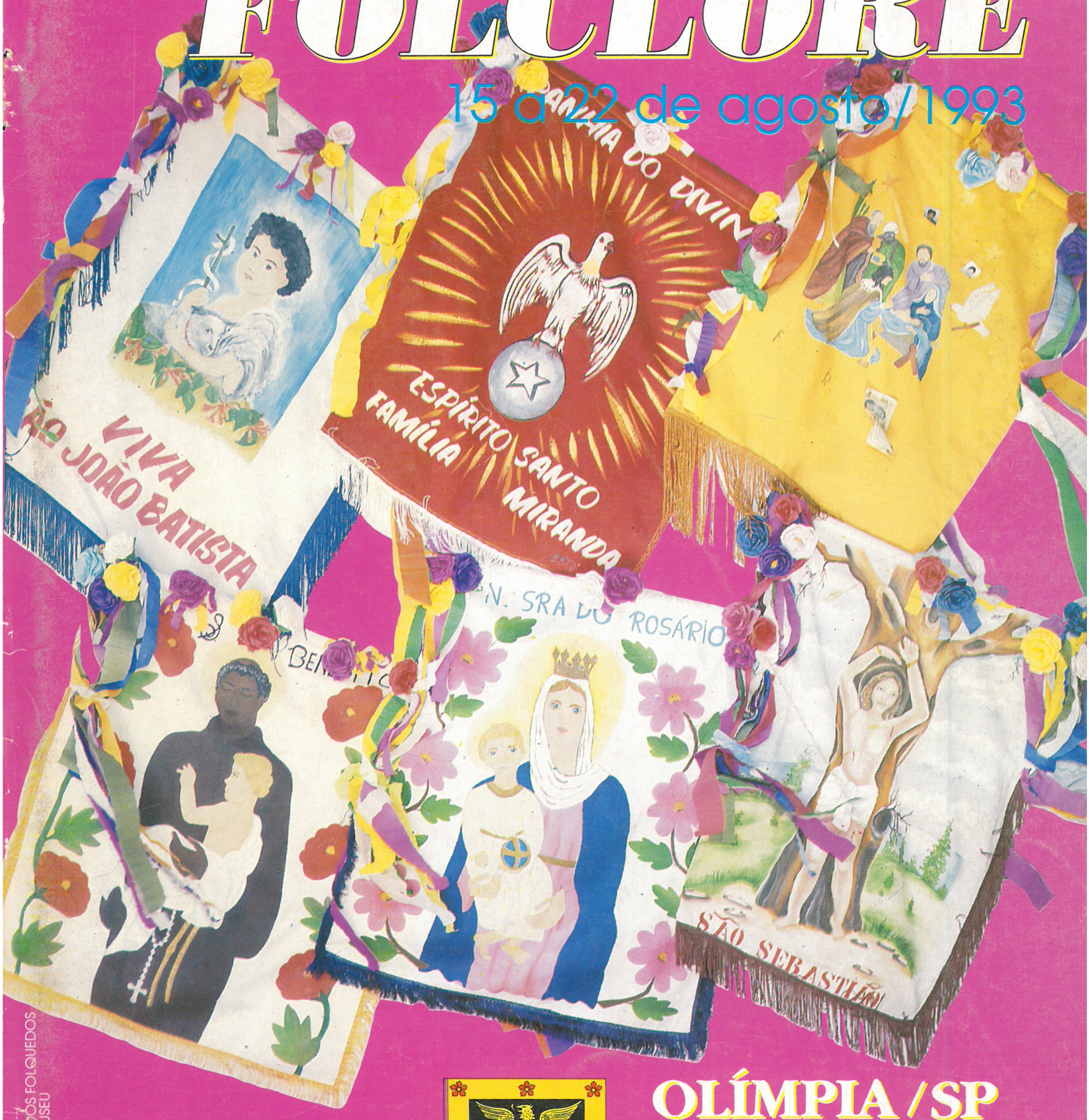
29º FESTIVAL DO FOLCLORE

15 a 22 de agosto/1993



ESTANDARTES DOS FOLQUEDOS
MUSEU

OLÍMPIA / SP

Capital do Folclore

Colaboração

BRADESCO

NOSSA CAPA

Museu de História e Folclore Maria Olímpia, de Olímpia

VINTE ANOS (1973 - 1993)

Antes de chegar a "Maria Olímpia", o Museu passou por vários percalços. Em 1956, o Prof. José Sant'anna começou a acumular peças para as coleções. Apresentava-as em exposição nas vitrinas de "A Triunfal Modas" (1958), na "Camisaria das Fábricas" (1959), no salão - nobre do Colégio Olímpia (1960-63), na exposição de "Móveis Bandeirantes" (1964), na Taba do Carajá (1965), no salão-nobre da Escola "Capitão Narciso Bertolino" (1966-72). Uma verdadeira maratona. E o acervo crescia. Pensava-se em um local adequado, apropriado, definitivo. A casa do Prof. Sant'anna transbordava de peças que iam sendo adquiridas. Em 1973, o prefeito, Dr. Alfonso Lopes Ferraz, atendeu ao pedido do folclorista, instalando o museu, no dia 13 de agosto, com o nome de Museu de História e Folclore, no prédio onde funcionara anteriormente o Posto de Puericultura e depois a Delegacia de Ensino - Avenida Quinze de Novembro, 1224 (hoje, Avenida Deputado Valdemar Lopes Ferraz), porém, inadequado e pequeno: Prof. José Sant'anna, responsável pelo Departamento de Folclore e Prof. Rothschild Mathias Netto, pelo Departamento de História.

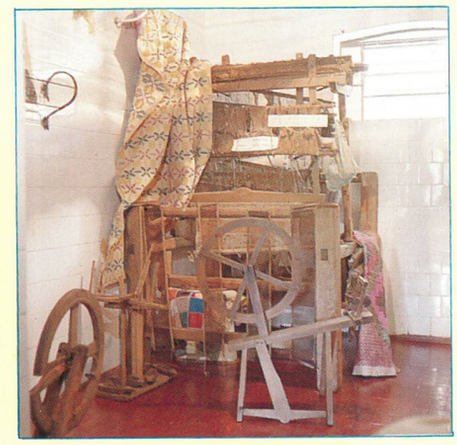
Coube ao Prof. Victório Sgorlon e sua esposa, Prof.ª Lourice Arutin Sgorlon, os cuidados com o já rico acervo. Em 18/4/1977, o chefe do executivo promulgava a lei n.º 1274, dispondo sobre a criação do Museu. Com a assinatura, a 1.º/8/1977, do Decreto n.º1114, o Prefeito Municipal nomeou o Prof. José Sant'anna para o cargo de Diretor-Técnico do Museu; pelo Decreto 1115, foi nomeado o Prof. Rothschild Mathias Netto, chefe da Secção de História e pelo Decreto n.º 1116, o Prof. José Sant'anna foi nomeado chefe da Secção de Folclore.

Quando foi adquirido o edifício Giosué Tonâni, na Rua Jorge Tibiriçá, 420 (hoje Rua David de Oliveira), as perspectivas da instalação de museu adequado eram bem melhores. Nessa ocasião, o vereador José Sant'anna apresentou o projeto de lei n.º 1625/78 dando a denominação de **Maria Olímpia** ao Museu. É de 5 de julho de 1978 a Lei 1358/78, sancionada pelo prefeito municipal, Álvaro Cassiano Ayusso, que tornou legal a denominação. Durante a adaptação do novo prédio, o acervo do Museu esteve exposto nas dependências do antigo prédio da Prefeitura (Rua Floriano Peixoto, 1228), por alguns meses.

O Museu retrata a História de Olímpia e reúne excelente coleção de peças folclóricas que documentam, no tempo e no espaço, o entrelaçamento de culturas de que resultam as mais típicas manifestações da alma popular brasileira.



Museu



Tear Manual



Trabalho em Barro



Trançado - Palha de Milho

O Folclore, como a História, entrelaça-se profundamente com a alma do povo e é seu vivo reflexo.

O Museu, um dos pontos de interesse turístico-histórico-folclórico de que se pode justamente orgulhar a Capital do Folclore, está subordinado à Secretaria da Educação e Cultura do Município, sob o comando do Prof. Néder Nadruz Filho.

Esse acervo é sucessivamente enriquecido, de forma que o Museu constitui-se num documentário vivo e não estático das manifestações folclóricas do homem brasileiro. Está sob a coordenação de Maria Jesus de Miranda que o transformou num ambiente acolhedor e de muita beleza.

Algumas fotos de peças do folclore, do Museu de História e Folclore "Maria Olímpia", ilustram as capas deste Anuário.

Prefeitura Municipal de Olímpia
Estado de São Paulo

Administração:
JOSÉ CARLOS MOREIRA
MANOEL ARANTES

Anuário do Folclore
29º FESTIVAL DO
FOLCLORE
15 a 22 de agosto de 1993
Olímpia - SP - A Capital do Folclore

Ano XX
22 de agosto de 1993
Nº 23

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

Patrocínio

Banco **BRADESCO** S.A.

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

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

EXPEDIENTE

Rua David de Oliveira, 420
Caixa postal 60
Patrimônio de São João Batista
15400-000 - Olímpia - SP
Telefone: (0172) 81-1929
TELEX: 0172 - 233 - FAX: 0172-81 1941

Diretor: José Sant'anna
Redatora: Iseh Bueno de Camargo
Conselho Editorial: Membros da Comissão de Folclore (Conselho Municipal de Cultura) da Prefeitura Municipal de Olímpia.
Fotografias: Agnor Guevara e Paulo de Tarso Pereira
Desenhos: Jônathas Figueiredo e Willian Antônio Zanolli
Organografia Musical: Antônio Possato (maestro) e Maria Aparecida de Araújo Manzolli
Diagramação: José Antônio Arantes
Composição, Fotolitos Internos e Cópias: Folha da Região (Rua David de Oliveira, nº 1255, Patrimônio de São João Batista - Telefone: (0172) 81-1261- Olímpia - SP)
Revisão: André Luiz Nakamura e José Sant'anna
Auxiliares: Antônio Clemêncio da Silva, Célio José Franzin, Débora Aparecida Vicente e João José Abra
Sumário: André Luiz Nakamura
Fotolitos a Cores (capas): Quadricolor — Estúdio de Reproduções Gráficas Ltda. (Rua Joaquim Carlos, 96 - Belenzinho-São Paulo-SP)
Impressão: Centrograf (Praça Rui Barbosa, nº 47, Patrimônio de São João Batista - Telefone (0172) 81-1060 - Olímpia - SP)

SUMÁRIO

Banana e Folclorística - Prelúdio ao Folclore da Banana
Em **"Prelúdio ao Folclore da Banana"**, o professor **José Carlos Rossato** faz um ensaio introspectivamente pioneiro no gênero, relatando a penetração da mais popular das frutas brasileiras em nossa cultura. Este artigo retrata a banana com maestria, por meio de dados científicos, históricos e de ilustrativas amostras da importância desta fruta na folqueculinária, na arte, e na ciência do povo, numa abordagem nacional, de um modo amplo, e olimpiense, de um modo particular.
Página 3

Folclore Verbal-Travalínguas
Um tema ocasionalmente depreendido nas páginas deste Anuário - **Travalínguas** - volta nesta edição sob os cuidados do professor **José Sant'anna,** que faz do artigo um ensaio informativo, esclarecedor e implicitamente poético, numa brilhante dissertação que prima pelo didatismo e clareza. O grande folclorólogo olimpiense também expõe 62 travalínguas, entre livres e versificados, que, além de uma brincadeira divertida, podem representar um excelente exercício para melhorar dicção e voz.
Página 20

Botânica e Folclore - Maravilhas do Reino Vegetal
Neste artigo amplamente sintonizado com a tendência atual de supervalorização ecológica, a professora **Iseh Bueno de Camargo** penetra no **reino vegetal** e nele promove um desbravamento atento e minucioso de suas qualidades, numa explanação bastante abrangente da utilidade e da presença constante da botânica no folclore e na cultura popular, envolvendo arte, culinária, toponímia, folquemedicina, etc.
Página 22

Folclore Verbal - A Mulher nas Trovas
O professor, folclorista e idealizador do Festival do Folclore de Olímpia, **José Sant'anna,** observa, com os olhos clinicamente perspicazes do povo, a múltipla e controvertida figura da mulher, seja como bruxa, fada, mãe ou amante, a qual neste artigo aparece protagonizando provérbios, conto e principalmente quadrinhas, onde é criticada, satirizada e enaltecida.
Página 47

Cachaça e Folclore - A Danada da Cachaça
Neste inebriante ensaio, **André Luiz Nakamura** embriaga-se com a cachaça e explora o riquíssimo folclore em torno da mais famosa, popular e brasileira das bebidas, apresentando manifestações da arte e da sabedoria popular que exaltam ou condenam a pinga. O autor também fala da bebida, da bebedeira, da ressaca e ainda descreve alguns dos inúmeros tipos de cachaceiros que se aventuram, periclitantes, oscilando entre as fantasias agradáveis do álcool e a ameaça real do alcoolismo.
Página 52

Literatura Oral - Procure Adivinhar as Respostas
Anali de Oliveira é dedicada iniciante nos estudos da **Literatura Oral,** especialmente das **Adivinhações,** que vem demonstrando ser uma grande revelação no Centro de Pesquisas e Estudos Folclóricos de Olímpia. Nesta edição, Anali publica renovada coletânea de adivinhas, num total de 64, entre diretas e versificadas, oferecendo, principalmente às crianças, um passatempo divertido e instrutivo.
Página 68

Contos Folclóricos - Era Uma Vez...
Em **"Era uma vez"**, o professor **José Sant'anna** prossegue em sua exemplar e importantíssima tarefa de recolher e registrar, antes que não seja mais possível, um número considerável de contos folclóricos, cuja narrativa simples e valiosa reflete enormemente as peculiaridades ideológicas, filosóficas e lingüísticas da cultura popular. Esta edição dá continuidade à série de contos publicados pelo folclorista olimpiense neste anuário, trazendo mais vinte e cinco, coletados em Olímpia, em reprodução fiel e literal da forma como lhe foram transmitidos pelos cada vez mais raros "contadores de patranhas".
Página 70

Folclore - Carlos Galvão Krebs e o Ensino do Folclore
Neste artigo bastante oportuno, o Secretário Geral da Comissão Nacional de Folclore, professor **Paulo de Carvalho-Neto,** incumbe-se de fazer a devida e merecida homenagem póstuma a um dos mais versáteis e atuantes estudiosos da cultura afro-brasileira, **Carlos Galvão Krebs.** Carvalho-Neto ainda realiza uma breve retrospectiva da vida e do trabalho do homenageado, apresentando dados biográficos que comprovam a importância de Krebs e a irreparabilidade desta perda.
Página 90

A Ciência Folclórica - Que é Folclore?
Neste elucidativo texto, a professora **Maria de Lourdes Borges Ribeiro** esclarece e conceitua o folclore de forma simples e compacta, compreendendo desde o signo etimológico e semântico do termo até aos seus elementos componentes e características, bem como influências e efeitos na vida prática.
Página 93

Folclore Verbal - Linguagem Criptológica
Em vista do permanente interesse pelo tema, esta é uma bem-vinda reprise de um artigo publicado pelo professor **Sant'anna** no Anuário de 1978, onde o eminente folclorista discorre sobre a **Linguagem Criptológica** - a comunicação restrita, secreta, feita mediante vocábulos transpostos ou interpostos às sílabas das palavras, da qual participam, em maior grau, os infanto-juvenis.
Página 95

Mito e Lenda: Implicações Filosóficas
A professora **Palmira Marcelina Degásperi Rodrigues** disserta de modo sucinto e didático sobre o poder e a necessidade simbólica dos **mitos** e **lendas,** explicando com ilustrações e exemplos as principais diferenças e particularidades que se verificam nas duas formas.
Página 98

O Folclore da Criança - Fórmulas de Escolha
A disciplina e a ordem das interações sociais podem ser notadas até nas brincadeiras infantis - é sobre esse assunto que versará o professor **Sant'anna** em **"Fórmulas de Escolha"**, onde apresenta formas versificadas de se triar os participantes das brincadeiras e outros procedimentos similares.
Página 99

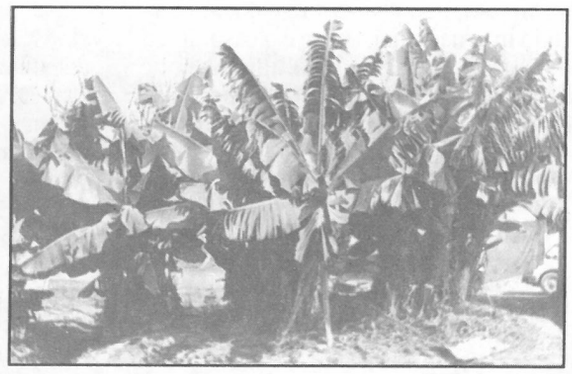
Registro - Noticiário da Iseh
A professora e jornalista **Iseh Bueno de Camargo** faz um amplo e completo registro do 28.º Festival do Folclore (1992), narrando e comentando os principais fatos e acontecimentos que marcaram este evento de caráter folclórico, detentor de projeção nacional. Além do que, a autora noticia e nos informa sobre as atividades envolvendo o movimento da Folclorística.
Página 103

Correspondência
Este espaço é reservado para a opinião dos leitores desta revista, bem como para a publicação de parte da correspondência freqüente que o Departamento de Folclore de Olímpia mantém com folcloristas e com instituições de pesquisas e estudos folclóricos de todo o Brasil, a fim de que se promova uma firme sintonia, informativa e atualizadora, em benefício da cultura do povo.
Página 131

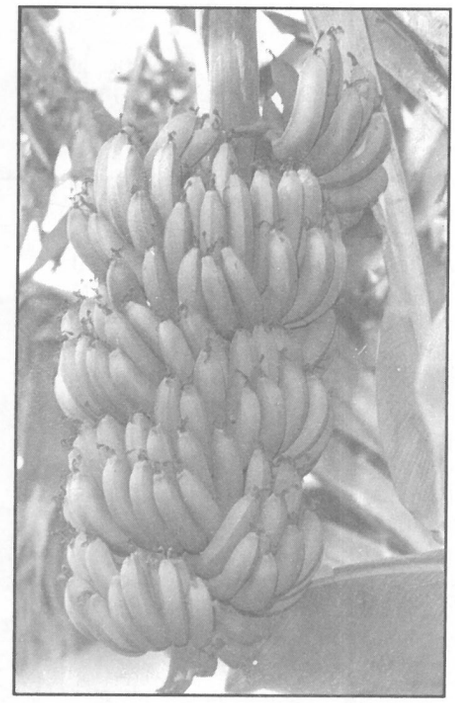
BANANA E FOLCLORÍSTICA

Prelúdio ao Folclore da Banana

José Carlos Rossato
Departamento de Folclore - Olímpia









Alimento saboroso, nutritivo e versátil, a banana (Musa sp.), faz parte do dia-a-dia da população brasileira, de forma patente. "É o mais popular dos vocábulos africanos no Brasil"(I).

A rigor, a origem da bananeira (planta monocotiledônea, da família das Musáceas) é desconhecida. Admite-se que tenha originado na área quente e úmida da Ásia. Com o passar do tempo, deve ter expandido para a Índia, África, Europa, Malásia, Filipinas e Ilhas do Pacífico. Portanto, o Extremo Oriente deve ser a área de origem da bananeira. Ela é mencionada nas mitologias Indiana e Grega. É cultivada há mais de quarenta séculos.

"Por ser uma fruta típica das regiões tropicais úmidas, quando da descoberta do Brasil, os índios já conheciam a banana pela denominação de pacova. É a banana da terra. Os aborígines foram encontrados comendo essa fruta cozida"(II).

"Ela já existia nas Américas, porque Cristóvão Colombo já a encontrou, assim como Vicente Pinzón"(III).

Contudo, "não foi citada por Nóbrega e Anchieta"(IV).

A banana, também conhecida por "mata-fome", "pacoba" ou "engana-fome", é consumida mais como alimento energético, frita ou assada, que ao natural, como fruta: crua ou seca. É muito nutritiva. É fonte de vitamina C, algumas do complexo B, pró-vitamina A (em teor significativo) e vitamina E. Possui hidratos de carbono (que fornece energia), tanino, glucose e pectina. É rica em sais minerais: ferro, cálcio, iodo, fósforo, sódio, silício, potássio, enxofre, cloro, cobre e magnésio, mas pobre em proteínas. É evidente que existe variação desses componentes entre as diversas variedades. É interessante observar que o cálcio, o fósforo e o ferro servirão para a formação dos ossos, sangue e dentes; proteína para os músculos e hidratos de carbono dão energia. Esse conjunto serve para manter o organismo em bom estado de funcionamento.

A composição da banana madura, para o Frei Esculápio, é, em porcentagem: "água 73, 74; glucose (açúcar) 15,00; ácidos 4,00; amido 3,50; proteínas e graxas 2,60; celulose e cinzas 1,60"(V).

Ela "tem grandes qualidades nutritivas: é 25 vezes mais nutritiva do que o pão de trigo, e 48 vezes mais do que a batata"(VI).

Quando consumida meio verde ou muito madura, torna-se de difícil digestão, porque fermenta no intestino. Quando colhida verde perde muito de seu valor orgânico-assimilável, pois seu amido ainda não se transformou em glucose, o que a faz bastante indigesta. Mesmo madura pesará no estômago, se não for bem mastigada e com demorada insalivação.

Por outro lado, depois de granada, deve ser colhida, para não se abrir, ficando exposta a insetos e à conseqüente deterioração, o que a tornará imprópria ao consumo.

Além dos frutos de alto valor nutritivo, produz fibras têxteis, empregadas na produção de papel.

As flores, também conhecidas por coração, quando novas, podem ser consumidas como legumes. Após a formação do cacho, ficam na parte final do mangará. As cascas de bananas têm várias serventias. Na área rural, quando secas, são utilizadas para acender os fo-

BANANA E FOLCLORÍSTICA

gões de lenha. Da cinza pura das cascas, isto é, da decoada, acrescentando-se sebo, soda caústica, água e levando ao fogo, em tacho, obtém-se sabão. As cascas também servem como ingrediente no preparo de pratos da nossa rica culinária folclórica.

A banana é ótimo alimento para parturientes, lactentes, desportistas e operários braçais. É indicada para todas as idades. É calmante intestinal. Auxilia no tratamento de tuberculose, reumatismo, artrite, paralisia, prisão de ventre, enfermidade do fígado, rins, intestinos e estômago. Ela pode dar origem a muitos produtos: farinha, licor, vinagre, vinho, pinga, ração animal, etc.

A melhor época para o plantio da fruta mais popular do Brasil é o início da estação chuvosa. O espaçamento deve ser de 2 a 2,5 m. Dada a característica de emitir novos rebentos, o bananal passa a ser permanente na área, apesar da bananeira se renovar ciclicamente. Ele tem a vantagem de produzir um ano após o plantio. Na nossa região as principais variedades são: **nanica** (anã, chinesa ou d'água); **nanicão; da-terra** (comprida, de fritar, ou marmelo); **maçã; prata** (branca); **ouro; são-tomé** (mocha ou pacabuçu); **figo** (roxa ou são-benedito) e **engana-moleque** (engana-macaco ou esverdeada). É natural que umas são mais raras.

Existe uma variedade, pouco comum, que produz dois cachos. No tronco dela, para não cair, é necessário que o ampare com estaca ou escora.

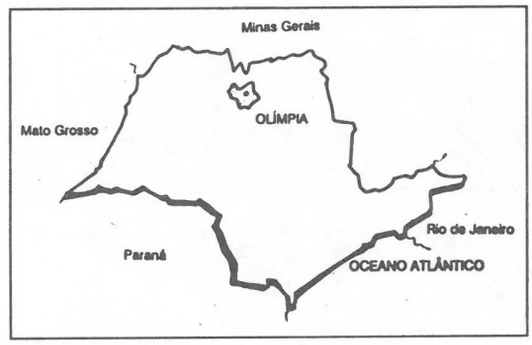
Em família pequena, quando as bananas estiverem granadas, isto é, no ponto de serem colhidas, cortam-se apenas duas ou três pencas, as superiores, deixando as demais, para não amadurecerem todas de uma só vez. Esta prática é muito comum. Também é vulgar cortar o umbigo, também chamado de coração, logo que as frutas começam a granar.

Por que as bananas são tiradas do pé quando ainda estão verdes?

Todas as bananas, embora estejam verdes, mesmo que se destinem ao consumo, são arrancadas ainda verdes, pela simples razão de que se as deixarmos maduras no pé já não serão gostosas. Muitos acreditam, e com alguma lógica, que se arrancam os cachos ainda verdes para fazê-los amadurecer nos depósitos dos barcos. São muitas as frutas que, por essa razão, são colhidas ainda verdes, porém, com esta não acontece o mesmo. Pois se deixarmos a banana amarelar no pé, ela perderá o seu gosto característico, e a casca se abrirá penetrando à fruta bactérias e insetos que a apodrecerão. Por isso é que somente quando arrancada verde a fécula que possui se transforma em açúcar e a faz um alimento tão agradável. Algumas vezes o sol dá a esta fruta uma tonalidade de marrom-escuro, antes dela ficar madura. Em tal estado a banana é perfeitamente comestível.

Outra prática muito encontrada é esfregar banana verde no fundo de panela de alumínio furada, não sendo este grande, para protelar o reparo.

A bananeira é encontrada, com facilidade, tanto nas áreas periféricas das urbes, quanto nas propriedades rurais. Diminui muito nas regiões exclusivamente monocultoras - independente do tipo de cultura, que vive em função do mercado internacional, como é o caso típico da área geocultural de **Olímpia,** onde levantamos todos os dados da pesquisa de campo, para realizar este estudo.



Localização de Olímpia

FOLCLORÍSTICA

A **banana** está arraigada - de modo amplo, geral e irrestrito - na cultura espontânea do povo: dos gestos obscenos ao linguajar, da folquemedicina às simpatias e às crendices, da culinária folclórica às quadras anônimas, dos ditados às adivinhas, dos tabus alimentares a outros aspectos.

Como este ensaio, neste gênero, é pioneiro, estamos certos de que o caminho ficará aberto para novos acréscimos, não só nos aspectos enfocados, com outras observações, análises e conclusões, como também em outros. Certamente outras facetas poderão ser exploradas.

1 - LINGUAJAR DO POVO

No cotidiano, considerável volume de termos e expressões atuam em torno do tema. Exemplificamos com:

1 - ABAFA-BANANA: qualquer tecido, mesmo saco de estopa ou encerado, que serve para aquecer e, em decorrência, acelerar o amadurecimento dos cachos dessa fruta.

2 - ABANANAR: dar a forma, à semelhança de **banana.**

3 - BANANA: indivíduo palerma, sem energia, apático, moleirão, desperso-nalizado; membro fálico; chifre de bovino inclinado para baixo; cartucho de louça utilizado em transformadores de energia elétrica; volume de maconha capaz de enrolar quatro cigarros.

4 - BANANA AMBULANTE: pessoa muito enfeitada.

5 - BANANA DE DINAMITE: bomba utilizada pelo glorioso Exército Nacional em operações especiais e também pelas empresas especilizadas em extração de rochas das jazidas a céu aberto, como nas pedreiras de basalto ou análogas, indispensáveis ao desenvolvimento da indústria de construção civil e, ultimamente, na implosão de velhos edifícios, geralmente de pouco ou sem valor histórico e comercial.

6 - BANANA - PINTADA: pessoa sardenta. Diz-se mais pintada que casca de banana - nanica.

7 - BANANAR: ludibriar.

8 - BANANEIRA: figura acrobática, um dos golpes existentes na Capoeira, onde o atacante apóia as mãos no chão e ergue o corpo, verticalmente, ficando de cabeça para baixo; mãe de filho único; indivíduo que perdeu o prestígio sócio-econômico; pessoa idosa, doente e que não mais consegue produzir; local onde se defeca, nos fundos de quintais da área rural (por faltar saneamento básico), justamente por ser comum a existência dessa planta; político decadente que não consegue retornar à ativa; cidade em declínio econômico.

9 - BANANADA: confusão.

10 - BANANEIRA QUE JÁ DEU CACHO: algo imprestável, sem expressão, insignificante, inútil, pessoa decrépita, indivíduo em visível declínio total de todas as potencialidades; político que perdeu o prestígio; profissional decadente e sem condições de reverter a situação; funcionário público readaptado e sem condições de produzir o que fizera no passado.

11 - BANANO: paulada (exemplo: o Zé deu um banano no Gordo); cacete, pedaço de pau (exemplo: a Ana deu um banano na Zélia).

12 - BANANOSA: esquisita.

13 - BANANEIRO: vendedor ambulante de bananas, lavrador que cultiva bananeiras; proprietário de bananal; barco construído especialmente para transportar bananas; caminhão que transporta somente **bananas**; motorista, camioneiro ou carreteiro que dirige veículo transportador de bananas; comprador de **bananas** ao atacado, na área rural, indivíduo que pratica desonestidade em negócios.

14 - BANANICE: falta de fibra da pessoa (exemplo: o Márcio praticou uma bananice).

15 - BANANINHA: bolinho de farinha, do formato da fruta, conhecido por

BANANA E FOLCLORÍSTICA

caga-sebo; sujeira que se obtém raspando com as unhas a pele suada das partes do corpo.

16 - BANANOSE: dificuldade financeira, falta de dinheiro; farinha de **banana**, própria para alimentação infantil.

17 - CASCA DE BANANA: escorregadio, liso, inclusive no sentido figurado (exemplo: crase é como casca de **banana,** escorrega qualquer cidadão descuidado).

18 - COMPRAR E VENDER BANANAS: atividade caracterizada por auferir pequenos ganhos, sem usufruir de grandes vantagens.

19 - CRESCER QUE NEM BANANEIRA: crescer rapidamente (exemplo: a Elza cresceu que nem **bananeira).**

20 - DEITAR CASCAS DE BANANA: criar dificuldades a terceiros. Deitar cascas de bananas no caminho dos outros.

21 - DEIXAR CASCAS DE BANANA: equivale ao anterior.

22 - EMBANANAR: ludibriar.

23 - FICAR A PÃO E BANANA: tornar-se paupérrimo.

24 - MACACO QUER BANANA? forma de indagar o desnecessário.

25 - MÃO DE BANANA(S): penca dessa fruta.

26 - MARIOLA: pequeno pedaço de doce de **banana** (cristalizado ou não), muitas vezes enriquecido com aromas naturais ou artificiais, embrulhado em papel, geralmente celofane.

27 - MUITA BANANA POR UM TOSTÃO: difícil acreditar; muito barato. O mesmo que muita banana por um vintém.

28 - NÃO SE PERGUNTA SE CACHORRO GOSTA DE BANANA: nunca indague o óbvio. Equivale a estas outras expressões:

Não Se Pergunta Se Cachorro Quer **Banana**, Não Se Pergunta Se Macaco Gosta de **Banana**, Não Se Pergunta Se Macaco Quer **Banana**, Pergunte Se Cachorro Gosta de **Banana**, Pergunte Se Cachorro Quer **Banana**, Pergunte Se Macaco Quer **Banana**.

29 - PREÇO DE BANANA (S): valor irrisório, baixa cotação, preço acessível.

30 - CASCA DE BANANA: ato negativo executado por alguém que lhe proporcionou algum prejuízo considerável; posição social ou prestígio econômico.

31 - SUBIR EM BANANEIRA COM CHINELOS (OU TAMANCOS): algo difícil de se conseguir.

32 - TOMOU CHÁ DE BANANEIRA?: indagação dirigida à criança ou adolescente que está em rápido processo de desenvolvimento.

2 - DITADOS

O ditado é uma frase cunhada pela sabedoria do povo. Objetiva transmitir, de forma simples e concisa, conhecimento através de experiência vivenciada. É comum, mas não obrigatório, apresentar uma cadência melódica semelhante à rima. Eis alguns exemplos:

1 - **A banana** dura não está madura. (13)

2 - A **banana** é pouca, a macacada é muita (pouca coisa para muita gente).(1)

3 - **A banana** quando está madura, não é dura. (7)

4 - **Banana** madura não fica no cacho. (11)

5 - **Banana** madura não sustenta no cacho. (9)

6 - **Banana** de manhã é ouro, à tarde é prata e à noite, mata. (12)

7 - **Banana** de manhã é ouro, ao meio-dia prata, de noite mata. (19)

8 - Com **bananas** e bolos se enganam os tolos. (20)

9 - É com **banana** e bolo que se engana o tolo. (24)

10 - Quando o macaco não pode comer **banana** dá desculpa que ela está verde (25)

11 - Quando macaco não pode comer **banana** diz que não gosta. (18)

3 - ADIVINHAS

A adivinha ou adivinhação é uma questão proposta para ser encontrada uma solução, nem sempre lógica. Portanto, ela ensina a pensar. Por si só, já é altamente recomendável. É comum, nas áreas rurais, após o jantar, os jovens se reunirem para a prática dessa interessante atividade. Ilustramos com exemplos recolhidos nos últimos anos da década passada.

1 - Nasci no mato, no mato me criei e só dou uma cria.
- Bananeira. (61)

2 - O que é que nasce e cresce no mato, mas morre depois do primeiro parto?
- Bananeira. (56)

3 - O que é, o que é: mata a mãe pra comer a filha?
- Bananeira. (36)

4 - Em que lugar os macacos gostariam de morar?
- Na Ilha do **Bananal.** (30)

5 - Quando é que o agricultor fica de cabeça para baixo?
- Quando planta **bananeira.** (17) - Resposta conotativa.

6 - O que é, o que é: muitas meninas de amarelo morando num castelo?
- Cacho de **bananas. (51)**

7 - O que é que cresce de cima para baixo com um coração na ponta?
- Cacho de **bananas. (37)**

8 - Qual é o pau sem nós?
- Bananeira. (38)

9 - O que é, o que é: morro povoado de crianças de amarelo?
- Cacho de **bananas. (43)**

10 - O que é que quanto mais cresce, mais baixo fica?
- Cacho de **banana. (50)**

11 - O que é que tem o umbigo no rabo?
- Cacho de **banana. (50)**

Às vezes, e evidentemente com menor freqüência, aparecem sob a forma de quadra-adivinha, ou seja, a pergunta é formulada numa quadrinha, rimada ou não.

12 - Nasci no mato,
No mato me criei,
Morri de parto
Na primeira cria.
- Bananeira. (23)

13 - Bonita igual dinheiro,
Redonda como pandeiro,
Lisa como papel,
Doce que nem mel.
- Banana. (54)

Aproveitamos também as quadras-adivinhas coletadas pelo folclorólogo José Sant'anna e registradas no livro Quadras-Adivinhas, Olímpia, 1990:

14 - Mãe de trezentas mocinhas
Num forte talo grudadas,
Quando novas são verdinhas,
Com o tempo, amareladas.
- Bananeira.

15 - O que nasce no mato,
Também no mato se cria,
E irá morrer de parto
Dando a primeira cria?
- Bananeira.

16 - Sou comprida, sou bem feita,
Tenho ramos de verdura,
Sou combatida do vento,
Não posso dormir segura.
- Bananeira.

17 - Um talo longo e forte
Terminado em coração,
Sustenta as irmãs em grupos
Na mais perfeita união.
- Cacho de **banana.**

18 - Há coisas tão curiosas
Que me deixam cabisbaixo:
No cacho, as bananinhas
Crescem pra cima ou pra baixo?
- Crescem para cima.

BANANA E FOLCLORÍSTICA

4 - QUADRAS ANÔNIMAS

Nas quadras do povo, a criatividade da nossa gente deixou a **banana** fixada nos versos septassilábicos, com rimas pares. O povo denomina essa composição poética, erroneamente, de verso ou versinho. Contudo, a bem da verdade, a quadra, conforme o nome insinua, é composta de quatro versos. Exemplificamos com as que recolhemos no final dos anos oitenta:

1 - Macaco come **banana,**
Milho é bom para galinha,
Cão e gato querem carne,
Pra baiano, só farinha. (15)

2 - A folha da **bananeira**
Co'o inverno amarelou,
A boca do meu benzinho
De tão doce açucarou. (41)

3 - Lá detrás daquela serra
Tem um pé de **bananeira**
Coisa que eu não suporto
É mulher mexeriqueira. (58)

E estas outras, colaboração do folclorista José Sant'anna, por ele recolhidas em Olímpia, e que farão parte do seu livro Quadras Anônimas:

4 - **Banana** na bananeira
De verde ficou madura,
Quem roubar o meu amor
Não terá vida segura.

5 - Garrafão tem fundo largo,
Botija não tem pescoço,
Pedaço de telha é caco,
Banana não tem caroço.

6 - A folha da **bananeira**
Pinga ouro, pinga prata,
De longe, você é lindo,
De perto, você me mata.

7 - A folha da **bananeira**
De tão verde, amarelou,
A boquinha do meu bem
De tão doce, açucarou.

Variantes:

A folha da **bananeira**
De madura, amarelou,
A boca do meu benzinho
De tão doce, açucarou.

As folhas da **bananeira**
De tão verde, amarelaram,
Os lábios do meu benzinho
De tão doce, açucararam.

Da **bananeira** a folha
De madura até secou,
Do meu benzinho a boca
De docinha, açucarou.

8 - A folha da **bananeira,**
De comprida foi ao chão,
Há tanto tempo desejo
Dominar seu coração.

9 - A folha da **bananeira**
Tem quatro ou cinco recortes,
Só poderei te esquecer
No dia da minha morte.

10 - Plantei uma **bananeira**
Numa vasilha sem fundo,
Meu amor é bonitinho,
Mas namora todo mundo.

11 - Eu nunca vi **bananeira**
Dar cacho pela raiz,
Nunca vi mulher solteira
Ter palavra no que diz.

12 - A folha da **bananeira**
Tão verde ficou madura,
Quem ama mulher casada
Não tem a vida segura.

13 - Batata num tem caroço,
Bananeira num tem nó.
Pai e mãe é muito bão,
Barriga cheia é mió.

14 - Enquanto existir mulher
E **bananeira** der cacho,
Meu pai pode se orgulhar
De ter tido filho macho.

15 - Atirei um lenço branco
Por cima da **bananeira,**
Não há dinheiro que pague
Beijo de moça solteira.

16 - Coisa que eu acho bonita
É chuva na **bananeira,**
Mas mais bonito eu acho
Meu benzinho em minha beira.

17 - Lá detrás daquela horta.
Tem um pé de **bananeira,**
Sua mãe morreu de fome
E seu pai de caganeira.

18 - No fundo de minha casa
Tem um pé de **bananeira,**
Quem falar da minha vida.
Vai morrer de caganeira.

DEPRECIANDO A PESSOA PELO SOBRENOME

Brincadeira infantil que consiste em zombar da pessoa pelo nome, completando com ele uma quadrinha quase monorrima, heterométrica, na qual se empregam as palavras **bananeira e banana.**

Por exemplo, a criança pergunta:
- Qual o seu nome?
- (Fulano de Tal) de Oliveira (ou: Pereira, Nogueira...)
Ao que a criança completa:

(Fulano de Tal) de Oliveira
Cagou atrás da **bananeira,**
De comer **banana** verde
Quase morreu de caganeira. (51)

Agora perguntamos: Será que **banana** verde solta ou prende os intestinos?

CONTO FOLCLÓRICO

O folclore é a maior fonte da cultura popular. O conto folclórico é fonte inesgotável de ensinamentos. Contado à boca da noite, todas as pessoas, sobretudo as crianças, gostam de ouvi-lo. Registramos o conto **O Macaco e a Penca de Bananas,** em cujo cenário aparecem o macaco, a onça e uns pedreiros. O macaco, para conseguir o seu intento: algumas **bananas** maduras, torna-se um carinhoso ajudante dos operários. A seguir, encontra-se com sua inimiga onça, que também se interessa em conseguir algumas **bananas**. Ensina-lhe a proceder de maneira totalmente diversa, transformando-se num diabólico conselheiro. E o resultado, já podem imaginar.

O MACACO E A PENCA DE BANANAS



"Era uma vez um macaco que não tinha paradeiro. Vivia de mata em mata, procurando ganhar a vida de maneira mais fácil. Um dia, ao sair de uma floresta, foi parar num lugar onde trabalhavam alguns pedreiros na construção de uma casa de fazenda.

BANANA E FOLCLORÍSTICA

Chegou e foi dizendo entre gargalhadas:

- Bom dia, minha gente. Deus ajuda quem trabalha!

E fez aquela estripulia. Saltava de um galho ao outro sobre uma árvore, fazendo as mais engraçadas micagens. Depois desceu e começou a entregar tijolos de uma grande pilha a um dos pedreiros.

Os trabalhadores ficaram encantados com as mesuras do visitante inesperado e até pararam de trabalhar para apreciá-lo. E riam tanto do macaco que parecia que iam morrer de dar risadas.

Nisto, o diabo do macaco viu um cacho de **bananas** madurinhas que estava pendurado numa estaca, e já foi falando:

- Eta coisa boa! De onde vieram essas **bananas** tão cheirosas?

Os pedreiros logo compreenderam o desejo do esperto macaco e o mestre de obras já foi lhe dizendo:

- Essas frutas são para a merenda da tarde. Mas como sabemos que você gosta muito de **bananas**, então leve esta bonita penca para seu almoço.

Era por este momento que o danado esperava. Agradeceu os trabalhadores, juntou aquela deliciosa penca e saiu apressado chiando de alegria.

No caminho para a floresta, o macaco encontrou-se com a onça, sua grande inimiga, que antes de cumprimentá-lo, já lhe foi perguntando:

- Ó compadre, onde o senhor encontrou essas deliciosas **bananas**?

O macaco, com muito medo de que ela lhe pedisse uma das frutas, respondeu:

- Encontrei essa penca logo ali, do outro lado. Ia passando por lá e avistei um lindo cacho amarelinho com uns pedreiros que estão construindo uma casa. Cheguei perto deles, xinguei todo mundo, atirei pedras num e nos outros e ameacei acabar com o trabalho deles. Então percebi que ficaram amedrontados e aproveitei a ocasião para pedir uma penca de **bananas**, senão eu ia tirá-la à força. Aí, os coitadinhos de tão assustados, me deram essa apetitosa penca.

A onça não esperou por mais nada. Saiu correndo para lá. Encontrou os pedreiros e foi dizendo:

- O que vocês estão fazendo aqui, na minha propriedade? Não quero que terminem essa casa. Sumam daqui, vagabundos. Vamos! Vão andando, vão andando. Ou eu devoro vocês todos.

Os pedreiros encararam a onça, ficaram calados, mas já preparados contra o ataque dela.

Então, a onça vendo que eles estavam caladinhos, pensou que todos estivessem com muito medo dela, e falou mais alto ainda.

- De quem é esse cacho de **bananas**? Se não me derem o cacho inteirinho, eu acabo matando todos. E ameaçou alcançar as **bananas**.

Bastou a ameaça. Os pedreiros caíram sobre ela de enxada, picareta, martelo, foice e outras ferramentas. E o resultado foi o contrário do que ela esperava: saiu correndo, furiosa, pela floresta a fora.

Enquanto isso, o macaco ria a mais não poder, bem no alto da árvore, comendo as deliciosas **bananas** que ele havia conquistado com muita simpatia".

Este conto foi recolhido em 1980, em Olímpia, pelo folclorista Prof. **José Sant'anna** e lhe foi narrado pelo aluno, **Antônio Carlos Louzada**, de 15 anos.

5 - TOPÔNIMOS

Por esse Brasil de Deus, pelas diversas unidades federativas, há incontáveis povoados, serras, rios, ilhas e outros acidentes geográficos, batizados pelo povo com nomes que lembram a fruta objeto deste estudo, ou cognatos do substantivo **banana.** À guisa de elucidação, citamos: o povoado paranaense conhecido por **Banana; Bananeira,** núcleo urbano da Bahia; **Bananeiras**, cidade paraibana; o município paulista de **Bananal;** o córrego de igual nome, na zona norte da cidade de São Paulo; a ilha fluvial do mesmo nome - a maior do mundo - no rio Araguaia, Estado de Tocantins, no centro do País, dentre outros existentes, conforme consulta que executamos na Carta do Brasil ao milionésimo, editada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, mais conhecido pela sigla IBGE.

6 - APELIDOS

O apelido tem papel importante na vida das pessoas. Pode ser considerado um elogio ou uma gozação, dependendo da aparência ou da maneira de ser da pessoa. Às vezes resulta da profissão.

Há em Olímpia um moço de nome muito simpático, que aceitou, sem nenhuma contrariedade, o apelido de **Banana**. Ele é de cor parda e tem o rosto todo chumbadinho, fazendo recordar uma **banana**-nanica madura. Por **Banana** ele é conhecido.

Uma estudante olimpiense levava sempre, como merenda, à escola, uma ou duas **bananas**. O apelido não demorou a aparecer: Maria **Banana**. Ela protestou, mas não houve recurso. Carrega o apelido até hoje.

Um vendedor de ruas vendia **bananas** e anunciava a mercadoria, em alta voz, recitando o pregão:

- Olha a **banana** madura!
Tá gostosa! É docinha!
E custa bem baratinho!
Vem comprá pr'os seus filhinho!

Apelidaram-no de Seu João **Bananeiro.**

Logo, o apelido é importante. Alguns magoam as pessoas, mas as tornam populares.

7 - TABUS ALIMENTARES

O termo tabu, de origem polinésica, significa proibido. Há muitos tabus, em torno da **banana**, em nosso meio geocultural.

1 - **Banana** com leite não faz bem.(2)

2 - Chupar manga e comer **banana,** em pequena diferença de tempo, é um veneno. (10)

3 - Misturar **banana** com laranja faz mal. (35)

Tenha a plena certeza de que não há campo mais permeado de tabus e de falsos conceitos, que se cristalizaram ao longo dos anos, do que o referente à alimentação humana. É natural que vivemos a fase de substituição, quando não destruição de valores, o que tem derrubado alguns tabus. Mesmo assim, diversos deles continuam sobrevivendo e até desafiando a evolução tecnológica.

8 - PASSATEMPO

Como forma de entretenimento, divertimento ou folgança existe uma variedade de lazer denominada plantar **bananeira.** É um folguedo infanto-juvenil, embora na área rural seja praticado até por adultos, porém jovens. É uma diversão exclusivamente masculina.

O indivíduo fica de cabeça para baixo, com o corpo apoiado nas mãos e as pernas para cima, para o alto, e sai caminhando. Muitas vezes é estabelecida uma competição entre os presentes. Alguns, plantando **bananeira,** andam dezenas de metros, sem interromper o desafio. É muito interessante como recreação.

Na prática da Capoeira existe um golpe denominado **bananeira,** quando o atleta se posiciona perpendicularmente ao solo com as mãos no chão, bem firmes, e com as pernas livres atinge o adversário.

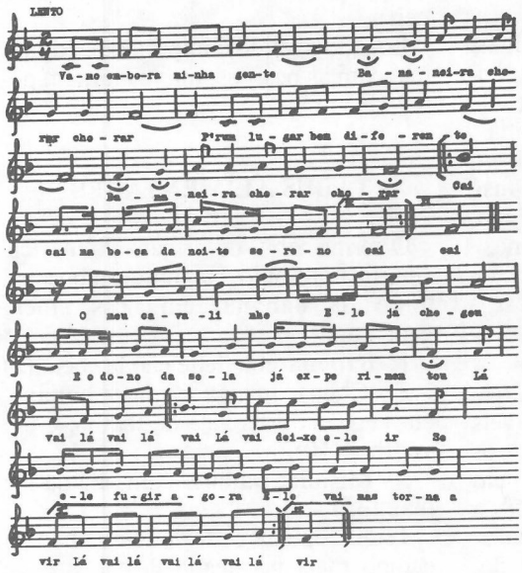
9 - MÚSICA FOLCLÓRICA

Em reuniões festivas, comemorações e encontros de amigos, é comum em

BANANA E FOLCLORÍSTICA

Olímpia a interpretação de música ao violão e vozes de alguns cantadores. Após as bebidas, a cantoria corre solta, e dentre vasto cancioneiro, destacamos estas, de teor folclórico, que fazem menção à **bananeira,** recolhidas pelo Prof. Sant'anna.

I - MEU CAVALINHO



Vamo embora, minha gente,
Bananeira chorar, chorar,
Pr'um lugar bem diferente,
Bananeira chorar, chorar.

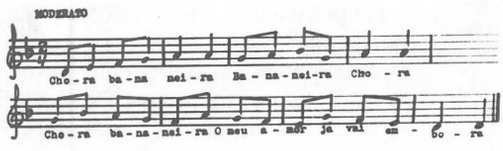
Cai, cai, na boca da noite,
Sereno cai. (bis)

O meu cavalinho,
Ele já chegou
E o dono da sela
Já experimentou.

Lá vai, lá vai, lá vai,
Lá vai, deixe ele ir,
Se ele fugir agora
Ele vai mas torna a vir. (bis)

Cantada por Eliana Faria, de Olímpia.
Coletada por José Sant'anna, 1963.

CHORA BANANEIRA



Chora **bananeira,**
Bananeira chora,
Chora **bananeira,**
O meu amor já vai embora.

Este é o refrão. Seguem-se muitas estrofes, de conteúdo alegre.

10 - LINGUAGEM GESTUAL

Há uma longa série de gestos, evidentemente intencionais, voluntários, que expressam a linguagem dos signos. E isto não é de hoje. Não existe dúvida de que a mímica foi a primeira forma de comunicação do homem primitivo, ainda no estágio da caverna.

Nesse contexto gestual temos que mencionar a clássica **banana**. Em suma, este gesto ofensivo é assim explicado, de forma sumária: fechando-se a mão, puxando o braço junto ao antebraço e batendo a outra mão no cotovelo ou no braço, é sinal de desdém, de repulsa, de aversão, ou de repugnância. Esse gesto é de origem européia e aportou no Brasil através dos nossos colonizadores. É tão comum entre nós que até a imprensa o noticia. Eis um exemplo recente, em manchete:

Nelsinho vence e dá uma **banana** para a Mancha (VII)

Mas este gesto de dar **banana** é um **amuleto.**



Getúlio César em Crendices, suas Origens e Classificação (edição patrocinada pelo D.A.C. do Ministério da Educação e Cultura, 1975, Rio de Janeiro, páginas 123 e 124, escreve: "Outro amuleto apotropéio que se degenerou perdendo sua finalidade é a **banana**, conhecido também por **as armas de São Francisco e adeus de mão fechada.**

Em seus primórdios foi um amuleto apotropéio, de elevado valor, que fazia parar o mal e neutralizar a pessoa que usava de maldades e malefícios.

Atualmente está degradado, transformou-se em gesto licencioso e imoral. Esse amuleto foi trazido pelos sarracenos quando dominaram a Espanha, Sicília e África.

Os portugueses que nos trouxeram esse amuleto sem as finalidades que ele integrava, as de proteger, tornaram-no em gesto licencioso e imoral, mas, mesmo assim, usado sempre para desabafo e, inconscientemente, para afastar alguém.

NOTA: **Amuleto apotropéio:** que tem o poder misterioso e estranho de afastar os malefícios, o feitiço, a coisa feita.

11 - CRENDICES

O povo vive depositando crenças no poder miraculoso e místico dos vegetais e até de certos animais, notadamente de pequeno porte, existentes no meio geocultural em que vive. A **bananeira** não foge à regra. Exemplificamos com:

1 - Quando a **bananeira** adulta, ainda não deu frutos, um homem, de preferência forte, deve abraçá-la três sextas-feiras seguidas. (55)

2 - Na véspera de São João (23 de junho) quem enfiar, à meia-noite, em ponto, uma faca nova em tronco de **bananeira**, descobrirá a inicial do nome do futuro cônjuge, que ficará marcada na lâmina virgem de aço, mesmo trêmula, o que caberá interpretação. (31)

3 - Ao brotar o cacho de **bananeira** desprendem-se gemidos que lembram aos de uma mulher grávida (que o povo gosta de falar pejada ou pesada) ao parir ou dar à luz. (16)

4 - Ingerir **banana** ouro faz aumentar o leite da mulher que está amamentando. (45)

5 - O líquido que sai proveniente do corte do cacho de **bananeira**, chamado de leite, é usado para fechar cortes, tanto em animais, quanto no homem. (54)

6 - Cortando-se uma **banana** no sentido transversal, nota-se a presença de uma cruz no interior. (8)

7 - Para que uma nascente aumente a água deve-se plantar algumas touceiras de **bananeiras,** no local (53)

8 - Para curar as boubas que aparecem nos pintainhos é só fazer com que eles bebam água colocada em cocho feito com **bananeira. (5)**

9 - O exercício de plantar **bananeira** combate soluço. (59).

10 - Sentar num tronco de **bananeira**, por duas ou três horas, logo após a retirada do cacho, combate as hemorróidas. (22)

11 - Comer as duas partes de uma **banana** geminada (felipe), terá filhos gêmeos. Deve-se comer apenas uma parte. (29)

12 - Para nunca ser esquecido pela pessoa amada, arranje duas **bananas** verdes, corte-as e coloque dentro de cada

uma um pedaço de papel escrito com seu nome e o da pessoa que você não quer que o esqueça. Depois enterre-as no fundo do quintal. (23)

13- Sonhar com **banana**: desejo realizado brevemente. (20)

CRENDICES, SIMPATIAS E SORTES NAS FESTAS EM LOUVOR A SÃO JOÃO BATISTA

Transcrevemos algumas crendices sobre a **bananeira**, extraídas do trabalho **"A Presença de São João Batista no Folclore de Olímpia"**, do professor José Sant'anna, publicado no Anuário do 23º Festival do Folclore de Olímpia, 1987:

1 - Na noite de São João, à meia - noite, enfiar uma faca numa **bananeira**. Ela verterá uma pequena quantidade de água. Essa água, se for passada na cabeça de alguém, evitará o embranquecimento dos cabelos.

2 - No dia de São João, à meia-noite, pega-se uma faca virgem e, sem conversar com ninguém, finca-a numa **bananeira**. No outro dia, antes do sol sair, tira-se a faca da **bananeira** e nela verá as iniciais do nome da pessoa com quem irá casar-se.

3 - Para saber com quem vai casar-se, à meia-noite, na passagem de São João, enfiar uma faca na **bananeira**. No outro dia, antes do sol nascer retirar a faca do tronco e nela sairão as iniciais do nome da pessoa com quem se casará.

4 - A zero hora do dia de São João, a pessoa que estiver à procura de um casamento deverá enfiar uma faca numa **bananeira** e retirá-la logo depois. Na lâmina da faca aparecerá, em letras visíveis, o nome da pessoa com quem o agente se casará.

5 - No dia de São João, à meia-noite, enfia-se uma faca em uma **bananeira** e sai correndo, sem olhar para trás. No outro dia, ao se levantar, retirar a faca e nela estará escrito o nome da pessoa com quem irá casar-se.

6 - Enfiar uma faca, ainda não usada, à meia-noite, em uma **bananeira**. Ela formará, no tronco da **bananeira**, as iniciais do nome da pessoa com quem o agente se casará.



7 - Deixar uma faca virgem pousar, na noite de São João, no tronco de uma **bananeira** nova. Retirá-la de manhã, antes que raie o sol. As iniciais do futuro noivo (ou noiva) aparecerão na lâmina da faca.

8 - À meia-noite, na passagem da noite de São João, enfiar três facas virgens numa **bananeira**. Ir para casa dormir, sem conversar com ninguém até o sol nascer. Retirar as facas. Uma delas trará o nome do rapaz (ou moça) com quem se casará.

9 - Na noite de São João, a pessoa que quiser ter o cabelo enrolado, basta lavar a cabeça em um rio. Depois cortar as pontas do cabelo e enterrá-las em uma **bananeira**. No dia seguinte, o cabelo ficará enrolado como o de São João.

10 - Quem quiser que os cabelos cresçam lisos e depressa, cortar, na noite de São João, uma mecha e enterrá-la dentro do tronco de uma **bananeira**.

11 - Arrumar uma faca virgem. No dia 23 de junho (véspera de São João), à meia-noite, junto a uma **bananeira**, reza-se uma Salve-Rainha e enfia-se a faca no tronco da **bananeira**. Na Lâmina da faca aparecerão as iniciais do nome do pretendente, formadas com o leite que corre da **bananeira**.

12 - Deixar uma faca virgem enfiada numa **bananeira**, a partir de zero hora do dia 24 de junho. De manhã, antes do nascimento do sol, retirar a faca e em sua lâmina haverá desenho formado pelo tanino que dirá o que vai acontecer ao agente:

Se aparecer uma igreja: casamento na certa; se for navio, viagem e se um caixão mortuário: morte.

12 - MEDICINA FOLCLÓRICA

A tradição ensina que o povo sabe curar-se, empiricamente. Ele procura, através dos conhecimentos herdados dos ancestrais, conhecidos e vizinhos, no meio geoecológico em que vive, os remédios para curar seus males. Sabe-se que o uso constante de **bananas** maduras, sob qualquer forma, combate a acidez no sangue (que causa várias doenças ao organismo), a anemia, a diarréia, o escorbuto, o linfatismo (baixa resistência, pele pastosa e pálida), além de várias moléstias que são tratadas consoante os malefícios secundários da medicina alopática ou tradicional. Como são diversas as propriedades terapêuticas da **banana**: antiasmática, antituberculínica, anti-séptica, antianêmica, diurética, mineralizante, vitaminizante, etc. é um esplêndido medicamento natural, sem qualquer contra-indicação. Eis, à guisa de exemplificação, as informações levantadas junto ao povo, nesta pesquisa de campo:

ABCESSO (Furúnculo, Tumor, Antraz)

Tomar em jejum, durante três semanas seguidas, uma colher (sobremesa) de leite de **bananeira**, misturado com água (26).

ACIDEZ SANGÜÍNEA

Fazer três vezes a cura através da **banana**, que aparece no final deste tópico, ou ingerir essa fruta diariamente, sob qualquer forma, inclusive ao natural, in natura. (50)

AFECÇÕES HEPÁTICAS

Ingerir frutos, bem maduros, da **bananeira**, pelo menos duas vezes ao dia. (14).

ANTIOFÍDIO

Aplica-se, imediatamente, após a picada ou mordida da cobra, no local, seiva do tronco de **bananeira.** (2)

ASMA

Pode ser curada de forma simples. Prepara-se um xarope assando-se um tronco novo de **bananeira** com mel. Depois de bem apurado, toma-se uma colher (sopa) desse líquido ao deitar-se, todas as noites, até que o mal seja banido. (46)

ASIA (pirose)

O "azedume" do estômago pode ser sanado, se a vítima comer um pedaço de **banana** verde, logo que sentir o sintoma da "queimação". (62)

BRONQUITE

Pegar três corações de **bananeiras.** Lavar bem e enxugá-los com um pano de prato. Fatiar. Colocar numa tigela de louça ou numa vasilha de vidro. Cobrir as fatias com um quilo e meio de açúcar cristal. Tampar. Depois de dois dias, coar e guardar em geladeira. Tomar uma colher (sopa), diariamente, durante quinze dias. Parar igual tempo. Continuar durante quatro meses, observando-se a alternância. (61)

CÁLCULOS RENAIS (pedras nos rins)

Poderão ser eliminados, caso não estejam em tamanho grande, se a pessoa fizer a cura pela **banana**, citada no final deste tópico. (5)

COLITE (inflamação de cólon)

Comer o máximo de **bananas** possível e a qualquer hora do dia. (38)

DIARRÉIA (soltura do ventre)

Cozinhar em água, **banana**-maçã verde. Tomar duas colheres (sopa) desse caldo, de três a cinco vezes ao dia, com regularidade, até que o mal acabe. (52)

DISENTERIA

Contra a diarréia rebelde ou perturbação intestinal pisa-se o pedúnculo florífero da **bananeira,** conhecido por "coração", e aplica-o sob a forma de

BANANA E FOLCLORÍSTICA

clister, que o povo chama de "chá-de-bico".

DISPEPSIA (má digestão)

Comer **bananas**-ouro, após as refeições, diariamente, e por tempo considerável. (3)

DESIDRATAÇÃO

Quando o organismo perdeu água, por motivo de vômitos, diarréia ou transpiração excessiva, decorrrente de elevação da tempertura ambiente ou estado febril, não é difícil combatê-la. "Bata em liquidificador polpa de frutas diversas com farinha de **banana**. Tomar, aos poucos, e devagar, várias vezes ao dia". (1)

ENGASGO

Degustar **banana**, mastigando-a muito bem. (48)

ESFOLADURA

Passar a parte interna da casca de **banana**, diariamente, no local machucado, até que fique completamente sã a área doentia. (6)

ESTERILIDADE

A mulher poderá ficar infértil, se tomar uma colher (sopa) de leite de **bananeira,** de preferência prata, durante três fases da lua nova consecutivas. (22)

FEBRE LOCAL

Dar banhos na parte afetada com água fervida em folhas de **bananeira,** várias vezes, até desaparecer por completo. (29)

FERIDA

Passar, três vezes ao dia, enquanto for necessário, a seiva retirada do tronco de **bananeira,** depois de ter banhado com água fervida em folhas, da mesma planta. (33)

FÍGADO

Ingerir três **bananas,** bem mastigadas, ao levantar, substituindo assim o café da manhã. Deve ter cuidado para não tomar bebida alcoólica, nem leite, e abster-se dos derivados (queijo, manteiga, coalhada, etc.), durante o tratamento, que é de sete dias seguidos. (26)

GASTRITE (inflamação do estômago)

Comer três vezes ao dia **bananas** bem maduras, de preferência ouro. (34)

GOTA (excesso de ácido úrico no sangue)

Esta forma de reumatismo pode ser combatida com o uso da dieta de **banana. (21)** Esta será explicada logo mais, ainda neste compartimento.

GRIPE

Lavar, muito bem, com bastante água, e sem usar detergente, mas sim sabão em pedra, se possível de cinzas, feito em casa, dois corações de **bananeiras.** Enxugá-los com um pano de prato. Cortá-los em fatias finas. Colocar numa vasilha de vidro ou de louça. Encobrir essas fatias com um litro de mel. Tampar a vasilha. Depois de dois dias, coar. Está pronto o xarope. Deve ser tomado, uma vez ao dia, sendo uma colher, das de sopa, enquanto o mal não for debelado. (39)

HEMORRÓIDES

As varizes nas veias anais também podem ser combatidas. Aplica-se, diariamente, "a seiva de **bananeira,** sob a forma de compressas. Também deve-se ingerir a seiva dissolvida em água. Esse tratamento dura sete dias consecutivos". (28)

HEPATITE (inflamação do fígado)

Tomar três vezes ao dia água de tronco de **bananeira** com leite dessa planta, diluídos em água. (32) É conveniente observar que o leite é retirado no momento de se cortar o cacho.

HIDROPISIA

A acumulação de água no corpo pode ser combatida se comer sete vezes ao dia, durante um mês, **banana**-maçã. (49)

ICTERÍCIA

Conhecida popularmente por "tiriça", a afecção que se caracteriza por amarelidão anormal dos tegumentos pelos derrame da bílis no tecidos do corpo e no sangue. "Pode ser curada tomando-se um litro de água de tronco de **bananeira**, ao dia, diluída em água filtrada e ao natural". (33)

IMPINGEM

É também conhecida pela variante Impigem. É o nome vulgar e impreciso que serve para designar várias dermatoses, geralmente devidas a fungos. Pode ser curada "tomando um litro de água do tronco de **bananeira,** ao dia, diluída em água filtrada e à temperatura natural". (42) Além disso deve-se "passar a seiva nos locais atingidos pela doença". (44)

INCHAÇO

Qualquer tipo de inchaço, inclusive o de testículos, pode ser sanado, com banho em água fervida com folhas de **bananeira**. (12) É um tratamento lento, mas eficaz.

INSÔNIA

Comer, antes de dormir, uma banana madura amassada, misturada com 1 colher (chá) de pó de sementes torradas de cominho. (2)

NEFRITE

A inflamação dos rins, para ser acalmada, deve-se "tomar, diariamente, a seiva da **bananeira** dissolvida em água, se possível, na recolhida de chuva, em vasilhame de vidro ou barro". (22) O uso da fruta, com regularidade, também é muito bom.

NEVRALGIA

"Colocar a superfície interna da casca fresca de banana na área afetada, duas a três vezes ao dia". (8)

OBESIDADE

A Pimelose ou gordura excessiva com proeminência do ventre pode ser combatida. É só "substituir a alimentação comum por outra constituída exclusivamente de **bananas**, durante treze dias". (4)

PANCADA

Aplicar a massa da "casca interna de **banana**, bem misturada, sob a forma de pasta, desde que se faça duas vezes, pelo menos, ao dia". (21)

PEITO (afecções do)

Aplicar suco das flores de **bananeira,** três vezes ao dia, massageando muito bem o local. (31)

PNEUMONIA (inflamação da parte diferenciada do pulmão)

Comer de três a quatro vezes ao dia, **bananas** ligeiramente assadas na chapa, até sentir-se curado. (18)

PRESSÃO ALTA

Ingerir "duas **bananas** ao dia é o suficiente". (53) pois o potássio contido nessa fruta age contra a hipertensão.

PRISÃO DE VENTRE

A preguiça intestinal ou dificuldade de evacuar pode ser combatida com essa popular fruta. É só "comer o máximo de **bananas** possível, mas não com outros alimentos". (43)

QUEIMADURA

Aquecer a folha de **bananeira.** Aplicá-la sobre o local afetado pela ação do fogo ou de água quente, com azeite de oliva. (7)

RESFRIADO

Equivale ao mesmo usado contra gripe. (39)

SAPINHOS

As manchas esbranquiçadas que podem surgir na mucosa são produzidas por um cogumelo, na frágil pele das crianças. "Podem ser combatidas, de modo simples. É só cortar um tronco de **bananeira.**

Recolher a água. Espalhá-la no local infestado, com o auxílio de um chumaço de algodão, três vezes ao dia". (20)

TERÇOL

Deve-se lavar as vistas com seiva de **bananeira,** diluída em água, todas as manhãs. (56)

TOSSE

Para a cura da tosse rebelde usa-se a mesma forma empregada na cura da asma, já citada. (46) Faz-se um xarope do mangará (coração, umbigo) do cacho da bananeira. (3).

TUBERCULOSE PULMONAR

É também conhecida por "Tísica", entre os populares. Pode ser "combatida com seiva do tronco de **bananeira,** diluída em água, em jejum, ao meio-dia e ao deitar". (9)

ÚLCERA

Tomar, duas vezes ao dia, a seiva recolhida do meio do tronco da **bananeira**. (47)

VERRUGA

O povo prefere dizer "berruga" à pe-

quena protuberância rugosa ou pequena saliência consistente, que possa existir na pele de algumas pessoas. Para combatê-la é só passar a parte interna da casca de **banana,** dia sim, dia não, sobre a anomalia, até que ela desapareça completamente. (2) É um tratamento demorado, mas fatal para a enfermidade, desde que a paciência não falhe.

CURA PELA BANANA

A cura através da **banana** é eficaz para purificar o sangue e todo o organismo do excesso de acidez e de várias enfermidades provocadas pela forma errônea de alimentação industrializada, muito comum nos últimos tempos. Isso cria desequilíbrios, cuja exemplificação mais comum é a obesidade. Mas não é só. O oposto, via de regra, oferece o mesmo grau de perigo à saúde. É por isso que se diz que os extremos se tocam ou chocam.

Os organismos em desequilíbrio, sobretudo nos dois casos expostos, podem obter bons resultados fazendo a cura pela **banana.** É muito simples. Ei-la:

No primeiro dia começa-se com duas **bananas,** em cada uma das três refeições. Vai-se aumentando uma em cada refeição até chegar a cinco. Continua - se ingerindo essa quantidade por quinze dias. Depois diminua uma por refeição até chegar à quantidade inicial. Se necessário, após três meses, realizar outra.

OUTRAS CONSIDERAÇÕES

Ademais, são inúmeras as propriedades terapêuticas da **bananeira.** Atua contra a diarréia astênica, a erisipela e diversas afecções. Com ela pode-se preparar um xarope indicado especialmente contra bronquite, tuberculose e má digestão. A seiva tem vigorosa ação no combate à gonorréia, à leucorréia, ao catarro da bexiga, à laringite, à hemorragia uterina e às aftas. É ainda reconstituinte e tônico muscular. A mulher que tomar durante três luas novas 1 colher de leite de bananeira prata, torna-se estéril, sem precisar de anticoncepcional. (31)

13 - COSMETOLOGIA

Neste tópico da Medicina Folclórica daremos, a partir daqui, destaque à cosmetologia do povo, como é que ele prepara os cosméticos, de modo empírico. Eis alguns exemplos:

CABELOS

Para crescer os cabelos, coloca-se para ferver, por uns dez minutos ou pouco mais, um pedaço de folha de **bananeira,** em fogo lento. Deixe esfriar e despeje em uma bacia. Mergulhar a cabeça nela, à vontade, massageando os cabelos. 2 - aplicar o líquido de tronco de **bananeira**-da-terra nos cabelos, massageando-os. 3 - banhar os cabelos com o líquido do talo de **bananeira** - são-benedito e massagear bastante.

A queda de cabelos pode ser diminuída se torcer neles talos de **bananeira** - são - tomé velha, e massageá-los, com as pontas dos dedos. (41)

PELE

A **banana** é útil tanto para a limpeza, quanto para a conservação da pele. É simples. Passar, uma vez ao mês, leve camada de **banana** ouro ou maçã e removê-la depois de três horas, ficando na sombra e massageando a face, por tempo indeterminado. Recomenda-se também passar no rosto banana misturada com mel. (2)

14 - COZINHA FOLCLÓRICA

Além de ser excelente para ingerir ao natural, a **banana** pode ser utilizada sob as formas: assada, frita e aferventada, sem contar que é empregada no preparo de variados pratos. É a fruta de todas as classes sociais. Com ela pode-se preparar iguarias salgadas, doces, incluindo sorvetes e licores. Deve-se ter em conta que ao trabalhar com **bananas,** na cozinha, obrigatoriamente, tem que utilizar faca com lâmina inoxidável, para não deixá-las escuras, oxidadas. Pelo mesmo motivo, da **banana** se oxidar, quando em contato com metal, convém vasilhas de louças, de vidros e até de plásticos, como derradeira opção. São condenáveis, exceto para assar, os vasilhames de alumínio e de folha-de-flandres. Todavia, no caso desta fruta ir ao fogo, para o preparo de doces, é recomendável o uso de tacho de cobre, para manter a cor viva e saudável. Mesmo assim deve-se acrescentar caldo de limão, preferencialmente o galego.

Ao preparar pratos com **bananas** é conveniente não deixá-las, por muito tempo, cortadas ou amassadas, porque elas se oxidam, com facilidade, em contato com o ar atmosférico, ficando escuras. Essa alteração na cor e no sabor é desaconselhável e nada agradável, sob todos os aspectos.

A farinha de **banana** pode ser utilizada para o preparo e enriquecimento de bolos, mingaus, pães, sopas e outras iguarias. Em qualquer receita, quando se substitui metade da farinha de trigo pela de **banana**, resulta, conseqüentemente, um prato enriquecido e com leve sabor dessa fruta, mesmo que ela não esteja incluída entre os ingredientes.

Para preparar a farinha de **banana,** conhecida também por bananose, não é difícil, desde que as frutas estejam meio verdes ou semimaduras, que o povo chama "de vez". Elas devem ser descascadas e cortadas em finas ou delgadas rodelas. Deixa-se secar ao sol, pelo período de dois a três dias, naturalmente, protegidas dos insetos, geralmente por uma peneira. Soca-se em pilão ou mói-se. Caso queira, pode-se torrar, durante alguns minutos, em frigideira, tabuleiro ou tacho.

Constatamos outra variante para a fabricação artesanal da farinha de **bananas**. Esta é tida como sendo a mais indicada para a produção de maiores volumes ou quantidades.

Ponha-se água para ferver, em vasilha grande. Colocar as **bananas,** ainda verdes, em água fervente, por cinco minutos, para facilitar a retirada das cascas. Estas devem ser removidas enquanto quentes. Cortar em rodelas, não espessas, numa bacia contendo água em temperatura ambiente. Lavar em água corrente, para retirar as impurezas. Quanto mais limpas, mais clara ficará a farinha. Colocar as rodelas em peneira forrada com folhas de bananeira. Levar ao sol, para secar, protegendo-as com peneira contra os insetos. Quando as rodelas estiverem quebradiças é sinal de que estão secas. É natural que as rodelas deverão ser reviradas no decorrer da secagem para abreviar esta ação. Depois de bem secas serão moídas, peneiradas e acondicionadas em latas, jacás forrados e cobertos com toalhas, ou em outros vasilhames fechados.

Outra variante: descascar e cortar as **bananas** verdes em rodelas bem finas e ao comprimento também. Deixe secar ao sol, durante dois ou três dias, protegidas por uma peneira. Socar em pilão. Pode-se também despejar em tabuleiro e levar ao fogo, por alguns minutos, para torrar.

Convém acrescentar que a farinha de **banana** torrada é utilizada para falsificar o café moído, propiciando, graças a essa operação fraudulenta, ilegal e imoral, a redução do preço da rubiácea, com o conseqüente aumento desonesto do lucro, por parte de inescrupulosos.

É interessante salientar que a farinha de **banana** é excelente para enriquecer sucos, sorvetes, vitaminas, refrescos preparados com frutas variadas, tais como: goiaba, caju, amora, maracujá, jenipapo, tamarindo, pitanga, ou outras frutas e variados pratos da fantástica folqueculinária nacional.

É possível produzir, em ambiente doméstico, vinagre de **bananas**. Essas frutas, estando bem maduras, são descascadas e colocadas em um saco limpo, que será dependurado. É posto um vasilhame de vidro, bem próximo, para recolher o líquido. Após oito dias, o líquido escorrido será colocado ao sol, para ser apurado. Demorará de treze a quinze dias. Coar em tecido ralo. Despejar em outro vasilhame. Está pronto para ser usado.

Eis outra variante para produzir esse

BANANA E FOLCLORÍSTICA

líquido utilizado no preparo de saladas, como tempero. Pegue cinqüenta **bananas** - (nanicão, de preferência) e bem maduras. Descascar as frutas. Colocá-las em vasilha de vidro, louça ou outra que não enferruje. Tampá-la, deixando curtir durante oito dias. Passar em pano bem limpo e fino, mas sem torcer. Esse líquido será colocado em um litro e ficará exposto ao sol. Quando as bolhas deixarem de subir, o produto estará pronto. Se as **bananas** forem boas e bem grandes, é possível obter até um litro do produto.

Ainda neste tópico, não é demais lembrar que as folhas dessa Musácea servem para assar peixes, pães, broas, pratos da cozinha afro-brasileira, cocadas e inúmeras outras guloseimas.A versatilidade da **banana**, como ingrediente na culinária folclórica, pode ser facilmente comprovada no vastíssimo receituário levantado no nosso meio geocultural. Cabe-nos alertar que as receitas coletadas são fáceis de se preparar. Além disso são nutritivas, saborosas e econômicas. Por uma simples questão de espaço dispensamos, por ora, centenas e centenas de outras que inventariamos. Elas estão em nossos arquivos e poderão ser, oportunamente, aproveitadas e divulgadas.

Eis o pequeno receituário da cozinha folclórica com oitenta registros:

1 - ARROZ À RUSSA (30)

INGREDIENTES: 300g de arroz branco já pronto/ 250g de carne bovina moída já pronta/ 2 maçãs de tamanho médio/ 1 pacotinho de uva-passa sem caroço/ 100 g de presunto/ 100g de queijo mussarela/ 5 bananas-nanicas não muito maduras.

PREPARO: Cortar as maçãs em pequenos pedaços. Deixar a uva-passa de molho durante 20 minutos. Cortar o presunto e o queijo mussarela em fitas estreitas. Cortar as bananas-nanicas em fatias pequenas e fritar. Arrumar os ingredientes numa forma e levar ao forno para derreter a mussarela. Servir quente.

2 - ARROZ COM BANANAS E PRESUNTO (55)

Ingredientes: 6 bananas-da-terra/ 1 cebola/ 2 dentes de alho/ 1 folha de louro/ 3 xícaras (chá) de arroz/ 6 xícaras (chá) de caldo de galinha/ queijo ralado/ presunto/ cheiro-verde picado/ sal/ azeite de oliva/ margarina.

Preparo: Dourar a cebola e o alho em azeite e margarina. Juntar o louro e o arroz. Fritar muito bem. Cobrir com caldo de galinha. Provar o sal e deixe que cozinhe. Quando o arroz estiver quase cozido, junte as bananas fritas em rodelas, o presunto em pedacinhos e o cheiro-verde. Misturar levemente. Colocar em travessa e polvilhar com queijo ralado. Servir imediatamente.

3 - BANANAS AO FORNO (32)

INGREDIENTES: 1 dúzia de bananas-nanicas/ 200 gramas de presunto/ 200 gramas de queijo prato/ molho branco para cobrir.

PREPARO: Enrolar as bananas com uma fatia de presunto e outra de queijo e colocar numa forma.

Cobrir com molho branco, produzido com 1 e 1/2 copos de leite, manteiga, sal, 1 colher (sopa) bem cheia de maisena. Levar ao forno por 20 minutos.

4 - BANANA COM LEITE (37)

Ingredientes - 1 banana/ 1 xícara (chá) de leite gelado/ açúcar a gosto.

Preparo: Misturar os ingredientes. Bater em liquidificador até ficar cremoso. Servir.

5 - BANANA COM MUSSARELA (14)

Ingredientes: bananas/ fatias de mussarela/ açúcar/ canela em pó.

Preparo: Fatiar as bananas em comprimento, para forrar uma forma refratária. Cobrir com mussarela. Pulverizar o açúcar misturado com canela. Levar ao forno para que a mussarela derreta. Servir imediatamente.

6 - BANANA COM TAPIOCA (45)

Ingredientes: 15 bananas-nanicas/ meia xícara (chá) de tapioca/ açúcar a gosto/ água.

Preparo: Ponha, por meia hora, a tapioca de molho, em um copo de água. Levar ao fogo com mais quatro copos de água. Ferver até que a tapioca derreta. Juntar o açúcar. Levar ao fogo com mais quatro copos de água. Ferver. Adicionar as rodelas de bananas e levar ao fogo. Deixar ferver até que as bananas cozinhem um pouco, sem se desmancharem. Retirar e despejar numa vasilha. Servir frio.

Observação: Tapioca é fécula alimentícia extraída da mandioca.

7 - BANANA CRISTALIZADA (61)

Ingredientes - 1 dúzia de bananas prata/ meio quilo de açúcar/ 1 copo de suco de laranja/ 1 colher (sopa) de manteiga.

Preparo: Descascar as bananas e amassá-las. Adicionar os outros ingredientes. Levar ao fogo, mexendo sempre, até aparecer o fundo da panela. Despejar o doce num prato untado com manteiga. Deixar que esfrie. Enrolar no formato de bananas. Passá-las em açúcar cristal. Levar ao sol para secar.

8 - BANANA OLIMPIENSE (63)

Ingredientes: 1 banana/ 1 bola de sorvete (sabor morango)/ 1 bola de sorvete (sabor chocolate)/ 1 bola de sorvete (sabor creme)/ calda de caramelo.

Preparo: Descascar e cortar a banana ao meio, no sentido do comprimento. Pôr esses pedaços, lado a lado, em um pires. Entre eles, as bolas de sorvete. Cobrir com a calda.

9 - BANANA-PASSA (11)

(receita sem medidas)

Ingredientes: bananas (não muito maduras)/ caldo de limão (para não deixar escurecer)

Preparo: Descascar bem as bananas, com o cuidado de retirar os "fios" ou "linhas" e as partes escuras, se houver. Caso as frutas sejam grandes, devem ser cortadas ao meio, no sentido do comprimento. Se forem muito grandes deve-se cortá-las, novamente, ao meio. Passar os pedaços em suco de limão. Colocar os pedaços em urupemas, cobrindo-os com peneiras, telas de náilon, túli ou véu. Deixar ao sol durante o dia e recolher à noite. Elas não podem receber umidade: chuva ou sereno. Devem ser reviradas para receberem melhor os raios solares. Para ficarem bem secas, torna-se necessário de sete a treze dias, dependendo da insolação. Embrulhar em papel-manteiga, celofane ou impermeável. Guardá-las para servir quando quiser.

Observação: Caso queira, principalmente nas frutas muito graúdas, elas podem ser seccionadas em rodelas. É também conhecida, em Cosmorama, por banana-seca.

10 - BANANAS À ITALIANA (2)

Ingredientes: bananas-da-terra/ queijo ralado/ canela em pó/ açúcar refinado/ gordura.

Preparo: Cortar as bananas em fatias. Fritá-las. Colocar uma camada em vasilha refratária. Espalhar o queijo e o açúcar misturado à canela. Levar ao forno e servir quente.

Observação: Há quem prefira trocar o queijo ralado por mussarela.

11 - BANANAS ASSADAS (26)

Ingredientes: 4 bananas-nanicas/ 4 colheres (sopa) de açúcar mascavo/ 4 colheres (sopa) de manteiga/ 4 colheres (sopa) de suco de limão/ 4 colheres (chá) de cascas de limão (ralado)/ 4 colheres (sopa) de requeijão.

Preparo: Cortar as bananas, no sentido horizontal, ao meio. Colocá-las numa forma refratária untada. Respingar o

suco. Espalhar a casca, o açúcar e a manteiga (derretida em temperatura ambiente). Pôr em cada pedaço uma colher de requeijão. Assar por cinco minutos. Retirar e servir.

12 - BANANAS ASSADAS (41)

Ingredientes: 4 bananas médias, ligeiramente verdes/ 3 colheres (sopa) de manteiga/ sal.

Preparo: Pôr a manteiga numa forma e levar ao forno para derreter. Retirar a forma do forno e arrumar dentro dela as bananas descascadas e cortadas ao meio, no sentido do comprimento, virando-as, para ficarem bem envolvidas com a manteiga derretida. Salpicar ligeiramente com sal. Assar até ficarem bem macias. Servir quente, acompanhando carne e arroz.

13 - BANANAS BRANCAS (39)

Ingredientes: 8 bananas prata/ 4 claras/ 6 gotas de essência de baunilha/ açúcar.

Preparo: Descasque e corte as bananas ao meio, pelo comprimento. Bata as claras e adicione a essência e o açúcar, para engrossar. Pôr as fatias nesse líquido e colocá-las em vasilha refratária. Assar por uns cinco minutos.

14 - BANANAS COBERTAS (6)

Ingredientes: 1 dúzia de bananas-nanicas/ 4 claras, em neve/ 1 cálice de vinho branco/ açúcar a gosto.

Preparo: Descacar as bananas. Cozinhá-las em água. Depois de escorridas, arrumar num prato. Misturar bem as claras, o vinho e o açúcar. Despejar em prato e servir.

15 - BANANAS EMPANADAS (5)
(receita sem medidas)

Ingredientes: bananas-nanicas/ farinha de trigo/ ovos/ farinha de rosca/ gordura/ açúcar/ canela em pó.

Preparo: Descascar as bananas e cortar as pontas. Misturar farinha de trigo, ovos e farinha de rosca. Nessa mistura passar as bananas. Fritar em gordura. Colocar num prato açúcar misturado com canela. Enquanto quentes, enrolar as bananas nessa mistura.

16 - BANANAS FLAMBADAS (45)

Ingredientes: 8 bananas/ 5 colheres (sopa) de manteiga/ 2 colheres (sopa) de açúcar/ 2 colheres (sopa) de rum/ casca ralada e suco de duas laranjas grandes/ 2 colheres (chá) de suco de limão/ 1 laranja/ creme de leite.

Preparo: Cortar as bananas, já descascadas, em 4 pedaços iguais. Derreter a manteiga numa frigideira e adicionar as bananas, mexendo sempre, até ficarem bem envolvidas. Salpicar com açúcar, fritar em fogo médio, até dourarem. Despejar o rum sobre as bananas e acendê-lo. Agitar a frigideira até que as chamas se apaguem. Acrescentar a casca ralada e o suco das 2 laranjas e o de limão, cozinhando por 3 minutos.

Arrumar as bananas num prato aquecido e decorar com a laranja cortada em fatias finas, sem sementes. Despejar o líquido de cozimento sobre as frutas. Servir ainda quente, com creme de leite.

17 - BANANAS FRITAS (62)
(receita sem medidas)

Ingredientes: bananas-da-terra/ açúcar/ canela em pó/ gordura.

Preparo: Cortar as bananas em fatias, pelo comprimento. Fritar. Colocá-las em prato e espalhar, enquanto quentes, açúcar misturado com canela em pó. Servir quente.

18 - BANANA VERDE FRITA (41)

Ingredientes: Algumas bananas-nanicas ou da terra ainda verdes/ óleo/ sal.

Preparo: Descascar as bananas com uma faca. Cortá-las em rodelas finas. Fritá-las em óleo quente até ficarem douradas e crocantes. Temperá-las com sal.

É ótimo aperitivo (tira-gosto) e também como acompanhamento de carnes cozidas ou assadas.

Nota: A banana verde descascada e cortada em pedaços fica ótima em cozidos, ensopados de carne com legumes. Deve ser acrescentada no final do preparo e cozida até ficar macia sem desmanchar.

19 - BANANADA (28)

Ingredientes: 2 Kg de bananas prata/ 2 Kg de açúcar mascavo/ 1 limão/ água.

Preparo: Descascar as bananas retirando os fios, limpando-as bem. Preparar com a água e o açúcar uma calda grossa. Pôr as bananas nessa calda. Levar ao fogo. Quando as bananas estiverem moles, com uma espumadeira, retirá-las da caçarola e passá-las numa peneira fina. Enquanto isso a panela permanece no fogo, para que a calda fique no ponto de se quebrar. Acrescentar as bananas passadas em peneira à calda. Mexer até que chegue ao ponto de marmelada. Quando estiver quase no ponto, junte o suco de limão. Despejar em travessa ou caixa e pulverizar, caso queira, açúcar cristal.

20 - BANANADA (31)

Ingredientes: bananas-nanicas/açúcar.

Preparo: Cozinhar em pouca água as bananas, já descascadas. Passá-las em peneira. Pesar a massa e igual quantidade de açúcar.

Levar ao fogo, mexendo com colher de pau, até parecer o fundo da panela. Pôr em tabuleiro de maderia e levar ao sol, para secar. Se quiser servir com colher, deixar a massa mais mole.

21 - BARQUINHOS DE BANANA (16)

Ingredientes: 2 bananas grandes/ 2 colheres (sopa) de suco de limão/ 2 colheres (sopa) de geléia de framboesa/ 4 waffers/ 1 copo de creme de leite/ 8 cerejas.

Preparo: Cortar, sem descascar, as bananas, no sentido longitudinal. Retirar a polpa. Salpicar as bananas com o suco. Pôr a geléia dentro das cascas vazias. Fatiar a polpa e espalhar sobre a geléia. Decorar com o creme de leite, as cerejas e os waffers.

22 - BOLINHOS COM CASCA DE BANANA (61)

Ingredientes: 1 copo de cascas de banana (picadas)/3 colheres (sopa) de leite/ 8 colheres (sopa) de farinha de trigo/ 4 colheres (sopa) de açúcar/ 1 ovo/ pitada de sal/ óleo (para fritar)/ açúcar e canela (para polvilhar).

Preparo: Lavar as cascas. Picá-las em pedacinhos. Misturar com os demais ingredientes. Fritar, às colheradas, em óleo quente. Depois de fritos, polvilhar com açúcar e canela.

23 - BOLINHOS DE BANANA (59)

Ingrediente: bananas-nanicas/ 2 ovos/ 6 colheres (sopa) de farinha de trigo/ 1 xícara (chá) de água/ óleo, para fritar/ canela em pó/ açúcar.

Preparo: Bater as claras em ponto de neve. Adicionar as gemas. Juntar, aos poucos, a farinha, a água e o açúcar. Esmagar as bananas e acrescentar à massa. Fritar às colheradas. Pulverizar com açúcar e canela moída.

24 - BOLINHOS DE BANANA (42)

Ingredientes: 6 bananas maduras/ 6 colheres (sopa) de açúcar/ 1 colher (sopa) de manteiga/ 2 xícaras (chá) de farinha de mandioca torrada.

Preparo: Descascar as bananas e colocar numa tigela. Juntar a manteiga e o açúcar. Amassar tudo muito bem com um garfo. Adicionar a farinha de mandioca e continuar amassando até obter uma mistura em ponto de enrolar. Pegar pequenas porções da massa de cada vez, enrolar com as mãos para formar os bolinhos. Colocar bastante óleo numa frigideira e fritá-los até dourarem por igual. Passar para um papel absorvente, à medida que forem dourando.

Observação: Arrumar os bolinhos numa travessa. Numa vasilha pequena, misturar 1/2 colher (chá) de canela em pó. Polvilhar, com essa mistura,

os bolinhos.

25 - BOLINHOS DE BANANA ÀS COLHERADAS (6)
(sem medida)

Ingredientes: banana-nanica madura/ 1 ovo/ manteiga/ leite ou água/ farinha de trigo/ sal/ pó roial.

Preparo: Fazer uma massa cremosa. Cortar a banana, em pedaços, e colocar na massa. Fritar em frigideira com bastante óleo bem quente, às colheradas, juntando sempre, em cada uma, um pedaço de banana.

Observações: 1 - É dispensável o uso do ovo.

2 - Servir os bolinhos às refeições.

26 - BOLO DE BANANA (28)

Ingredientes: 10 bananas-nanicas / 3 ovos / 3 xícaras (chá) de farinha de trigo / 2 xícaras (chá) de açúcar / 1 copo de leite bem cheio / 3 colheres (sopa) de manteiga / 1 pitada de sal / 1 colher (sopa) de pó roial.

Preparo: Bater as claras, as gemas e a manteiga. Adicionar o açúcar e o leite. Acrescenter o sal e a farinha de trigo. Misturar muito bem. Pôr o pó roial.

Repartir a massa em duas porções. Cortar as bananas em fatias e dividir em três porções.

Repartir a massa em duas porções. Cortar as bananas em fatias e dividir em três porções.

Caramelizar a forma. Colocar uma camada de fatias de banana no fundo da assadeira e, sobre ela, uma parte da massa. Repetir as camadas de fatias de banana e cobrir com o restante da massa. Por último, outra camada de fatias de banana. Pulverizar com canela em pó.

27 - BOLO DE BANANA (1)

Ingredientes: 6 bananas-nanicas bem maduras/ 4 ovos/ 2 xícaras (chá) de açúcar/ 1/2 xícara (chá) de óleo /1 e 1/2 xícaras (chá) de leite / 3 xícaras (chá) de farinha de trigo / 1 pitada de sal / 1 colher (sobremesa) de bicarbonato / 1 colher (sobremesa) de pó roial.

Preparo: Bater as claras em neve. Adicionar as gemas, o óleo, o leite e o açúcar, batendo muito bem. Acrescer a farinha de trigo e o sal. Amassar as bananas e misturar à massa batida.

Por último, pôr o bicarbonato e o pó roial desmanchados em um pouco de leite. Untar a forma e assar em forno quente.

28 - BOLO DE BANANA (6)

Ingredientes: 2 a 3 bananas passadas no liquidificador com 1 ou 1 e 1/2 xícaras (chá) de leite / 1/2 xícara (chá) de manteiga amolecida / 2 xícaras (chá) de farinha de trigo / 1/2 colher (café) de sal/ 1 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar / 2 ovos/ 1 colher (chá) de fermento em pó.

Preparo: Bater a manteiga com o açúcar até ficar uma pasta cremosa. Acrescentar os ovos, um de cada vez, batendo sempre para ficar uma massa fofa. Colocar os outros ingredientes, alternando com as bananas passadas no liquidificador. Depois de tudo misturado, pôr a massa numa forma untada com a manteiga e farinha. Levar ao forno quente para assar.

29 - CARTOLA (42)

Ingredientes: 4 bananas-nanicas/ 3 colheres (sopa) de manteiga/ 150 gramas de queijo de meia cura/ açúcar/ canela.

Preparo: Descascar as bananas e cortá-las ao meio. Fritar na manteiga até que fiquem ligeiramente douradas. Colocar numa forma. Cobrir com fatias de queijo e salpicar com açúcar e canela. Levar ao forno até que o queijo derreta.

30 - COLCHÃO DE BANANA (7)
(receita sem medidas)

Ingredientes: bananas-nanicas/ geléia de morango/ maisena/ leite/ ovos/ açúcar/ essência de baunilha.

Preparo: Descascar e cozinhar as bananas. Depois de esfriarem, colocá-las em prato. Cobrir com a geléia. Fazer um creme com maisena, leite, açúcar e ovos, adicionando algumas gotas de essência. Despejar este creme por cima.

31 - COMPOTA DE BANANA (61)

Ingredientes: 2 dúzias de bananas prata /1Kg e meio de açúcar/ 2 pedaços de canela em pau/ 2 litros de água.

Preparo: Ponha, numa caçarola, a água, o açúcar e a canela. Quando atingir o ponto de fio fraco, junte as bananas. Ferver em fogo brando até que fiquem cozidas. Despejar em vidros esterilizados. Fechar hermeticamente. Levar ao fogo, numa vasilha com água fria e as bocas viradas para baixo. Ferver por meia hora. Desligar a chama. Quando a água ficar completamente fria, retire. Enxugar. Guardar.

32 - COMPOTA DE BANANA (28)

Ingredientes: 6 bananas-prata / 250 gramas de açúcar/ casca de limão.

Preparo: Fazer a calda com açúcar e a casca ralada de um limão. Quando ferver, acrescentar as bananas-prata, cortadas em rodelas, de tamanho regular. Cozinhar lentamente, para ficarem avermelhadas.

33 - COQUETEL DE BANANA (31)

Ingredientes: 1 copo de bananas amassadas / 1/2 copo de suco de abacaxi/ açúcar a gosto.

Preparo: Misturar e agitar bem. Servir gelado, de preferência.

34 - CREME DE BANANA (50)

Ingredientes: 8 bananas prata/ 1 caixa de gelatina de morango/ 1 limão pequeno/ 6 colheres (sopa) de açúcar/ 2 colheres (sopa) de rum/ 2 xícaras (chá) de água fervente / 1 e meia xícara (chá) de água fria.

Preparo: Dissolver a gelatina em água fervente. Juntar a água fria e reservar. Cortar as bananas em pequenos pedaços e regar com suco de limão. Juntar o açúcar. Cozinhar em fogo brando, mexendo sempre até que forme um creme. Distribuir em pequenas vasilhas. Levar para gelar. Servir gelado.

35 - CREME DE BANANA (6)

Ingredientes: 1 dúzia de bananas-nanicas / 1 xícara (chá) de açúcar / 2 xícaras (chá) de leite/ 5 ovos/ 250 gramas de queijo meia cura/ 1 colherinha (café) de essência de baunilha.

Preparo: Cortar as bananas em fatias e fritá-las. Separadamente misturar os ovos, leite, açúcar e juntar a essência de baunilha, preparando a massa do creme. Num pirex, pôr em camadas: uma de bananas fritas, uma de fatias de queijo e, por fim, uma camada de creme. Levar ao forno para assar.

36 - DELÍCIA DE BANANAS (6)

Ingredientes: 6 bananas-nanicas / 2 xícaras (chá) de farinha de trigo/ 2 xícaras (chá) de açúcar/ 2 colheres de (sopa) de manteiga/ 3 ovos/ 1 xícara (chá) de leite/ 1 pitada de sal/ 1 colher (sopa) de pó roial/ 1 colher (chá) de essência de baunilha.

Preparo: Bater a manteiga com o açúcar, juntar as gemas, misturando muito bem.

Acrescentar a farinha, o fermento e o sal alternados com leite. Bater bem. Colocar, por último, a baunilha e as claras em neve.

Caramelizar uma forma e colocar a banana cortada em sentido do comprimento e nela despejar a massa. Levar ao forno. Desenformar para servir.

37 - DOCE DE BANANA (18)

Ingredientes: 10 bananas bem maduras, mas sem passar do ponto / 1 xícara (chá) de açúcar / meia xícara (chá) de água/ 8 cravos-do-reino/ meia xícara (chá) de suco de laranja.

Preparo: Descascar as bananas, retirando os fios ou fiapos e deixá-las de lado. Colocar o açúcar com água numa panela. Cozinhar as bananas, em fogo lento, no caramelo. Juntar os cravos e o suco de laranja. Mexer, de vez em quando, com espumadeira, até o cozimento

total. Retirar e acondicionar em vasilha, despejando-a, por cima, o caramelo.

Observação: Cravo-do-reino é sinônimo de cravo-da-índia.

38 - DOCE DE BANANA COM SOJA (31)

Ingredientes: 2 bananas-nanicas picadas/ 1 xícara (chá) de resíduo de soja/ 4 colheres (sopa) de leite/ 1 colher (sopa) de manteiga / 1 xícara (chá) de açúcar/ 1 pitada de canela em pó.

Preparo: Colocar os ingredientes, menos a soja, numa panela e levar ao fogo. Esperar desprender do fundo da panela. Acrescentar o resíduo de soja e novamente esperar desprender do fundo da panela. Deixar esfriar e fazer bolinhas. Passar no açúcar cristal.

39 - DOCE DE CASCAS DE BANANA (12)

Ingredientes: 5 copos de cascas de bananas (picadinhas) / 3 copos de açúcar/ 4 copos de água.

Preparo: Cozinhar as cascas em dois copos de água. Retirar e bater em liquidificador. Passar em peneira. Juntar o açúcar com o restante da água e levar ao fogo, mexendo até dar o ponto de doce. Retirar.

40 - DOCE EM PASTA DE BANANA (32)

Ingredientes: 1 kg de banana/ 800 gramas de açúcar.

Preparo: Descascar as bananas e amassar. Pôr o açúcar. Levar ao fogo moderado, mexendo. Cozinhar até desprender do fundo da panela. Colocar em caixa de madeira, forrada com papel impermeável.

41 - ESPUMA DE BANANA (49)

Ingredientes: 4 bananas-nanicas/ 3 colheres (sopa) de açúcar / 1 caixa de gelatina / 1/2 litro de água/ 1 xícara (chá) de creme de leite/ suco de meio limão/ raspa de um limão.

Preparo: Misturar a geléia com o açúcar. Picar as bananas e cozinhar em água. Despejar, ainda quente, na gelatina, batendo até que fique dissolvida. Juntar o suco e a raspa de limão. Deixar que esfrie. Quando estiver meio grossa, bater até que fique espumosa. Bater o creme de leite e misturar lentamente. Despejar em taças. Servir.

Observação: Se gostar, enfeite com chantili.

42 - FAROFA DE BANANA (17)

Ingredientes: 8 bananas-nanicas/ 6 colheres (sopa) de óleo/ 1 cebola média ralada/ 1 xícara (chá) de farinha de mandioca / 1/2 xícara (chá) de cheiro verde/ pimenta-do-reino, se gostar.

Preparo: Cortar as bananas em rodelas, nào muito finas. Fritar ligeiramente em óleo quente. Retirar e deixar de lado. Refogar a cebola. Juntar o cheiro verde, a pimenta (se gostar) e misturar a farinha de mandioca. Colocar as rodelas de banana. Misturar bem. Servir.

43 - FAROFA DE UMBIGO DE BANANEIRA (48)

Ingredientes: folhas mais moles do umbigo de bananeira/ 4 colheres (sopa) de manteiga/ 1 cebola/ sal/ pimenta-do-reino/ salsa/ 2 xícaras (chá) de farinha de mandioca torrada.

Preparo: Separar as folhas de umbigo de bananeira. Lavar. Cortar em tirinhas. Derreter, em uma panela, a manteiga e refogar a cebola picada. Juntar as tirinhas do umbigo de bananeira. Temperar com sal, pimenta-do-reino, e salsa picadinha. Refogar por 2 minutos. Aos poucos, adicionar a farinha de mandioca torrada. Servir quente, acompanhando carnes.

44 - FLAN DE BANANA (38)

Ingredientes: 3 bananas prata/ 1/2 litro de leite/ 3 colheres (sopa) de café solúvel/ 3 ovos/ açúcar, a gosto.

Preparo: Ferver o leite com o açúcar e o café. Em outra vasilha, bater os ovos em ponto de omelete e despejar no leite. Juntar as bananas, mexendo sempre, sem parar. Despejar em forma untada ou caramelada. Assar em forno, durante meia hora.

45 - FRITADA DE BANANA (12) (receita sem medidas)

Ingredientes: bananas-da-terra/ canela em pó/ açúcar/ óleo para fritar.

Preparo: Cortar as bananas em fatias pelo comprimento. Fritar. Pulverizar açúcar misturado com canela. Servir imediatamente.

46 - FRITADA DE UMBIGO DE BANANEIRA (61)

Ingredientes: 3 umbigos de bananeira/ 3 ovos/ sal/ óleo para fritar.

Preparo: Eliminar as flores dos umbigos. Fatiar os umbigos em pequenos pedaços. Cozinhar em água e sal. Quando estiver bem fervido, trocar a água e cozinhar mais. Trocar a água de novo. Retirar. Deixar secar a água. Bater os ovos. Misturar os pedacinhos de umbigo e mexer bem. Fritar às colheradas, como se fossem bolinhos, em óleo quente. Servir.

47 - GELÉIA DE BANANA (48)

Ingredientes: 6 bananas/ 3 xícaras (chá) de açúcar/ 2 limões.

Preparo: Cortar as bananas em rodelas, com um dedo de espessura. Juntar o açúcar, o suco e a raspa de casca dos limões. Misturar e levar ao fogo, em banho-maria, até o açúcar dissolver. Levar ao fogo direto. Mexer, em fogo brando, até que a mistura fique bem grossa, porém lisa. Demora uns quinze minutos. Aumentar a chama. Bater a mistura, sem parar, até que fique bem grossa. Esterilizar vidros e neles despejar.

48 - GELÉIA DE BANANA (45)

Ingredientes: 1 dúzia de bananas-nanicas / 1/2 Kg de açúcar / 3 folhas de gelatina vermelha/ 1 xícara (chá) de caldo de limão cravo.

Preparo: Dissolver a gelatina no caldo de limão. Adicionar a banana já batida no liquidificador e o açúcar. Levar ao fogo, mexendo sempre, até aparecer o fundo da panela. Colocar numa forma untada com manteiga e deixar em repouso durante 15 horas. Cortar em cubinhos e polvilhar açúcar refinado.

49 - LICOR DE BANANA (20)

Ingredientes: 8 bananas/ meio litro de cachaça/ meio quilo de açúcar/ 1 colher (café) de baunilha.

Preparo: Dissolver o açúcar na água. Adicionar a pinga, as bananas cortadas em rodelas e a baunilha. Despejar em vidro de boca larga. Deixar a mistura por sete dias. Passar por tecido ralo e, em seguida, pelo filtro de papel. Engarrafar, fechando bem os frascos.

50 - LICOR DE BANANAS (48)

Ingredientes: 6 bananas-nanicas/ 1 litro de aguardente (ou conhaque, rum, álcool) / 1/2 kg de açúcar/ 3 pingos de essência de baunilha.

Preparo: Descascar as bananas, cortá-las em rodelas e colocá-las em vidro de boca larga (ou tigela de vidro ou louça), juntando a aguardente ou a bebida desejada, as gotas de baunilha e o açúcar. Mexer, levemente, com colher de pau até dissolver o açúcar e deixar nessa infusão durante oito dias.

Coar em pano fino e depois filtrar em coador (para café). Engarrafar e deixar envelhecer por três meses.

51 - MARRONS DE BANANA (41)

Ingredientes: 30 bananas-nanicas/ 60 colheres (sopa) rasas de açúcar/ 1 copo de vinho tinto/ essência de baunilha.

Preparo: Amassar as bananas. Juntar o açúcar. Levar ao fogo lento, mexendo sempre, até que apareça, novamente o fundo da panela. Retirar. Colocar um pouco de essência. Mexer e despejar numa vasilha untada. No dia seguinte, enrolar os doces, chamados de marrons, em forma de bananinhas. Caso goste, passe açúcar refinado. Pôr ao sol para secar. Depois de bem secos, embrulhar

em papel impermeável.

52 - MASSA ASSADA (48)
(com bananas)

Ingredientes: 5 bananas-prata maduras, picadas/ 2 xícaras (chá) de farinha de trigo/ 3 xícaras (chá) de leite/ 1 colher (chá) de manteiga/ 3 ovos batidos/ 200 gramas de presunto picado/ 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado/ sal a gosto/ tempero/ queijo comum.

Preparo: Misturar a farinha com o leite e os ovos batidos. Juntar a manteiga, presunto, bananas e o queijo. Misturar bem e colocar em forma untada. Assar em forno regular. Depois de assado, cortar em tiras de 1 cm. Dispor num pirex como macarronada e recobrir com tempero, polvilhando com queijo ralado.

TEMPERO

Ingredientes: 2 dentes de alho/ 1/2 Kg de cebola/ 1 colher (sopa) de óleo / 1 colherinha (café) de orégano / 1/2 colher (café) de pimenta malagueta / 1 Kg de tomate/ 1 colher (chá) de sal.

Preparo: Esquentar o óleo e afogar as cebolas raladas. Juntar os tomates picadinhos e os demais ingredientes. Deixar cozinhar até engrossar.

53 - MASSA DE BANANA PARA LANCHE (25)

Ingredientes: 4 bananas (descascadas e cortadas em rodelas) / 1 cebola (picada) / 2 dentes de alho (picados) / 1 colher (sopa) de óleo/ 1/2 xícara (chá) de molho de tomate/ 2 xícaras (chá) de feijão (cozido e escorrido) / 2 gomos de lingüiça calabresa (picados)/ pimenta ardida, a gosto.

Preparo: Aquecer o óleo em frigideira. Fritar, por cinco minutos, a lingüiça, mexendo de vez em quando. Juntar a cebola. Fritar em fogo brando, até que murche. Adicionar o molho de tomate. Deixar cozinhar por cinco minutos. Acrescentar o feijão e as bananas, amassando com um garfo, ligeiramente. Se a mistura estiver bem grossa, juntar um pouco de água. Tampar e cozinhar por mais cinco minutos. Servir morno, com pão.

Observação: É conhecido também por Língua-de-Sogra, em Votuporanga (SP).

54 - MAZARÓPI (35)
(sem medidas exatas)

Ingredientes: bananas descascadas/ açúcar (o mesmo peso das frutas)/ suco de limões.

Preparo: Pesar as bananas. Dissolver, numa tigela, com água, o mesmo peso em açúcar, até formar uma calda grossa. Juntar as bananas. Deixar amolecerem na calda. Retirar. Moer. A calda ficará ao fogo até formar o ponto de quebrar. Juntar a massa de bananas. Mexer com uma colher de pau até que comece a desprender do fundo, formando uma massa homogênea. Acrescentar o caldo de dois limões. Mexer. Retirar. Despejar numa tigela. Deixar que esfrie.

Observação: Esse doce era predileto do finado Milton Bertoloto, mais conhecido por Mazarópi, que residia em Cosmorama - SP.

55 - MINGAU DE BANANA VERDE (41)

Ingredientes: Bananas-nanicas ou bananas-da-terra/ açúcar/ leite.

Preparo: Cozinhar as bananas com as cascas em água suficiente para cobrilas. Depois descasque, amasse e misture açúcar a gosto. Acrescentar leite, o sufuciente para transformar em mingau.

56 - OMELETA DE BANANA (27)

Ingredientes: 3 bananas/ 3 ovos/ 3 colheres (chá) de açúcar/ 3 caixas de pudim de caramelo/ meio litro de leite/ manteiga.

Preparo: Cortar as bananas ao meio e fritar em manteiga. Retirar e deixar que seque em papel. Bater os ovos com o açúcar. Colocar em frigideira, em fogo baixo, sobre a manteiga que sobrou da fritura. Logo que comece a criar películas, adicionar as bananas. Tampar. Cozinhar em vapor. Quando estiver cozida, virar para que doure do outro lado. Colocar num prato. Preparar o pudim com o leite. Despejar sobre a omeleta. Polvilhar com açúcar.

57 - PAÇOCA DE BANANA-DA-TERRA (33)

Ingredientes: 10 bananas-da-terra / 1 coco/ pitada de sal.

Preparo: Cozinhar as bananas com uma pitada de sal. Enquanto isso, ralar o coco. Quando as bananas estiverem bem macias, escorra e descasque. Cortar ao meio. Retirar as sementes e colocar numa travessa funda. Com um socador, reduza as frutas a uma massa uniforme. Passe para uma tigela, alternando as camadas de massa de banana e de coco ralado. A última deve ser de coco. Não é necessário assar. Servir.

Observação: Muitos gostam desse prato acompanhado de carne-seca.

58 - PANQUECA DE BANANA (24)

Ingredientes: 2 bananas/ 1 copo de leite/ 1 colher (chá) de fermento em pó/ 3 colheres (sopa) de manteiga derretida/ 1 xícara (chá) de farinha de trigo/ 1 ovo/ recheio a gosto.

Preparo: Juntar os ingredientes e passar em liquidificador. Colocar pequenas porções em frigideira e fritar dos dois lados. O recheio pode ser doce ou salgado.

59 - PÃEZINHOS DE BANANA (47)

Ingredientes: 2 bananas-nanicas grandes/ 1 xícara (chá) de manteiga/ 2 ovos/ 1 xícara (chá) de açúcar/ 1/2 xícara (chá) de leite/ 2 colheres (sopa) de fermento em pó/ farinha de trigo.

Preparo: Amassar as bananas com um garfo. Adicionar a manteiga, os ovos, o açúcar, o leite e o fermento, misturando-os bem. Pôr a farinha de trigo, aos poucos, até que a massa dê o ponto para enrolar. Fazer os pãezinhos e deixar descansar. Assar em forno quente.

60 - PÃO DE BANANA (39)

Ingredientes: 1 xícara (chá) de banana amassada/ 1 xícara (chá) de leite/ 2 xícaras (chá) de farinha de trigo/ 2 colheres (chá) de fermento em pó/ 1 xícara (chá) rasa de açúcar/ 1 xícara (chá) de manteiga/ 1 colher (chá) de sal/ 1 ovo.

Preparo: Bater bem a manteiga com o açúcar e o ovo. Adicionar a banana, o leite e bater mais um pouco. Peneirar a farinha, o sal e o fermento em pó. Adicioná-los aos demais ingredientes, misturando bem. Enrolar. Colocar em forma untada e polvilhada. Assar, por uma hora, em forno moderado.

61 - PASSAS DE BANANA (30)
(receita sem medidas)

Ingredientes: bananas/ açúcar/ água.

Preparo: Fazer uma calda rala, com água e açúcar, e nela colocar as bananas para ferver, por uns quinze minutos. Deve-se ter o cuidado para elas não se desmancharem. Retirar do fogo. Escorrer em peneira, guardando a calda. Passar as bananas pelo açúcar e deixá-las secar. Esquentar a calda reservada. Passar as bananas nela. Levar as bananas novamente para que seque. Engrossar a calda. Passar, de novo, as bananas nela. Deixar que seque. Repetir mais duas vezes essa operação.

62 - PASTÉIS DE BANANA (31)

Ingredientes: bananada/ 1 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo/ 2 colheres (sopa) de manteiga / 1/2 xícara (chá) de leite/ 1 colher (sopa) de fermento/ 1 colherinha (café) de sal.

Preparo: Peneirar a farinha com fermento e o sal. Abrir um espaço no meio da farinha e acrescentar os demais ingredientes. Misturar tudo e bater levemente até deixar a massa bem macia. Deixar em descanso durante meia hora. Abrir a massa de maneira a deixá-la fina. Cortar em rodelas, o que pode ser feito com a boca de um copo enfarinhado.

Colocar uma colherzinha de bananada sobre cada rodela de massa. Fechar bem as bordas. Se quiser, pincelar gema e açúcar sobre os pastéis. Levar ao forno quente em forma untada e polvi-

lhada com farinha. Deixar de 20 a 30 minutos no forno.

63 - PAVÊ DE BANANA (6)

Ingredientes: 6 bananas-nanicas/ 2 gemas/ 2 claras/ 6 colheres (sopa) de açúcar/ 1 litro de leite/ 1 lata de leite condensado/ 1 colher (sopa) de maisena/ 1 colherinha (café) de baunilha/ 1 pacote de bolachas champanhe/ 1 lata de creme de leite/ 5 bombons.

Preparo: Colocar numa panela o leite, o leite condensado, as gemas, a maisena e a baunilha. Levar ao fogo, mexendo sempre, até virar um mingau. Ralar as bananas num ralador de furos largos.

Numa vasilha de louça ou de vidro, colocar uma camada de mingau, uma de bolachas, outra de mingau e uma de bananas raladas. E assim, até empregar todos os ingredientes.

Numa outra vasilha, bater as claras em neve e adicionar 6 colheres de açúcar. Bater também, em outra vasilha, ou no liquidificador, o creme de leite sem o soro. Por último, misturar as claras batidas e o creme de leite batido e cobrir o pavê, salpicando-o com os bombons picadinhos.

64 - PIZZA DE BANANA (49)

Ingredientes: 6 bananas/ 2 colheres (sopa) de manteiga/ mussarela fatiada/ canela em pó, a gosto/ massa para pizza.

Preparo: Estender a massa numa forma. Deixar de lado. Cortar as bananas ao meio, no sentido do comprimento. Fritar essas metades em manteiga, até que comecem a dourar. Retirar com escumadeira. Ajeitar as bananas sobre a massa. Polvilhar com canela. Cobrir com mussarela. Assar, por meia hora, em forno quente.

65 - POLPA DE BANANA (34)

Ingredientes: 3 copos de bananas-d'água amassadas/ 1 copo de abacaxi ralado/ 3 copos de açúcar.

Preparo: Misturar os ingredientes numa caçarola. Levar ao fogo baixo, mexendo sempre, para não grudar no fundo. Antes de começar a avermelhar, retirar do fogo e despejar em vidros esterilizados. Depois de esfriar, tampar e aplicar parafina, para que a conservação seja mais prolongada.

66 - PUDIM DE BANANAS (29)

Ingredientes: 12 bananas/ 6 ovos/ 2 copos de açúcar mascavo/ 1 copo de queijo fresco picado/ 2 colheres (sopa) de manteiga.

Preparo: Amassar as bananas. Juntar as gemas, a manteiga, o queijo e o açúcar. Bater bem. Adicionar as claras batidas em neve. Assar em forma untada.

67 - PUDIM DE BANANAS (1)

Ingredientes: 8 bananas-nanicas/ 6 ovos/ 250 gramas de açúcar/ cravo/ canela/ 3 colheres (sopa) de farinha de trigo/ 1 cálice de vinho branco.

Preparo: Cozinhar as bananas e passá-las na peneira. Acrescentar as claras em neve e as 6 gemas batidas. Misturar bem. Juntar o açúcar, o cravo, a canela, a farinha de trigo e o vinho. Misturar muito bem. Assar em forma untada.

68 - RAPADURINHAS DE BANANA (48)

Ingredientes: 1 dúzia de bananas-nanicas/ 1 xícara (chá) de resíduo de soja /3 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar.

Preparo: Cortar as bananas em pedacinhos e levar ao fogo com o açúcar e o resíduo de soja. Mexer bem até aparecer o fundo da panela. Retirar do fogo. Bater para amaciar e despejar em pedra mármore. Deixar esfriar e cortar em quadradinhos.

69 - RECHEIO DE BANANA PARA BOLO (36)

Ingredientes: 9 bananas-nanicas/ 1 xícara (chá) de mel/ 1 e meia xícara (chá) de coco ralado.

Preparo: Pôr o mel ao fogo, para ficar bem líquido. Juntar as bananas inteiras. Deixá-las cozinhar, até que fiquem macias. Colocar sobre a massa, já assada ou cozida. Cobrir com coco. Espalhe a outra parte. Confeitar.

70 - RISOTO DE BANANA

Ingredientes: arroz cozido/ 250 gramas de carne moída/ 5 bananas médias/ 2 colheres (sopa) de massa de tomate/ 50 gramas de mussarela/ temperos a gosto.

Preparo: Refogue a carne com os temperos. Acrescente a massa de tomate. Deixe cozinhar e reserve. Corte as bananas em tiras e frite-as ligeiramente. Coloque numa travessa camadas de arroz,carne e bananas, cobrindo tudo com uma camada de fatias de mussarela. Leve ao forno por alguns minutos.

71 - SALADA DE BANANA COM ALFACE (46)

Ingredientes: banana prata/ alface/ amendoim torrado e moído/ maionese/ sal.

Preparo: Cortar as bananas ao meio no sentido do comprimento. Arrumar as folhas de alface, depois de bem lavadas, em uma travessa e salpicar sal. Passar maionese nas bananas. Colocá-las na travessa e espalhar o amendoim.

72 - SORVETE DE BANANA (30)

Ingredientes: 2 bananas-nanicas (cortadas em rodelas)/ 2 colheres (sopa) de açúcar/ 1 lata de leite condensado/ 1 medida igual de leite/ 2 colheres (sopa) de caldo de limão.

Preparo: Dourar o açúcar e juntar as bananas, em fogo brando, por cinco minutos. Acrescentar às bananas carameladas o leite condensado, o de vaca e o caldo de limão. Bater em liquidificador. Levar ao congelador.

Observação: Se preferir, pode deixar de caramelar.

73 - SUFLÊ DE BANANA (42)

Ingredientes: 1 banana (tamanho médio) / 1 clara/ mel a gosto.

Preparo: Amassar bem a banana. Bater até que fique espumosa. Acrescentar a clara batida com o mel, até o ponto de neve. Misturar tudo. Colocar em forminhas pequenas. Assar, por quinze minutos, em forno quente. Servir em seguida.

74 - TORTA DE BANANA (6)

Ingredientes: 6 bananas-nanicas/ massa para pão-de-ló.

Preparo: Caramelizar uma forma e deixar esfriar. Colocar as bananas picadas em rodelas. Despejar a massa do pão-de-ló. Assar em forno quente. Para servir, desenformar a torta.

Observação: Massa de pão-de-ló.

Ingredientes: 2 xícaras (chá) de açúcar/ 1 copo de água/ 2 xícaras (chá) de farinha de trigo/ 1 xícara (chá) de maisena/ 1 colher (sopa) de fermento em pó.

Preparo: Separar as gemas, batendo as claras em neve. As gemas são batidas, por sua vez, com um copo de água, até fazer espuma. Juntar 1 xícara (chá) de açúcar às gemas batidas. Adicionar as claras em neve, batendo a outra xícara de açúcar. Misturar as partes acima, adicionando a farinha, a maisena e o fermento.

Peparada a massa, despejá-la sobre as bananas picadas em rodela e levar ao forno.

75 - TORTA DE BANANAS (42)

Ingredientes: 1 Kg de bananas d'água/ açúcar e canela a gosto/ 3 colheres (sopa) de manteiga derretida/ 6 gemas/ 6 colheres (sopa) rasas de açúcar.

Preparo: Cortar as bananas em fatias e fritá-las. Colocar num pirex com um pouco de manteiga bem quente. Polvilhar com açúcar e canela cada camada até a última.

BANANA E FOLCLORÍSTICA

Bater uma gemada (as 6 gemas e as 6 colheres de açúcar). Cobrir as bananas. Levar ao forno para corar.

Observação: Se quiser, preparar com as claras massa de supiro, recobrir com ela a torta e levar novamente ao forno rapidamente.

76 - TORTA DE BANANA (62)

Ingredientes: 10 bananas prata/ 3 colheres (sopa) de manteiga/ 4 colheres (sopa) de maisena/ 4 colheres (sopa) de açúcar/ 1 litro de leite/ casca de limão verde/ canela em pó/ 4 ovos.

Preparo: Fritar as bananas na manteiga até que fiquem douradas. Misturar o açúcar e a canela. Pôr as bananas inteiras numa vasilha. Polvilhar o açúcar. Fazer o creme, fervendo o leite com o açúcar e a casca de limão. Desmanchar as gemas num prato. Juntar o leite quente, aos poucos. Adicionar a maisena, mexendo bem, para não formar bolas. Ferver bem. Despejar nas bananas. Deixar esfriar, para servir.

77 - TORTA DE BANANA (41)

Ingredientes: 1 caixa de pó para pudim de sabor baunilha/ 4 colheres (sopa) de leite/ 100 g de manteiga/ 1 xícara (chá) de açúcar/ 2 ovos/ 1 pitada de sal/ 1 colher (café) de essência de baunilha/ 2 xícaras (chá) de farinha de trigo/ 3 colheres (chá) de pó roial/ 1 dúzia de bananas-nanicas/ 1 xícara (chá) de suco de limão/ canela em pó.

Preparo: Bater bem a manteiga com o açúcar, adicionando os ovos e o sal. Acrescentar a farinha e o fermento.Dissolver o pudim no leite e juntar à massa. Por último, pôr a essência de baunilha. Untar uma forma, colocar a metade da massa, alisando-a com uma colher molhada no caldo de limão. Colocar a metade das bananas cortadas em rodelas sobre a massa. Respingar 1 colher de caldo de limão, polvilhar açúcar e canela. Repetir o mesmo procedimento com o restante dos ingredientes. Levar para assar.

78 - TAÇA DA ANA (63)

Ingredientes: 2 bananas-maçã/ 1 laranja/ 1 colher (sopa) de passas sem sementes / 1 copo de morangos frescos.

Preparo: Cortar as bananas em rodelas. Espremer a laranja. Pôr as rodelas em duas taças. Lavar os morangos e distribuí-los nas taças. Regá-las com o suco e enfeitar com as passas. Levar à geladeira. Servir bem gelado.

79 - VITAMINA NATURISTA (61)

Ingredientes: 6 bananas/ 2 colheres (sopa) de mel/ 1 colher (sopa) de gérmen de trigo / 1 colher (chá) de caldo de limão/ 1 colher (chá) de essência de baunilha / 4 copos de leite de soja.

Preparo: Bater tudo no liquidificador. Servir.

Observação: Pode-se juntar outras frutas.

80 - VIRADO DE BANANA (30) (receita sem medidas)

Ingredientes: bananas firmes/ farinha de mandioca/ óleo.

Preparo: Descascar e cortar, em rodelas, as bananas. Levar ao fogo numa caçarola, com um pouco de óleo, até desmanchar. Juntar a farinha, aos poucos, até endurecer.

Observação: Geralmente é servido acompanhado de carne de porco e arroz.

Muitas pessoas apreciam comer **bananas com mel**. Seguem duas orientações:

I - Ingredientes: Bananas de fritar (são-tomé ou da-terra) /mel/ óleo.

Preparo: Cortar as bananas no sentido do comprimento. Fritar os pedaços no óleo quente. Retirar em um prato, colocar o mel por cima e servir.

II - Ingredientes: Bananas-nanicas/ mel.

Preparo: Cozinhar as bananas com a casca. Retirar a casca. Servir com mel.

15 - EPÍLOGO

Como este ensaio é pioneiro, estamos convictos que o caminho está aberto para novos acréscimos, novas contribuições e outras ponderações. Quem sabe até nós mesmos voltaremos à temática num futuro, não muito próximo, para outras achegas. O importante foi iniciar a jornada.

Não podemos nos esquecer de que a **banana,** fruta do povo, a mais popular e uma das mais típicas do Brasil, alimento saboroso e nutritivo, foi aproveitada pela criatividade dos autores do nosso cancioneiro popular. Eles compuseram diversas melodias, há vários anos, que fizeram muito sucesso.

João de Barro e Alberto Ribeiro, dupla detentora de sucessos marcantes nos carnavais, aparece, em **1938,** como resposta ao "fox" que aparecera no Brasil: I Have No Bananas, com a marchinha réplica: **Yes, Nós Temos Bananas,** de sabor maliciosamente carnavalesco:

Yes, nós temos **bananas,**
bananas pra dar e vender.
Banana, menina,
tem vitamina.
Banana engorda e faz crescer.

A mesma dupla, com a marcha **Chiquita Bacana,** obteve grande êxito no Carnaval de **1949** que, no concurso oficial, lhe concedeu o primeiro prêmio:

Chiquita bacana
Lá da Martinica
Se veste com uma casca
De **banana**-nanica.

É de bom alvitre lembrar que existem várias outras. Acrescentamos mais uma. A marcha **Tem Nego Bebo Aí,** composta pela sensibilidade artística de **Mirabeau e Airton Amorim,** fez grande sucesso no Carnaval de **1955,** cujos versos iniciais servem para ilustrar o assunto:

Foi numa casca de **banana** que pisei,
Escorreguei, quase caí,
Mas a turma lá de trás gritou: chi!
Tem nego bebo aí, tem nego bebo aí.

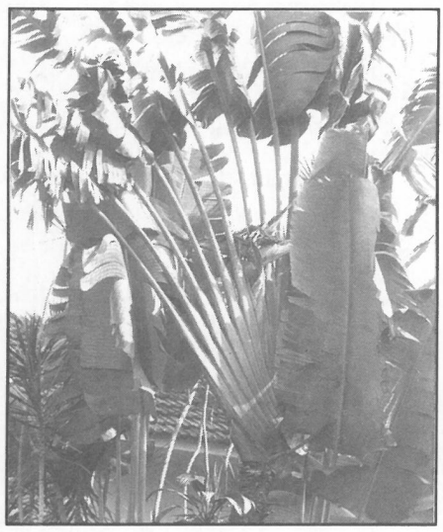


A banana-de-macaco, também conhecida por banana-do-brejo, banana-imbé ou guaimbé, não pertence à mesma família. Esta é uma trepadeira da família das Aráceas (Monstera deliciosa), originária do México e da Guatemala, também com propriedades medicamentosas, é cultivada como planta ornamental. É comum

ser encontrada até nos jardins públicos.



Embaúba (ambaúba, imbaúba, umbaúba, ambaíba, imbaíba), árvore-da-preguiça, torém ou sangra-d'água, também conhecida por banana-de-macaco ou bananinha, comum nos matos e hoje também é cultivada em jardins.



Bananeira-de-jardim, planta ornamental, de diversas espécies, que, em lugar do cacho de bananas, solta belíssimo cacho de flores.

NOTAS

I - Cascudo, Luís da Câmara - MADE IN ÁFRICA, Rio de Janeiro, Civilização Brasileira, 1965, pág. 3.

II - Moreira, Frederico - AS PLANTAS QUE CURAM, São Paulo, Hermus, 1985, pág. 61.

III - Grande Dicionário Enciclopédico Ilustrado Solar, São Paulo, Silvana, s/d, vol. 2, pág. 531.

IV - Cascudo, Luís da Câmara - HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO NO BRASIL, Belo Horizonte/ São Paulo, Itatiaia Ltda. EDUSP, 1983, pág. 127.

V - de nossa lavra -BANANA: ALIMENTO E REMÉDIO DO POVO, Votuporanga, A Cidade, Ano VI, n.º 1753, 1991, pág. 2.

VI - Grande Dicionário Enciclopédico Ilustrado Solar, São Paulo, Silvana, s/d, vol. 2, pág. 532.

VII - Diário Popular, São Paulo, Ano 108, n.º 35660, 1992, pág. 6.

INFORMANTES

1 - Alice de Melo Moreira/ 2 - Aguimar Alves de Melo/ 3 - Alceu Clemêncio da Silva/ 4 - Alcides Pelicer/ 5 -Alzira Garbelin Cagliari/ 6 - Alzira Sant'Anna de Oliveira/ 7 - Ana Rosa Marcolino/ 8 - Ana Valéria Ferreira da Silva/ 9 - André Luiz Nakamura/ 10 - Antônia de Campos/ 11 - Antônia Sagres/ 12 - Antônio Bortuluzi/ 13 - Antônio João Gubolin (Barba)/ 14 - Antônio Oliveira (Baiano)/ 15 - Aparecida Ivone de Moraes/ 16 - Aparecida Vieira/ 17 - Arcídia da Silva Brito/ 18 - Carlos Alberto Sóssio/ 19 - Célia D'Arc Santana de Carvalho/ 20 - Célio José Franzin / 21 - Creusa Máximo/ 22 - Dagoberto José Mira Alves/ 23 - Daniel Alves da Silva/ 24 - Élcio Gomes Ferreira/ 25 - Elza Campos Lima/ 26 - Ezequiel Batista de Carvalho/ 27 - Flávio Beloni / 28- Francisca de Miranda Nogueira/ 29 - Francisco Gabriel Junqueira Machione (Bié) / 30 - Geny Alberini/ 31- Isaura de Sousa Clemêncio da Silva/ 32 - Iseh Bueno de Camargo/ 33 - Ivo Martins Cambuí/ 34 - Jorgina Vitorino dos Santos/ 35 - Josefa Aparecida Oliveira Nascimento/ 36 - Lolay Dumara de Jesus Toloni/ 37 - Lúcia Helena Romitelli/ 38 - Luís Carlos dos Santos/ 39 - Luís Carlos Rossato/ 40 - Luís de Miranda (Luisinho)/ 41 - Maria da Conceição Basso/ 42 - Maria Jesus de Miranda/43 - Maria Lúcia Rossato Ricci/ 44 - Marino Domingos da Silva/ 45 - Meire Iráni / 46 - Milton César de Brito/ 47 - Narcisa Batista de Miranda/ 48 - Narcisa Batista Franzin/ 49 - Nelson Marthos/ 50 - Nivaldo Antônio Pereira/ 51 - Rogério de Oliveira/ 52 - Rosa Pereira dos Santos (Rosinha) 53 - Sebastião Almeida de Oliveira/ 54 - Sebastião Gonçalves do Carmo/ 55 - Sérgio Alexandre Di Marco/ 56 - Sérgio Gibin Ortega (poeta)/ 57 - Sílvia Ganheu Marques Teodósio/ 58 - Solange Maciel Garetti/ 59 - Valdemar Balbo/ 60 - Wilson Zangirolami/ 61 - Zaida Maria Ferraz Arruda/ 62 - Zilda Ulian Rossato/ e 63 - Zuleica Carneiro Zangirolami.

Além destes, contamos com outros anônimos, dos quais ouvimos, quer em logradouros públicos, quer no interior de coletivos, valiosos informes. A todos os agradecimentos, em nome da Cultura Brasileira.

O Bradesco está fazendo 50 anos.

Parabéns, Bradesco, pelo Jubileu de Ouro.
O melhor presente quem oferece é ele mesmo. Obrigado, Bradesco, por estar conosco.

29º FEFOL de Olímpia

FOLCLORE VERBAL

Travalínguas

JOSÉ SANT'ANNA
DEPARTAMENTO DE FOLCLORE - OLÍMPIA

Quem observa, com atenção, a linguagem de cada momento poderá verificar entre as palavras uma série de elementos estranhos que a enfeiam e desfiguram o nosso pensamento. Às vezes se tornam intoleráveis. É o caso, por exemplo, da balbuciência que consiste em certos defeitos de dicção e forçam a pessoa a ser hesitante, reticente. É também o caso da gaguez, por vezes enervante.



O folclore - atuando em todo o campo da ação humana - poderá prestar à pessoa que fala mais um de seus benefícios através dos travalínguas. Os travalínguas servem para corrigir algumas dificuldades de pronúncia. Aos dislálicos (pessoas que têm dificuldade em articular as palavras) e aos que têm a língua presa, não há melhor remédio que uma boa dosagem de travalínguas.

Os travalínguas, além de aperfeiçoadores da pronúncia, servem para divertir e provocar disputa entre amigos. São embaraçosos, provocam risos e caçoadas. O emissor na prática dos primeiros exercícios parece estar com a língua enrolada. Mas rindo e passando o tempo, pratica a boa terapêutica para corrigir seus defeitos.

Geralmente, nos travalínguas, existe uma diferença de força entre as sílabas de uma palavra; elas tendem a trocar entre si um dos elementos. Num dado momento, um grupo de sons já não pode pronunciar-se e produz a metátese: "**Tire o trigo dos três tigres**". Na articulação desta frase um som pode ser antecipado. Este fenômeno explica-se pelo fato de os sons da linguagem interior terem valores diferentes: quando pronunciamos uma frase qualquer, todos os elementos vizinhos, que têm um valor igual, ressoam ao mesmo tempo na nossa consciência, tanto os sons que devem ser pronunciados imediatamente, como os que hão de ser pronunciados mais tarde, de modo que estes elementos troquem entre si o seu lugar.

Assim, quando pronunciamos uma frase, todos os elementos que a compõem existem na nossa consciência; mas o pensamento é mais rápido que a palavra. Daqui resulta que os sons ainda não emitidos podem influenciar as palavras ou os sons já emitidos.

Grande parte dos travalínguas constitui exemplos de aliteração porque é formada pela repetição da mesma consoante no início de dois ou mais vocábulos: "**Um papo de pato num prato de prata**".

Observa-se também que alguns deles formam cacofonia, vício de linguagem que consiste em formar, com a junção de duas ou mais palavras, uma outra de sentido ridículo ou obsceno. Em outros exemplos está a onomatopéia, pois há imitação voluntária de um ruído natural, de modo imperfeito, por ser a nossa audição aproximada. É o caso dos primeiros elementos deste travalíngua "**Purrutaco-ta-taco, a mulher do macaco, ela pita, ela fuma, ela toma tabaco**". Depois de ouvirmos por algum tempo o "**Purrutaco-ta-taco**", da voz de um papagaio, podemos imitá-lo, mas os sons imitados não podem ser integrados na fala corrente, na qual usamos os sons naturais da fala humana.

Nota-se em alguns exemplos de travalínguas o jogo de significantes, isto é, há apenas a mudança de um ou alguns elementos que passam a situar-se em vários pontos do enunciado: "**Pape a papinha, papai, senão o papão papa. E o papai papa pr'a que não pape o papão**".

Os travalínguas ajudam aos que têm defeito de dicção a expressar com correção e clareza. A pronúncia depende de articulação e esta é que controla o ritmo e a modulação da palavra. No caso dos travalínguas, como recreação, passatempo, exige-se da pessoa muita rapidez ao pronunciar as palavras. Esta rapidez é que leva o locutor à supressão de um som, ao desaparecimento de sílaba ou permuta dos elementos (apóstrofo, elisão, sinalefa, síncope, haplologia, etc).

Exercícios que servem para corrigir dificuldades de pronúncia (palavras de difícil articulação):

1 - Bagre branco, branco bagre.
2 - Porco crespo, toco preto.
3 - Pau preto, pão preto.
4 - Capa parda, parda capa.
5 - O peito do padre Pedro é preto.
6 - Tire o papo do pato de dentro do prato.
7 - Um limão, dois limões, três limões.
8 - Um tigre, dois tigres, três tigres.
9 - Tire o trigo dos três tigres.
10 - Um prato de trigo para os três tigres.
11 - O menino deu trigo ao tigre e o tigre comeu todo o trigo.
12 - Dê o trigo para os três tigres no prato de prata.
13 - Trazei três pratos de trigo para três tigres comerem.
14 - Titia toca a tropa com o trapo do prato.
15 - A ave da viúva voava na viola do vovô.
16 - Onde digo Digo, não digo Digo, digo Diogo.
17 - O rato roeu a correia da carroça do rei de Roma.
18 - O rato roeu a rede rubi da roseira da rua do grande guerreiro da quarta guerra.
19 - O cozinheiro cochichou que havia cozido chuchu chocho num tacho sujo.
20 - Quem a paca cara compra, paca cara pagará.
21 - Eu cantarolaria, ele cantarolaria, nós cantarolaríamos, eles cantarolariam.
22 - Tu tagarelarias, vós tagarelaríeis, elas tagarelariam.
23 - Desinquivincaria, desinquivincaríamos, desinquivincaríeis.
24 -Troque o trinco e traga o troco. Traga o troco e troque o trinco.
25 - Um tatupeba. Quem o destatupebatizar, bom destatupebatizador será.

26 - Uma goiaba verdolenga, quem desverdolengá-la um bom desverdolengador será.

27 - Sofia, você sabia que o sábio não sabia que a sábia não sabia que o sabiá sabia assobiar?

28 - Sou um original que não se desoriginalizará, nem quando todos os originais estiverem desoriginalizados.

29 - Sabendo o que sei e sabendo o que sabes e o que não sabes e o que não sabemos, ambos saberemos se somos sábios, sabidos ou simplesmente sabedores.

30 - Pedro Pereira Pedrosa pediu passagem para Pirapora. Pode passar, porteiro, para pegar peixe piau.

31 - Essa pessoa assobia, enquanto amassa e assa a massa da paçoca de amendoim.

32 - Debaixo daquela pia tem um pinto; pia o pinto, pinga a pipa; a pipa pinga, o pinto pia.

33 - O desinquivincavacador das caravelarias desinquivincavacaria as cavidades que deveriam ser desinquivincavacadas.

34 - Se o príncipe de Constantinopla quisesse se desconstantinopolizar, qual seria o desconstantinopolizador que iria a Constantinopla para desconstantinopolizá-lo?

35 - Pardal pardo, por que palras? Palro porque sempre palrei, porque sou pardal pardo, palrador del-rei.

36 - O peito de Pedro é preto. Quem disser que o peito de Pedro é preto terá o peito mais preto do que o peito de Pedro.

37 - Em cima daquele morro tem um ferreiro velho que tem um fole velho. Quando o velho toca o fole, tanto fede o velho fole, como o velho fole fede.

38 - O cantarolador tagarelava depois de cantarolar. Se o cantarolador só cantarolasse ele não tagarelaria.

39 - Num jarro há uma aranha. Tanto a aranha arranha o jarro como o jarro arranha a aranha.

40 - Lá em cima daquele morro tem uma arara e uma aranha. Tanto a aranha arranha a arara como a arara arranha a aranha.

41 - Uma espingarda lazarina, quem a deslazarinizar um bom deslazarinizador será.

42 - Uma placa de prata pregada numa pedra preta.

43 - Uma taça de chifre simples foi a tacha para entrada no circo chinês.

44 - A arara é alada. A arara palra. Palra ou não palrará, arara alada?

45 - Pôr o rabo de barro num burro sem rabo.

46 - Em cima daquela árvore tem um ninho de mafagato, e quem lá chegar encontrará quatro mafagatinhos mamando na mafagata o leite mafagatoso. E quem o desmafagatar será um grande desmafagatador.

47 - Um ninho de mafaguifos, com sete mafaguifinhos, quem tirar um mafaguifo, bom desmafaguifador será.

VARIANTES:

- Um ninho de mafagafa, com cinco mafagafinhos, quem desmafagar o ninho, bom desmafagador será.
- Num ninho de mafagafas, com cinco mafagafinhos, quem desmafagar o ninho, bom desmafagador será.
- Num ninho de mafagafos tinha seis mafagafinhos, quem os desmafagafar será o maior desmafagafador.

ALGUMAS FÓRMULAS VERSIFICADAS DE PRONÚNCIA DIFÍCIL

48 - Não sei se é fato ou se é fita,
Não sei se é fita ou fato.
O fato é que você me fita
E fita mesmo de fato.

49 - Num ninho de maçarico
Três maçaricozinhos há.
Quem os desmaçariquizar,
Bom desmaçariquizador será.

50 - A aranha arranha a rã,
A rã arranha a aranha.
Arranha a aranha a rã?
A rã, a aranha arranha?

51 - Fale rápido, apressado:
Se ela foge, também fujo,
Um porco preto comendo
Chuchu chocho em tacho sujo.

52 - Um ninho de manfagafas
Com nove manfagafinhos,
Quando a manfagafa fala
Falam todos os manfagafinhos.

53 - Um sapo dentro de um saco,
O saco co'o sapo dentro,
O sapo batendo papo
E o papo cheio de vento.

54 - Uma velha seca, seca,
Seca, seca, se casou
Com um velho seco, seco
Seco, seco, se secou.

55 - Triste trolha atrapalhão,
De trepar tanta trapeira,
Consertar tanto telhado,
Estragar tanta goteira.

56 - Para ouvir o tique-taque,
Tique-taque, tique-taque,
Depois que um tique toca
É que se toca um taque.

57 - Um ninho de tico-tico
Com cinco tico-tiquinhos,
Quem tirar um tico-tico
Bom descoticotizador será.

58 - Se o papa papasse papa,
Se o papa papasse pão,
O papa tudo papava,
Seria um papa papão.

59 - Quando eu penso que tu pensas
Que eu já não penso mais em ti,
Esse pensar me faz pensar
Que já não pensas mais em mim.

60 - O doce perguntou pr'o doce
Qual doce era mais doce.
O doce respondeu pr'o doce
Que o doce mais doce
É o doce de batata doce.

61 - O tempo perguntou pr'o tempo
Quanto tempo o tempo tem.
E o tempo respondeu pr'o tempo
Que não tem tempo de dizer pr'o tempo
Quanto tempo o tempo tem.

PEQUENO RELATO
(formando eco)

62 - Uma velha firinfinfelha de marincuntelha com sua filha firinfinfilha de marincuntilha foram ao circo firinfinfirco de marincuncirco. A filha firinfinfilha de marincuntilha gostou do palhaço firinfinfaço de marincuntaço. Mas a velha firinfinfelha de marincuntelha deu um fiasco firinfinfasco de marincuntasco, pegando a filha firinfinfilha de marincuntilha, quebrou-lhe o braço firinfinfaço de marincuntaço.

Eis aqui, conselhos e exercícios, alguns apenas, mas suficientes para os que, interessados em aprimorar a dicção, ou melhorar a voz, possam deles utilizar.

Perceberam que tanto uma pessoa quanto a outra travam a língua - crianças ou adultos. Crianças têm mais dificuldade para pronunciar algumas palavras, mesmo que elas sejam do uso diário.

A diferença é que a criança apresenta mais problemas da fala, porque está em desenvolvimento, aprendendo a usar os músculos da face, da boca e da garganta. E a fala sairá mais errada ainda se a língua e os dentes estiverem mal colocados.

Quem sabe se os travalínguas não constituem uma técnica a mais, para que se possam corrigir, com alguns desses exercícios, os defeitos da fala? Creio que sim. Para isso, a principal condição é ter-se boa vontade e aplicá-los como teste.

Preciso é que não se tenha pressa em vencer os primeiros obstáculos. Experimentemos!

Estes travalínguas foram recolhidos em Olímpia com a ajuda de estudantes do curso de segundo grau do Colégio e Escola Normal Estadual "Capitão Narciso Bertolino", 1964-1970.

BOTÂNICA E FOLCLORE

Maravilhas do Reino Vegetal

ISEH BUENO DE CAMARGO
DEPARTAMENTO DE FOLCLORE - OLÍMPIA

São inesgotáveis as fontes onde se observam as lídimas manifestações populares, onde o jeitão bem brasileiro resolve situações quase impossíveis, fontes que atestam o quão rico é o folclore nacional. E a natureza é pródiga nesta terra de Santa Cruz. Quanto menos letrado o homem, mais conhecimentos naturais possui, conhecimentos que vêm dos seus ancestrais, que vêm do âmago dos dons inatos que lhe são populares, conhecimentos que lhe facilitam o difícil viver, que o ajudam a percorrer a árdua estrada que palmilha.

Abriga-se sob cobertura de sapé, gramínea de fácil aquisição, dispensa produtos industrializados para secar e cumprir suas funções de excelente telhado vegetal. Surge, então, a habilidade do futuro morador e é quando vemos belas obras de arte, rendilhados intrincados, trabalhos artesanais que duram anos, e cobrem bem: nem goteiras, nem sol, nem vento as destroem, só o fogo e o tempo. Em vez do sapé, folhas de diversas palmeiras fazem belas e firmes coberturas.

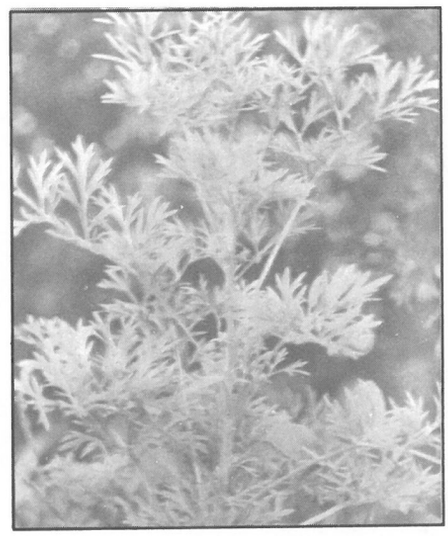
O Brasil é autêntico celeiro de plantas que, bem conhecidas e preservadas, permitiriam a sobrevivência de grande parte dos homens que aportarão ao planeta Terra por alguns milhares de anos. É claro, se não destruirmos tudo com a nossa fúria de usarmos sem reposição, sem medidas. E se o progresso não arrasar com a natureza. E se o fogo for domesticado, se a sede do ouro não acabar com rios e terras ribeirinhas, se o machado do lenhador e a motosserra forem contidos, se os agrotóxicos permitirem a reprodução sadia das espécies... Quanta planta escasseia por falta de cuidados! E quantas se extinguem sem que o percebamos. Bem, enquanto não desaparecem, vamos usar e abusar das riquezas do mundo vegetal. Somos os "donos da terra", continuemos, enquanto pudermos, a usar o que nos cerca, o que com pouco trabalho e dinheiro nos é dado adquirir, o que nos alimenta, nos cura, nos delicia, nos permite sair dos apuros da alta voragem do mundo moderno, o que é produzido para ricos e para pobres.

Para facilitar nosso trabalho, sem qualquer linha definida, vamos usar a técnica chamativa dos negritos e subtítulos. Talvez dê certo. Veremos.

PLANTAS AMIGAS



Arnica



Losna

O seu fígado anda reclamando? Não pode comer aquela lingüiça apimentada, não pode mais tomar uns tragos antes das refeições? Tem azia ao comer uma fatia de mortadela, um torresminho? Arrota ácido? Passa apuros com prisão de ventre? "Morre" ao comer uma boa e suculenta feijoada? Ora, é tão fácil livrar-se desses males. Experimente. Tome chá, frio ou quente, morno, jogue água quente sobre as folhas e beba, esmague e engula. As plantas para os seus males são: **hortelã, alecrim, alfazema ou lavanda** para desintoxicar, **aniz** para diarréia, broto ou casca de **goiabeira, camomila** para náuseas e desarranjos intestinais, **erva-cidreira** contra afecções gástricas e prisão de ventre, **erva-doce** como calmante, contra dores de estômago e acúmulo de gases, **losna, absinto ou artemísia** (artemijo) para dores no ventre, no estômago, contra cólicas e no combate às lombrigas, **manjericão ou alfavaca, orégano ou manjerona, poejo, menta ou erva-de-são-lourenço** contra acidez estomacal, **boldo-do-chile** (chá, infusão ou compressa), **abacaxi** (fruto maduro, folha ou casca), **sementes torradas de abóbora madura** no combate aos vermes, **ameixa-preta,** um ótimo laxante, **babosa ou aloés** em infusão, **banana verde** para curar azia, flores ou folhas de **quaresmeira, pariparoba, noz-moscada...**Não é possível enumerar todas as plantas utilizadas na cura dos males do fígado e do estômago. São fáceis de serem encontradas, estão nas hortas, nos jardins, nos campos, nas estradas, em vasos, caixotes, floreiras. Fígado e estômago são, segundo grande número de entendidos, responsáveis pela boa ou má disposição do indivíduo, pelo bem-estar geral do organismo. Os grandes sofredores do maior órgão do corpo humano - o fígado, são historicamente conhecidos por seu azedume constante. E quem do estômago sofre não fica atrás. Sofre, não sofre sozinho, gosta de companhia, de público. Napoleão partiu para a guerra. O Beto agride arrotando alto por horas e horas. Os fracos vomitam. Os ricos recorrem às cirurgias. Os pobres saram com chazinhos. Viva!

PLANTAS DIURÉTICAS

Se o estômago e o fígado atormentam milhões de pessoas pelo mundo afora, os rins e a bexiga vêm fazendo o ser humano arquejar, curvar-se e penar por tempo longo demais. Os rins são órgãos delicados, descuidados, esquecidos enquanto funcionam em ordem. Só quando a dor aperta, quando as coisas ficam negras mesmo, é que corremos atrás dos nossos ricos chás e infusões. Mais uma vez, a natureza se encarrega de fornecer ao sofredor aquelas plantas miraculosas, que têm o poder de curar ou, quando não, minimizar a dor. Vamos lá:

Lágrima-de-nossa-senhora (usada em infusão), **bambuzinho-do-brejo,** folha do **abacateiro** (com cabelo de **milho), quebra-pedra, salsa-de-paredão, limão,** chá de folhas secas de **pessegueiro, rabanete, agrião, arnica,**

assa-peixe, douradinha-do-campo, hortelã, sabugueiro, beladona, salsaparrilha, folhas do tomateiro, **chá de semente esmagada de** vassoura para crianças que urinam na cama, raiz de **três-marias,** chá da polpa da **toronja,** chá dos frutos ou folha do **tomateiro,** fruto, folhas ou casca da **pereira,** chá da casca da **paineira** para combater o ácido úrico, **mastruço,** olina ou **erva-urinária, morango** (raízes, folhas e fruto), sementes de **melancia** pisadas com leite, **malva,** chá da fruta ou das folhas da **limeira,** jasmim, chá de **ipê-roxo** ou **amarelo** ou pau-d'arco, chá do fruto do **gravatazeiro,** erva-doce ou aniz para aumentar a quantia de urina, **bardana,** folhas de **batata-doce** para desinchar, **beldroega** ou **erva-gorda, chapéu-de-couro,** chá das folhas do chuchuzeiro...e longe vai a lista!

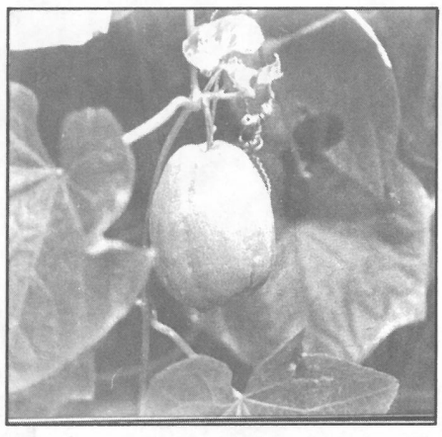
Acho que já deu para se ter uma idéia do quanto as plantas podem fazer por nossa saúde. Todos esses vegetais estão ao alcance do homem, dos mais pobres aos nababos e, verdade seja dita, poucos prescindem deles. É mais barato que ir ao médico, ao hospital. Mas vamos em frente: xaropes, chás, infusões, beberagens, garrafadas, saúde em dia. Parece fácil...e é.

PLANTAS PARA AS VIAS RESPIRATÓRIAS

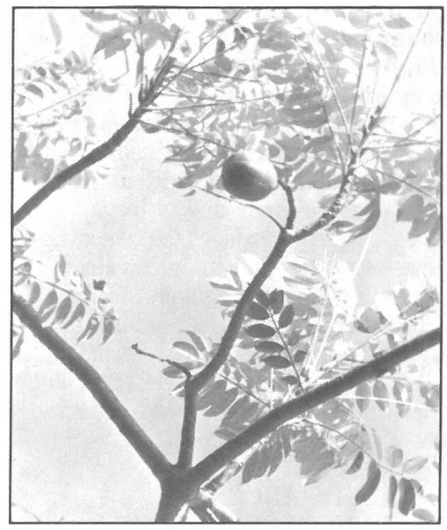
Contra inflamação das amídalas: gargarejos quentes com **casca de angico, folha de amoreira, alho** com leite quente, chá de **camomila,** gargarejo com **hortelã, picão, romã,** flor de **rosas, sabugueiro, salsa.**

Combatem a asma: alfazema, raiz de **embaúba,** folhas de **eucalipto, frutos da** figueira, chá de **gengibre,** de **jabuticaba, limão,** flor de **mamoeiro,** folhas e fruto do **maracujá, sementes de quiabo** (torradas e transformadas em chá), flores de **romã,** folhas e flores do **sabugueiro,** xarope de **chuchu.** Eis a receita:

XAROPE DE CHUCHU



1 chuchu médio, com casca bem lavada e 1 copo americano de açúcar.



Cajá - manga



Cipó-de-são-joão

Pica-se o chuchu em pedaços bem miúdos. Coloca-se em vasilha de vidro ou louça. Joga-se o açúcar por cima, mexe-se bem. Em poucos minutos, a água que se acumula no fundo da vasilha pode ser tomada às colheradas. O alívio é rápido, a respiração melhora e deve ir tomando, pouco a pouco, até terminar o líquido. Repetir por alguns dias.

Quase todas essas plantas são úteis para debelar as crises de **bronquite.** Acrescente-se xarope de **jatobá,** de cravo-de-defunto, **crista-de-galo, erva-de-santa-maria,** xarope de **caraguatá** (gravatá). Como dá um xarope gostoso, ensino a fazê-lo

XAROPE DE CARAGUATÁ (GRAVATÁ)

Colhe-se um cacho maduro de gravatá, escolhem-se os frutos mais viçosos. Limpos, bem lavados, vão para o fogo com bastante água (que os cubra bem) e açúcar que adoce como xarope. Ferver até quase acabar a água, retirar os frutos (que ainda servem para um bom refresco). Tomar o xarope nas crises e após elas, até sarar. Caso queira, pode misturar um litro de vinho tinto, de boa qualidade e tomar um pouco de cada vez. Fácil, não?

Com o jatobá procede-se da mesma maneira, lembrando-se de que a casca é retirada antes e é preciso coar.

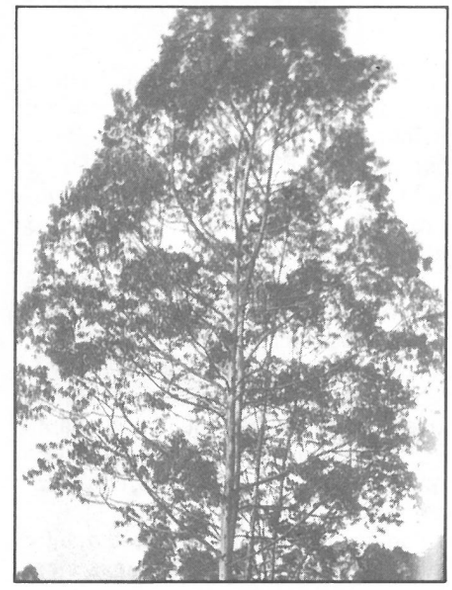
Um outro xarope, gostoso e curativo:

XAROPE DE MACAÚBA (MACAÚVA)

Macaúva (coquinho comum nos pastos, disputado por vacas, pássaros e formigas, além da molecada). Escolher os cocos maduros, retirar a casca, lavar a polpa amarelinha. No fogo, colocar leite que dê para cobri-los e sobrar ainda (uns 15 ou 20 cocos), açúcar que adoce bem. Ferver, mexendo para não derramar. Esfriar, retirar os frutos (dentro ainda há a castanha deliciosa; quebre e verifique), tomar sem medo, é gostoso e, que eu saiba, não faz mal nenhum. E cura... Dizem que até tuberculose. Não constatei.

Muitos recomendam **inalações** com folhas de **eucalipto,** de **alfavaca, hortelã,** folhas de **figo, buchinha do norte, melão-de-são-joão...**Podem fazer bem, porém todo cuidado é pouco. Inalação mal feita causa danos às narinas, que podem sangrar, aos olhos, que ficam irritados, à mucosa da boca. São de grande valia quando bem orientadas.

O xarope de **agrião** combate o catarro. Faz-se um xarope, esmagando folhas e brotos tenros, cozinha-se em água ou leite açucarados. Pode-se tomar morno, com certa constância. Além do agrião, usar **alecrim, artemísia** (losna), **cambará, eucalipto, gengibre, poejo, tomilho, hortelã, urucum....**Sempre bem cozidos, fervidos e guardados em vasilhames de vidro.



Eucalipto

BOTÂNICA E FOLCLORE

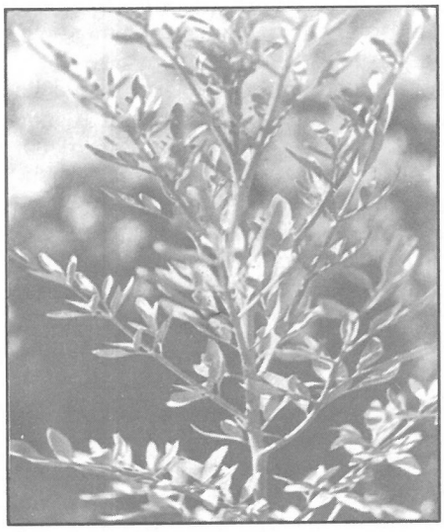
Quando a tosse atrapalha a vida, perturba o sono e tira a paz dos familiares, um chá forte e quente de **açafrão, agrião, alecrim, alfavaca, figo, hortelã, jatobá, erva-de-santa-maria** (se agüentar o cheiro!), limão...

UM CHÁ DE LIMÃO

Empregar 3 **limões** suculentos; 5 dentes de **alho** esmagados; 5 dentes de **cravo-da-índia;** 3 folhas de **louro;** 3 copos de **água** filtrada; 6 colheres de açúcar. (Receita cedida por Ineh Bueno de Camargo).

Queima-se o açúcar. Em seguida os limões cortados em 4, espremendo-se um pouco. Jogar a água. Quando começar a ferver, colocar os demais ingredientes e ferver por uns 20 minutos. Esfriar um pouco e tomar, diversas vezes, até diminuir o acesso de tosse. Amornar sempre que for usá-lo. Para adultos, pode-se colocar uma xícara de conhaque, mesmo cachaça. O melhor é vinho do Porto.

PLANTAS CONTRA O REUMATISMO



Arruda

Agora, vamos para a terrível doença que ataca aqueles que já ultrapassaram os dourados anos da juventude - **o reumatismo.** É claro que não é exclusividade dos velhos; crianças e jovens padecem desse mal, porém, é na velhice que os achaques são mais freqüentes. **Reumatismo, artrose, artrite, bursite, gota,** diversos nomes, a dor é grande, ataca quase sempre à noite, pode entrevar, deformar, judia demais. Tratamentos hospitalares são necessários, podem até curar. No entanto, enquanto possível, encontra-se alívio doméstico com chás, infusões, inalações, compressas, banhos.

Plantas que ajudam no tratamento: folhas de **abacateiro, alfavaca, alcachofra, alecrim, alho, arnica, arruda, camomila, chapéu-de-couro, carqueja, douradinha-do-campo, eucalipto, erva-cidreira, espada-de-são-jorge, guiné, gengibre, louro, picão, sabugueiro, salsaparrilha,** semente de **sucupira.**

Uma boa receita da mana Iceh Camargo Serrato, atualmente residindo em Curitiba:

1 folha de **espada-de-são-jorge,** picada em pequenos pedaços, 30 sementes de **girassol,** 1 garrafa de **pinga** ou **álcool** e 5 a 6 folhas de gambá (guiné).

Misturar tudo em vidro grande, deixar alguns dias em infusão. Passar no local da dor, massageando bem. Deixar a água quente do banho cair mais demoradamente nesse local.

CURA DE ABCESSOS, FURÚNCULOS, ANTRAZES

Este é um terreno quase ultrapassado. Mesmo as pessoas muito pobres, preferem recorrer aos Postos de Saúde, a fim de resolverem seus problemas orgânicos. Alguns poucos, principalmente aqueles que vivem no campo, em locais de difícil acesso, recorrem às plantas para debelar as dores de furúnculos em geral. Cataplasmas para puxar o pus são feitas com **cebola, erva-de-passarinho** (com farinha de mandioca), frutas e folhas de **jurubeba, cipó** com mel e farinha, folhas de **vassourinha-do-campo** pisadas com sal, **juá-bravo** colocado aberto sobre a inflamação, lavar com **chapéu-de-couro** fervido, colocar uma folha de **língua-de-vaca** aquecida na chapa do fogão ou na chama do gás, tendo, sobre ela, pequena porção de sabão em barra amassado com açúcar.

Acho que são bons exemplos para que se veja o poder curativo das plantas. Há uma erva para cada doença, são centenas em uso diário, milhares sobre a face da terra. Umas cheirosas, outras de odor forte, pungente, umas fornecem só as flores, ou só a raiz, ou as folhas, de algumas tudo se aproveita. A **salsa**, por exemplo, nos fornece as folhas e caule para temperos deliciosos ou chás curativos. O suco, tomado com leite quente, desanuvia a cabeça inchada do beberrão. Com a raiz prepara-se uma forte infusão que pode ser bebida quente e serve para acabar de vez com corrimento e flores-brancas, doenças femininas.

As folhas e as florinhas da **erva-de-santo-antônio** ou **mastruço** servem, sob a forma de chá, para curar dores do estômago, enjôo matinal, dores de cabeça, dores renais. Três pezinhos, arrancados com a raiz, dão um chá que cura depressa as cólicas da menstruação. E vai longe, longe...

Não falaremos das plantas que curam a enxaqueca, que expulsam vermes dos intestinos, que aliviam dores das varizes, que curam o raquitismo, que controlam a pressão sangüínea, hemorróidas e outras doenças mais. O milagre das ervas está ao nosso alcance, curam, aliviam, enganam a dor. É só saber usá-las adequadamente. Vida melhor!

Agora, um descanso para algumas

SIMPATIAS

1 - Para conquistar o alvo do seu sonho: 7 **romãs** (fruto maduro). Escreva em papeizinhos o nome do amado. Fure cada romã e no furo introduza o papel com o nome escrito e, numa sexta-feira à tarde, jogue as frutas no mato, no jardim, dizendo: "Vai romã, vem, fulano". Pronto, o amor já bate à sua porta!

2 - Para não verter lágrimas ao descascar **cebolas,** aperte 3 palitos de fósforos virgens entre os dentes, com as pontas de riscar para fora. Jogue fora os palitos quando acabar o serviço. Não chorou, chorou?

3 - Para acabar com as lombrigas, lave boa quantia de **sementes de abóbora,** bote-as para torrar em frigideira de ferro, triture as mesmas até se transformarem em pó, coloque um pouco na comida. As bichas fogem rapidamente.

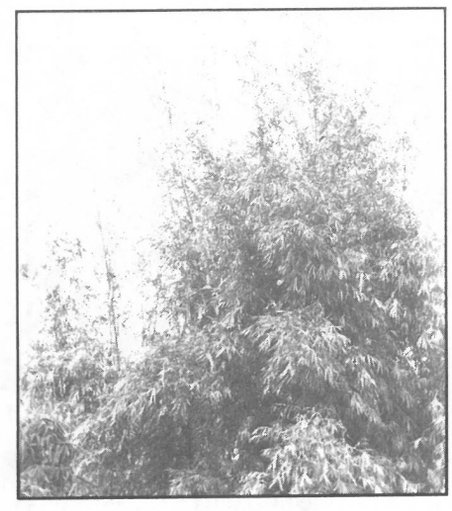
4 - Para curar rouquidão, corte um **quiabo** em rodelas, coloque em uma xícara (de chá) e derrame água fervendo. Abafe por 2 minutos. Tome aos golinhos, adeus rouquidão! Pode fazer um chá com 3 **cravos-da-índia** e, de hora em hora, tomar 3 goles. Limpa a garganta.

5 - Ruth Guimarães, grande folclórologa paulista nos ensina muita coisa em "Medicina Mágica": As Simpatias. Algumas delas:

a) Para ficar bonita (o) - comer **goiaba** com bicho e tudo atrás da porta.

b) Para o cabelo ficar sedoso - lavá-lo com chá de **broto de bambu,** nos primeiros dias da lua crescente.

c) Para debelar o eczema - 1 colher de **mamão verde** ralado, misturado em rapadura derretida (ou melado). Cedo, antes do sol nascer, comer dessa mistura até sentir náuseas, sem olhar para nada, sem falar com ninguém. Se falar, perde o efeito.



Bambu

BOTÂNICA E FOLCLORE

d) Para emagrecer - pegar tantos **grãos de arroz** quantos forem os quilos que se pretende perder. Colocá-los em copo com água filtrada, deixar descansar a noite toda. Ao levantar-se tomar todo o líquido, deixando o arroz no copo. Renova-se a água por mais duas vezes, repete-se o ritual (3 dias consecutivos). Depois jogar fora o arroz. Encontrei variante: no último dia, que coincidirá com a quantia de quilos a perder, engolir, com a água, os grãos de arroz.

E mais uma para emagrecer. Na segunda-feira, toma-se o suco de um limão; na terça-feira, o suco de 2 limões; na quarta-feira de 3, assim, num crescendo, até o suco de 20 limões. Depois em ordem decrescente: 19, 18, 17 até chegar no primeiro. Se não emagrecer, pelo menos ficará bem azedo!

6 - Vamos acabar com as verrugas? Basta pegar um **chuchu** novinho, cortá-lo ao meio e passar, de leve, cada uma das partes na verruga. Depois, juntam-se as partes, amarra-se com um barbante e joga-se no telhado, dizendo: "leve para longe esta verruga". Não olhe para o chuchu. Adeus, verruga! Outra contra verruga: Pegue um **grão de milho**, passe na verruga, jogue o grãozinho para trás, onde houver galinhas. Para cada verruga um grão de milho, toda operação repetida. Se houver muitas, pode fazer em diversas etapas. A cada grão lançado às galinhas, dizer: "Vai, verruga, quem tem pena te quer". Nunca observar se o grão foi esquecido ou se foi comido. É certo que elas sumirão.

7 - Contra aquele doloroso olho-de-peixe que acaba com o seu pé, faça o seguinte: pegue uma **maçã verde,** corte-a em quatro, passe cada parte no olho-de-peixe, dizendo: "Olho-de-peixe, tu não podes ficar aí, volta para o teu lugar que não é aqui". Amarre as 4 partes da maçã, enterre-as e esqueça delas. O calo some...

8 - Vamos nos livrar das olheiras? Cozinhe 4 folhas de alface em uma xícara (café) de azeite de oliva. Deixe esfriar, faça uma compressa sobre os olhos, por 10 minutos. Retire, lave bem. Os olhos estarão brilhantes, sem olheiras.

Há milhares de simpatias que, segundo os useiros e vezeiros, acabam com todos os males orgânicos, diminuem o sofrimento da alma, aliviam a caminhada terrena. Umas grosseiras, outras finas, todas singelas. Se os fins forem atingidos, os meios não podem ser contestados, não é certo? Os nossos poucos exemplos ilustram o que pretendíamos expor. Simpatias com plantas curam. Pronto!

E as plantas têm outras muitas funções no nosso cotidiano. Foi o Prof. José Sant'anna quem coletou o que aqui vai.

"DICAS DO SANT'ANNA"

1 - A **arruda** é **protetora**, usada contra feitiços, combate os males e tira o quebranto.

2 - O **manjericão** é de **valor sobrenatural,** principalmente quando bento no Domingo de Ramos, cura o nervosismo e aplaca as tempestades.

3 - O **quebra-pedra** simboliza a **fartura** e seu chá é recomendado contra os problemas renais.

4 - O **coqueiro** representa **independência** e **firmeza.**

5 - A **sempre-viva** é usada contra doenças do coração, reumatismo, hemorróidas.

6 - A **açucena,** símbolo da **pureza,** é dedicada à Virgem Maria.

7 - A **violeta,** símbolo da **modéstia,** é recomendada contra tosse, bronquite, sarampo, artritismo.

8 - O **cravo** é símbolo da fidelidade, usado contra dores de cabeça, tonturas e dores nas pernas.

9 - O **lírio domina sobre o orgulho.** Sua raiz é estomacal e expectorante, combate doenças do fígado. As flores, maceradas em azeite, acalmam dores de cabeça, de ouvido, reumáticas e machucaduras. O **lírio,** na Escritura Sagrada, representa a Virgem Maria. Na antiguidade atribuiam-se ao caule do lírio, poderes capazes de neutralizar picadas de insetos venenosos.

10 - A **Rosa**, rainha dos jardins, simboliza o **amor** e a **beleza.**

11 - O **pau-brasil** é, atualmente, o símbolo do nosso país, é a **planta nacional.**

12 - O **ipê amarelo** é o símbolo do Estado de São Paulo.

E é infindo o nosso caminho através desse reino maravilhoso das plantas. Não podemos percorrê-lo na totalidade. Ressaltaremos, porém, aquilo que julgamos ser mais útil, curioso, interessante.

PLANTAS MUITO PROCURADAS

Constam deste rol, cerca de 20 plantas indicadas no nº 3 da Revista Saúde, 1991.

1 - **Alecrim** - flores e folhas. Cura reumatismo, estimula a circulação. Usado como tempero para peixes e assados. Usam-se folhas secas, uma a duas colheres de sopa para uma xícara de água. Falaremos mais desta maravilhosa planta lá adiante.

2 - **Abacateiro** - folhas. Combate doenças do aparelho urinário, males do coração, controla a pressão.

3 - **Arruda** - (diz a Revista que pode causar hemorragias, que deve ser evitada). No passado, um chá de arruda com vinho tinto e açúcar, misturado com outras ervas - maná, buta, sena, provocava aborto certeiro. Mas um galhinho de arruda atrás da orelha é santo remédio contra "olho-gordo", contra "mau-olhado", contra os azares da vida.

4 - **Boldo** - estimula funções do fígado e vesícula.

5 - **Goiabeira** - forte ação antidiarréica. Brotos ou folhas e casca da planta.

6 - **Cactus** - contra problemas de má circulação, palpitações de fundo nervoso.

7 - **Calêndula** - (Malmequer) - aumenta a transpiração e cura o fígado. Pode ser usado como compressa nos locais doloridos e é cicatrizante e anti-inflamatório.

8 - **Camomila** - (matricária, marcela) - infusão das flores contra inflamações. É anti-espasmódica e sedativa. Cura cólicas estomacais, intestinais e enxaqueca.

9 - **Canela** - chá digestivo e estimulante hepático.

10 - **Carqueja** - para males do estômago e fígado.

11 - **Cáscara sagrada** - efeito laxativo. Usada, sob a forma de chá, para emagrecimento. As cascas devem ser fervidas por 3 minutos. Cuidado com esse chá!

12 - **Confrei** - visto como panacéia para cura de todos os males. É diurético. Cura dermatites, é cicatrizante, bom contra queimaduras.

13 - **Capim-cidrão** (erva-cidreira, melissa, chá-de-França) - sedativo, age contra tosse, enjôos de viagem, tensão, asma, além de fornecer um delicioso chá aromático e calmante.

14 - **Erva-doce** - (funcho, anis-doce) - facilita a digestão e movimentos intestinais. Calmante, age contra cólicas dos recém-nascidos. Excelente chá. Também usado para a formação do leite materno.

15 - **Guaco** - também conhecido por cipó-cabeludo, coração-de-jesus, erva-de-cobra. Descongestiona os brônquios, alivia males do aparelho respiratório. Faz-se, das folhas, um saboroso xarope.

16 - **Hortelã** - digestiva. Atua contra insônia, vômitos, asma, tosse, mau-hálito.

E experimente estas batatinhas fritas, cuja receita o Sant'anna recebeu de sua ex-mestra, Afiffé Lattouf: algumas batatas inglesas cortadas no sentido do comprimento. Lave-as e enxugue-as em pano bem seco. Fritar em bastante óleo, bem quente. Procure não mexer muito. Quando fritas, coloque-as em tigela de vidro. Frite, ligeiramente, em pouco óleo, folhas de hortelã picadas e um dente de alho esmagado e jogue sobre as batatinhas. Mexa, jogue sal a gosto. É uma delícia!

17 - **Maracujá** - folhas. Efeito calmante. Excelente para sucos e refrescos - os frutos. Combate a insônia, a ansiedade.

BOTÂNICA E FOLCLORE

18 - **Mentrasto -** (catinga-de-bode, erva-de-são-joão). Tem ação anti-inflamatória, combate artrite, artrose, reumatismo. Usa-se tudo da planta nas infusões. Também, as ramas são usadas nas simpatias para a criança andar.

SIMPATIA

Faz-se um círculo com as ramas, floridas se possível. Coloca-se a criança dentro e, com um machado, a mãe pergunta: "O que eu corto?" A madrinha ou um familiar responde: "Medo de andar". Toca o machado nas ramas. Passa a criança para outro círculo, repete-se o ritual: 7 círculos, bom em sexta-feira. Se a criança não perder o medo durante a semana, repetir na outra sexta-feira. Quando andar, queimar as últimas ramas, a fim de fortalecer as pernas, evitando acidentes comuns na infância.

19 - **Pata-de-vaca -** usada no tratamento de diabetes e moléstias renais. Também chamada unha-de-vaca.

20 - **Pariparoba -** (caopeba) - usada nos distúrbios hepáticos, males do estômago e dos rins.

21 - **Pequi (**Pequim, pequiá) - planta de climas quentes, considerada a "salvação do pobre". As flores servem para chá que, além de fortificante, acalma e cura insônia. O fruto, para quem sabe, pode ser comido cru, ótimo alimento. Usado na cozinha com arroz, frango, temperado sozinho. Só servem os frutos que caem da árvore. Corta-se a casca grossa e usa-se o coquinho. (cheio de espinhos logo termine a polpa amarelada).

22 - **Quebra-pedra -** (erva-pombinha, arrebenta-pedra) - relaxante dos músculos do ureter e usado contra doenças dos rins.

23 - **Trevo -** usado como emoliente, depurativo do sangue, cura feridas, acalma e favorece a digestão. Sempre se procura um trevo de 4 folhas o que, hoje, não mais será sinal de sorte, pois mudas ou sementes estão à venda em casas especializadas. Mas não se deixa de procurá-lo entre as hastes de 3 folhas que lhe deram a denominação. Eis o que diz esta quadrinha:

Quando o **trevo** tem três folhas,
Diz fortuna e boa sorte;
Porém, quando conta quatro,
Diz amor até a morte.

Além dessas, testadas em laboratório, sabemos do valor inegável do limão, da cebola, do alho, da losna, do puejo, da espada-de-são-jorge, plantas que aliviam as dores, descongestionam, melhoram a vida dos sofredores. Para ajudá-los, mais umas receitas da eterna herbalista nata, Iceh Camargo Serrato, minha mana caçula.

1 - CAMPARI

20 folhas de losna/ 1 garrafa de pinga/ 3 colheres (sopa) de Undemberg/ 3 xícaras (chá) de açúcar/ 1 colher de Martini Branco (opcional)/ 1 pitadinha de anilina vermelha.

Fazer um chá bem forte com a losna. Separado, faça uma calda grossa com 2 copos grandes de água e açúcar. Misture frios e acrescente a pinga, anilina e o Undemberg. É bom mesmo!

2- PUDIM DE MANDIOCA

1 prato de mandioca crua, ralada/ 1 pires de queijo/ 1 pires de coco ralado/ 1 prato raso de açúcar/ 2 ovos.

Untar a assadeira. Colocar a mistura toda, bem mexida. Assar como bolo comum. Depois de assado, fure com um garfo lá e cá, despeje, por cima, calda grossa de açúcar queimado.

3- PURÊ DE CHUCHU

4 chuchus grandes cozidos e espremidos (de preferência os mais durinhos) / 3 ovos inteiros/ 1 pacote de queijo ralado/ 3 colheres (sopa) de farinha de trigo/ 1 colher (sopa) de manteiga/ 1 cebola ralada; alho socado/ salsa picada/ pimenta/sal.

Misture tudo muito bem. Coloque em forma redonda com buraco no centro, untada. Asse em forno brando.

4 - TORTA DE LEGUMES

100 gramas de manteiga/ 1 ovo/ 1 xícara (chá) de farinha de trigo/ 1/4 colher (sopa) de pó roial/ 1 dente de alho.

RECHEIO

1/2 Kg de vagem/ 1 xícara (chá) de cenoura cortada em cubos/ 1 cebola picadinha/ 5 ovos/150 gramas de leite/ 1 colher (sopa) de queijo ralado.

Misture a manteiga, o ovo, o alho amassado, pimenta e farinha, até obter uma massa lisa. Forre os fundos e os lados de uma assadeira com a massa e reserve.

Cozinhe os legumes bem picadinhos. Coloque em uma tigela funda. Bata o creme de leite, junte os ovos batidos, o queijo ralado e misture bem. Tempere a gosto e despeje sobre a massa da assadeira. Asse no forno por uns 50 minutos.

5- SURPRESAS DE BERINJELA

3 berinjelas grandes/ 6 batatas inglesas/5 tomates não muito maduros/ 250 gramas de presunto ou mortadela/300 gramas de mussarela fatiada/sal/óleo/ orégano/ farinha de rosca/manteiga.

Corte as berinjelas com casca, em tiras finas e longas. Frite-as em óleo bem quente.

Cozinhe as batatas descascadas, escorra e corte-as em fatias compridas. Corte os tomates, sem casca.

Unte uma forma refratária. Coloque uma camada de berinjelas. Polvilhe com bastante orégano e pouco sal. Cubra com tomate, orégano e sal. Uma camada de presunto, outra de mussarela, orégano. Coloque as batatas, orégano, um pouco de óleo em que fritou as berinjelas. Se houver sobras, repita as camadas pela ordem, terminando com uma camada de queijo. Coloque o restante do óleo da fritura e leve ao forno por meia hora.

6 - ARROZ COM BATATA-DOCE

2 colheres (sopa) de cebola picada/ 1 dente de alho pilado/ 3 colheres (sopa) de óleo/ 2 xícaras (chá) de batata-doce cortada em cubos/ 2 xícaras (chá-de arroz/ pimenta vermelha picada/ 2 cubinhos de caldo de galinha (ou carne).

Refogue a cebola e o alho. Acrescente a batata, mexa bem. Junte a pimenta e o arroz, refogando muito cuidadosamente. Adicione o caldo de carne dissolvido em 4 xícaras (chá) de água fervente. Cozinhe em fogo baixo.

7- BURÊ (OU BURÉ)

12 espigas de milho verde bem granado/ 20 pontas de abóbora (cambuquira)/ óleo/ cebola/ alho/ cheiro verde/pimenta.

Limpe o milho, lave e rale e reserve. Lave bem a cambuquira, retire a película que cobre os talos tenros, use as folhas macias e lisas. Reserve.

Coloque óleo na panela. Frite a cebola e o alho. Junte o cheiro-verde. Coloque o milho ralado, mexa bem. Cubra com água, deixe ferver por meia hora. Aumente a água. Coloque a cambuquira, mexendo sempre. Deixe engrossar um pouco. Deve ser servida quente. Se quiser pode colocar uns ovos no final da fervura, cuidando para que fiquem inteiros. Sal no término da sopa.

8 - SALADA DOCE

10 berinjelas (das pequenas, sem semente)/ 6 pepinos (tipo japonês) bem firmes/ 2 pimentões vermelhos/ 2 pimentões verdes/ 1 xícara (café) de gergelim (em grão)/ vinagre (que cubra os legumes picados)/ cebola média/ 2 dentes de alho esmagados/ cheiro verde/ 1 gengibre pequeno ralado/ 20 azeitonas verdes/ 1 xícara (chá) de óleo/ 1 xícara (chá) de açúcar.

Pique as berinjelas com casca, em tiras finas; deixe em água, sal e vinagre por umas 10 horas.

Corte o pepino em rodelas, deixe em água, sal e vinagre por umas 3 horas.

Pique os pimentões em tiras finas. Faça o mesmo com a azeitona. Após as 10 horas (uma noite), retire a água da berinjela, escorra, espremendo bem, sem deformar as tiras. Retire o pepino da água, escorra bem. Misture tudo em vasilha grande. Prove o tempero.

cente o gengibre ralado (ou picadinho) e o gergelim. Coloque o açúcar, mexa bem e depois o vinagre e o óleo, provando o sal. Ao servir, deixar sempre um "molhinho" que fica no fundo.

E aí estão algumas receitas da família Camargo, receitas que usam legumes, verduras. Temos muitas receitas caseiras e, do caruru, que nasce sem ser semeado às esnobes alcachofras, toda refeição precisa de um vegetal qualquer- dizemos verdura crua ou cozida.

Completando este desfile de receitas, o Prof. Sant'anna chegou com um estoque de novidades. Aproveito algo sobre licores, que acho deliciosos. Segundo suas pesquisas, o licor é a poção de amor para a conquista do seu amado, é afrodisíaco, balsâmico, um elixir da longa vida. A **lenda do licor** esclarece que ele foi criado pelas bruxas, que, disfarçadas em belas donzelas, preparavam com ervas e frutas poções que tinham o misterioso poder de unir para sempre os enamorados. Haja vista o capilé, indispensável nos festejos juninos, servido pelas jovens da casa. Coincidência?

De qualquer forma, nossas avós foram peritas na arte dos licores, descobrindo as mais rudimentares e difíceis maneiras de filtrar o líquido, a fim de transformá-lo nas delícias que conhecemos. Dizem que data de 1250 a descoberta do alquimista catalão Arnaud Villeneuve, que conseguiu extrair os "princípios aromáticos" das ervas, deixando-as em maceração em álcool puro. Nossas ancestrais, sem saber desse fato histórico, foram peritas nesse mister. Aqui estão 4 receitas fáceis.

1 - LICOR DE AMORA

250 gramas de **amoras** frescas, bem maduras/ 1 litro de álcool de cereais/ 1 litro e meio de xarope simples (que você pode obter com a fervura de 1 quilo de açúcar com 1 litro de água).

Lavar as amoras e escorrer. Deixá-las mergulhadas no álcool para macerar por dois dias. Coar em flanela, acrescentar o xarope. Engarrafar e deixar envelhecer por 6 meses.

2 - LICOR DE ABACAXI

2 **abacaxis**/ 2 copos de álcool de cereais (40.0)/ 2 quilos de açúcar/ 2 copos de água.

Descascar e cortar os abacaxis, que devem ser maduros no ponto, em pedaços, retirando os nós. Colocar numa panela com a água e deixar no fogo até ferver (no ponto de poder espremer).

Espremer o abacaxi, juntar o açúcar e mexer com colher de pau. Levar novamente ao fogo, até a mistura engrossar.

Depois de frio, acrescentar o álcool, misturando muito bem. Filtrar o licor em pano (de algodão) ou filtro de papel, engarrafar e tampar bem. Deixar descansar por 3 meses.

3 - LICOR DE CARAMBOLA

8 **carambolas** maduras/ 1 litro de álcool de cereais/ 1.200 ml de xarope.

Cortar as carambolas, retirar as sementes e deixar em maceração no álcool por 3 a 5 dias.

Coar em pano e acrescentar o xarope. Filtrar e engarrafar, deixando envelhecer por 2 meses.

4 - LICOR DE JABUTICABA

1 quilo de **jabuticabas**/ 1 litro de álcool de cereais/ 1/2 litro de xarope.

Separar só as cascas das jabuticabas e deixar em maceração por 8 dias no álcool, mexendo todos os dias.

Acrescentar o xarope. Coar num pano e filtrar no filtro de papel. Deixar envelhecer por 2 meses.

Xarope: ferver bem um quilo de açúcar com um litro de água, até parecer um xarope grosso.

Se você estiver com pressa de tomar o licor, não espere 2, 3 ou 6 meses. Faça tudo como deve, esfrie, filtre e junte uma xícara (café) de cachaça e pode ser tomado imediatamente. É quase tão bom quanto o verdadeiro. Engana bem.

ALGUMAS VITAMINAS ESSENCIAIS

Vitamina A, encontrada no agrião, na batata-doce, brócolis, cenoura, chicória, couve, pimentão, rabanete, tomate.

Vitamina B1 - encontrada na ervilha, no agrião, alface, aspargo, batata-doce, beterraba, brócolis, cenoura, chicória.

Vitamina B 2 - na mostarda, agrião, brócolis, cenoura, chicória, ervilha, espinafre, pimentão.

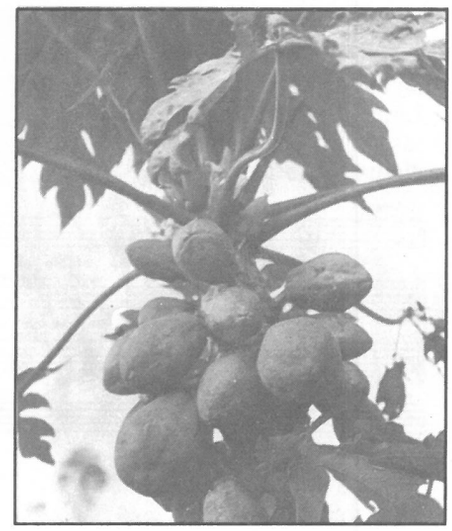
Vitamina C - no morango, brócolis, espinafre, mostarda, pimentão, tomate, alface, aspargo, cebola, nabo, chicória.

Será que ainda se recusa a levar vegetais para a sua mesa? E é pouco, há muito mais coisas além das vitaminas. Nem vou falar das frutas, nem no ano 2000 terminaria.

Você sabia que os pássaros se alimentam de plantas? É, algumas estão desaparecendo e, por esse motivo, matas devastadas, campos lavrados e arados, a passarada teve que fugir para a cidade e conviver precariamente com o homem, alimentando-se. Vejamos:

PLANTAS PRODUTORAS DE ALIMENTOS PARA AVES

- **Alfeneiro-da-china:** frutos arroxeados, em cachos.
- **aroeira-mansa:** árvore de grande porte, frutos vermelhos, suculentos.
- **cássia-trepadeira:** frutos suculentos em forma de vagem.
- **falsa murta:** árvore de pequeno porte, frutos vermelhos.
- **fruta-de-sabiá:** arbusto grande, frutos vermelhos.
- **guariroba:** frutos suculentos, amarelados.
- **guarantã:** árvore grande, frutos em vagens.
- **jambolão:** árvore grande, frutos roxos.
- **maria-preta:** arbusto, frutos pequenos, pretos, em cachos.
- **pau-de-viola:** árvore grande, frutos vermelhos.
- **peito-de-pomba:** árvore média, frutos suculentos.
- **pinha-do-brejo:** sementes vermelhas.
- **mamoeiro:** planta esguia, frutos amarelo-avermelhados.



- **mangueira:** diversos tamanhos, frutos suculentos.
- **goiabeira:** porte médio, frutos amarelos
- **jabuticabeira:** árvores grandes, frutos pretos, agarrados ao tronco e galhos.

PLANTAS DE MÚLTIPLAS FINALIDADES

São autênticas maravilhas da natureza. Singelas, conhecidas por todos, mal cuidadas, indispensáveis. Entram em todos os lares, delas não se prescinde.

1 - LIMÃO

Segundo um primo que já partiu há muitos anos, Frei Antônio, padre que atuou em Aparecida do Norte, SP, o limão possui qualidades mágicas. Anotou mais de cem serventias do limão, escrevendo "Os 100 usos do limão", livro que entrou nos lares de muitos católicos do passado. Não guardamos nenhum. Mas ele estava certo, o limão possui mais de 100 utilidades.

a) Nosso chá para curar gripes, resfriados, tosse e outros males do aparelho

respiratório é adaptação da receita de Frei Antônio:

1 limão cortado em 4 partes/ 1 xícara (chá) de açúcar cristal/ 4 copos de água/ 1 colher de mel.

Dourar o açúcar, espremer o limão e deixá-lo com casca na vasilha que está fervendo. Deitar a água e deixar ferver bastante. Logo que perca a quentura, colocar o mel e tomar às colheradas.

b) uma gota de limão na vasilha em que se ferve a água, para qualquer fim, impede que a mesma fique escura ou manchada.

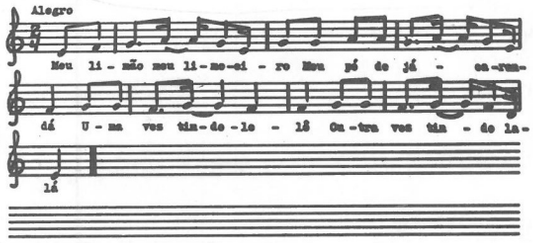
c) um pouco de limão nas axilas impede o odor característico da sudorese (cuidado com o sol!)

d) uma gota de limão clareia os olhos congestionados e descansa a vista (mas arde!)

e) meio limão espremido em uma xícara e, sobre ele café bem quente, limpa a garganta, acalma a tosse.

f) limão dá uma saborosa caipirinha, uma batida deliciosa.

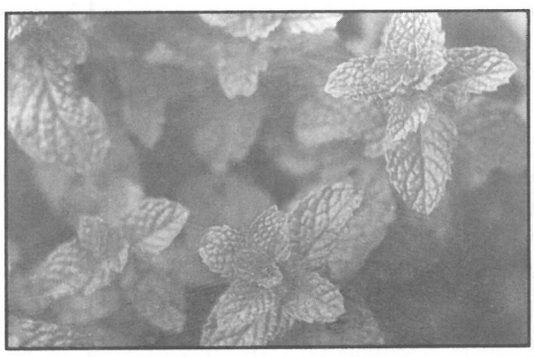
Limão é tão bom, que é tema de músicas, entre as quais se destaca esta melodia folclórica:



"Meu limão, meu limoeiro,
Meu pé de jacarandá.
Uma vez tindo-le-lê
Outra vez tindo-la-lá..."

De trovas: logo mais adiante, dúzias delas. Só que muitas pragas agrícolas tentam destruir os limoeiros. Que o Senhor não o permita!

2 - HORTELÃ



Planta de canteiros, vive à sombra não muito densa, alastra-se quando encontra terreno ligeiramente úmido, não gosta que lhe colham as folhas uma a uma. Retirar as pontas dos galhos. Não gosta de mãos estranhas. Morre de repente, some se for muito elogiada. É tímida, eu acho. Mas quanta serventia!

a) cozinhar bucho com hortelã, tira o cheiro bem mais rápido.

b) saladas com hortelã picada ficam melhores.

c) chá de hortelã é calmante, cura artrite e espanta os vermes intestinais.

d) hortelã tira mau hálito.

e) batatinha frita com hortelã é outra coisa.

f) aumenta o leite de quem amamenta.

g) bolinho de arroz com hortelã é ótimo.

h) quibe regado com galhinhos de hortelã fica excelente.

3 - LÁGRIMAS-DE-NOSSA-SENHORA

Planta que viceja em brejos ou locais úmidos. Fornece sementes de cor cinza-clara, com ligeira perfuração, o que facilita o trabalho artesanal na confecção de inúmeras obras de arte: cortinas, instrumentos de percussão, adornos, utilidades domésticas. As sementes, ainda mal formadas, fervidas longamente, fornecem excelente medicamento caseiro para combater os males dos rins, são diuréticas e analgésicas. Muito usadas na confecção de terços da igreja católica. Usadas na confecção dos afoxês e ornamentam o pescoço de pais e mães-de-santo em terreiros de umbanda.

4 - ESPADA-DE-SÃO-JORGE

Já mencionamos essas espadas. Mas elas estão em todos os lugares, são confundidas com as espadas-de-santa-rita, com os bastões de não sei qual santo e outras espécies da mesma família. A espada, além de entrar na confecção de remédios caseiros, é usada como bela cerca viva, dividindo partes de um terreno, servem como esconderijo para galinhas, especialmente as guinés. Entram nos arranjos contra o azar, contra o mau-olhado. É raro encontrar uma casa, um escritório, uma loja, um Banco, uma escola que não tenha, à entrada, um vaso com uma ou mais espécies de espadas-de-são-jorge, gambá (guiné), arruda, losna, alecrim, comigo-ninguém-pode. Superstição ou não, há belos arranjos, muitos vendidos nas feiras-livres, nas floriculturas. O mais eficaz, porém, é o feito pelo dono do local. Acredite se quiser!

5 - ALECRIM

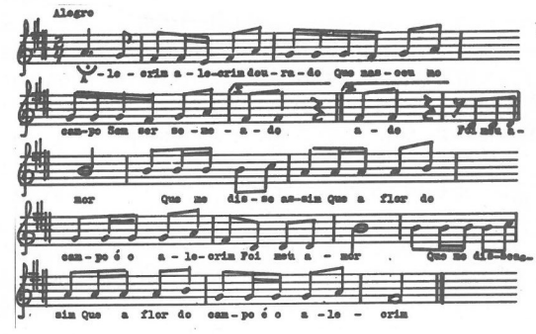
(rosamarinus officinalis L.)

Há diversas espécies. O do campo, perfumado, serviu como vassoura no passado. Um punhado de ramos com muitas folhas novas, formando um tufo de bom tamanho, era amarrado firmemente em um cabo de madeira e, casas de pau-a-pique, pisos de terra batida ou quintais eram varridos. E como!

O alecrim de jardim, mais delicado e de tamanho menor, utilíssimo na culinária, bom para peixes e assados, um santo remédio em chás, infusões, escalda-pés. Usado para controlar a pressão, combate gases, males do fígado, menstruações irregulares, é antisséptico, alivia o reumatismo, cura a tosse, as crises asmáticas, cura feridas - um milagre da natureza! As folhas secas, reduzidas a pó, são usadas para cicatrizar feridas e curar o umbigo dos recém-nascidos. A infusão das flores é usada contra digestões difíceis, nevralgias, afecções dos rins e bexiga. Marca páginas de livros, perfumando-as. Nas gavetas e armários, um bom cheirinho de graça. Por isso, o povo que o cultua há séculos, resolveu cantá-lo. Beleza de música, muito muito antiga e querida:

ALECRIM DOURADO

1 - Alecrim, alecrim dourado



Que nasceu no campo (bis
Sem ser semeado.

Estribilho

Foi meu amor
Que me disse assim: (bis
Que a flor do campo
É o alecrim.

2- Alecrim, alecrim aos molhos
Por amor de ti (bis
Choram os meus olhos.

Estribilho

6 - FLORES

Falar das flores seria um capítulo à parte. Elas são a sétima maravilha do mundo. Encantam os olhos do mais desencantado ser vivente. Enfeitam, como disse o poeta, a vida e a morte. Estão nos

jardins, nas alamedas, nas praças, nos quintais, nos terrenos baldios, nos campos, nos pastos, nas matas, nos vasos , nos terraços, perfumadas, inodoras, belas, humildes, deslumbrantes sempre. Há flores que nos alimentam: couve-flor, flor da aboboreira, brócolis, rosas...

CULINÁRIA FLORAL

Não há estudos sobre o valor nutricional das flores. Por isso não é possível saber se elas fazem mal ou não. Há flores que, por tradição, podem servir de medicamento como a camomila e outras. Mas sobre a maioria não há estudos.

Por esta razão a culinária doméstica, no uso de flores, requer alguns cuidados, as flores precisam ser frescas, e devem ter sido cultivadas sem agrotóxicos, fungicidas ou adubos químicos.

As flores devem ser bem limpas antes de comer.

Nunca utilizar flores tóxicas, como as da macieira, da cerejeira ou os narcisos.

Devemos usar nas receitas flores colhidas nos jardins de nossas casas ou nos de nossos parentes, na certeza de que não aplicam tais substâncias perigosas que as tornam impróprias para serem comidas.

O povo vive criando novidades e nós aproveitamos a oportunidade para divulgar alguns pratos à base de flores, sempre bonitos e exóticos. Alguns de ótimo sabor e substâncias essenciais para o organismo.

DOCE DE CRAVOS VERMELHOS

Ingredientes: 2 xícaras (chá) de açúcar/ 1 xícara (chá) de água/ 1 e 1/2 dúzias de cravos vermelhos frescos.

Modo de fazer: Ferva a água com o açúcar até formar uma calda rala. Lave bem os cravos e soque-os num pilão. Junte a calda. Deixe ferver vagarosamente até formar uma pasta. Sirva em taças.

MEL DE BOTÃO DE ROSA BRANCA

Ingredientes: 15 botões de rosa branca/ 2 litros de água / 1 kg de açúcar.

Modo de fazer: Lave cuidadosamente os botões de rosas. Cozinhe-os nos 2 litros de água. Junte o açúcar aos poucos. Apure em fogo brando, até que a mistura fique bem concentrada. O mel de rosas brancas é ideal para passar no pão e torradas. É também recomendado para crise de tosse e gripe.

PUDIM DE ROSA VERMELHA

Ingredientes: beterrabas/ 1 xícara (chá) de pétalas de rosas vermelhas/ 4 colheres (sopa) de maisena/ 6 colheres (sopa) de açúcar.

Modo de fazer: Em 1 litro de água do cozimento das beterrabas, ferver as pétalas de rosas vermelhas. Coe. Quando a mistura estiver fria, engrosse com a Maisena e o açúcar. Leve ao fogo, mexendo sempre. Quando estiver no ponto, despeje numa forma molhada.

SUSPIRO DE VIOLETA

Ingredientes: 4 claras/125 g de açúcar/pétalas de violeta.

Modo de fazer: Bata as claras em neve. Junte o açúcar. Continue batendo até que as claras e o açúcar façam uma mistura homogênea. Corte as pétalas de violeta em pedaços bem pequenos e misture com a massa em uma assadeira untada e leve ao forno.

SUSPIRO DE ROSA BRANCA

Ingredientes: 2 xícaras (chá) de pétalas de rosas brancas/ 6 claras/ 200 g de açúcar.

Modo de fazer: Bata as claras em neve. Acrescente açúcar aos poucos, batendo sem parar, até que a massa fique bastante homogênea. Coloque então as pétalas das rosas, bem lavadas, e cortadas em tiras fininhas. Unte a forma e forre com papel manteiga. Para dar forma de suspiro, use uma colher. Pingue as colheradas de massa no tamanho desejado. Asse em fogo brando por 20 minutos.

SALADA PRIMAVERA

Pétalas de **rosas vermelhas,** alface, agrião, abacaxi picado, camarão e uma calda de pétalas de rosas, creme de leite e suco de abacaxi. É só provar...

MEDICINA FOLCLÓRICA: FLORES QUE CURAM

Flor de abacateiro
(chá para rins)

Pôr numa vasilha 1 copo de água para ferver. Quando fervida pôr 10 flores de abacateiro e já retire do fogo. Manter a vasilha tampada por alguns minutos. Tomar à vontade.

Flor de abacateiro com flor de cajueiro

(chá para os rins)

Ferver em 4 copos de água 20 flores de abacate e 20 flores de caju. Colocar 1 colher (sobremesa) de mel. Tomar 2 vezes ao dia.

Flor de aboboreira

(para curar dor de ouvido)

Pôr 1 flor de abóbora para ser aquecida ao fogo, numa colher, até derreter. Depois que esfriar um pouco, colocar 3 pingos em cada ouvido.

Flor de alecrim

(Contra digestão difícil, nevralgia, tosse, afecção dos rins e da bexiga)

Ferver um copo de água. Depois de fervida, tirar do fogo e colocar 7 flores de alecrim. Tampar por alguns minutos. Adoçar com mel ou açúcar. Tomar 3 vezes ao dia.

Flor de arnica

(Chá contra febre, prostração, tosse e reumatismo crônico)

Ferver 1 copo de água com 2 flores de arnica. Pôr um pouco de mel. Tomar morno.

Flor de artemísia (artemija)

(Tônico digestivo, calmante e também contra dores reumáticas)

Ferver em meio litro de água, duas xícaras (chá) de flor de artemísia. Tomar ainda morno.

Para **cólicas menstruais:** colocar numa vasilha 3 copos de água, 2 colheres (sopa) e meia de flor seca de artemísia e 2 colheres (sopa) e meia de mel. Deixar ferver por 20 minutos. Tomar morno ou frio.

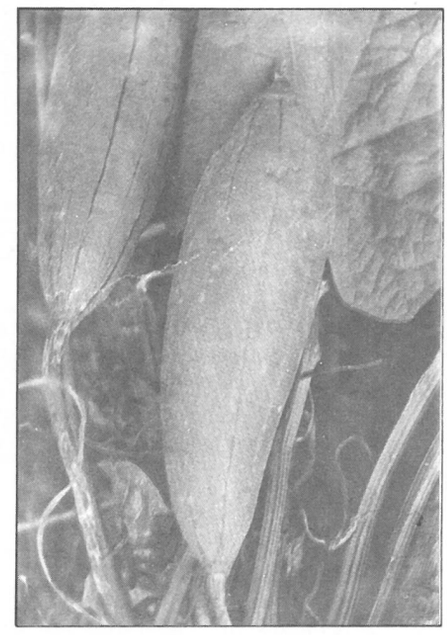
Flor de beladona

(Para curar asma e bronquite)

Numa vasilha com água ferver 2 flores de beladona. Deixar o líquido pousar no sereno. Adoçar com mel para tomar.

Para **secar ferida** ou **fazer tumor vir a furo,** passar um pouco de óleo na flor de beladona, aquecê-la um pouco e colocá-la sobre a ferida ou tumor.

Flor de bucha



(para curar erisipela)

Ferver 1 litro de água com 5 flores de bucha. Depois de frio, passar, 3 vezes ao dia, sobre a erisipela.

Flor de boldo-do-chile

(para o fígado)

Ferver meio litro de água. Retirar do fogo e pôr meia xícara (chá) de flor de **boldo-do-chile.** Deixar por alguns minutos e depois tomar.

Há um outro modo de preparar. Esfregar, muito bem, com as mãos, algumas flores de boldo e colocar num copo de água fria. Tomar 1 vez ao dia.

Flor de café

(Para curar gripe)

Ferver um pouco de flor de café em um

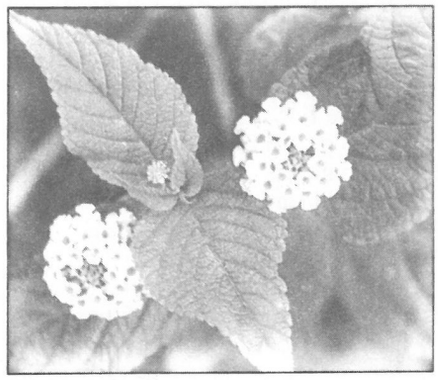
copo de água. Adoçar com mel. Tomar de manhã e à noite.

Flor de cajá-manga

(Para curar tosse comprida)

Colocar um punhado de flor de cajá-manga e ferver num litro de água. Adicionar mel para obter o xarope. Tomar 3 vezes ao dia.

Flor de cambará



(para curar tosse)

Pôr para ferver 1 litro de água, 10 flores de cambará, 2 copos de açúcar e 2 colheres de mel. Ferver bem para apurar o xarope. Tomar 3 vezes ao dia.

Flor de cara mboleiro

(para curar diabetes)

Ferver algumas flores de caramboleira em 1 litro de água. Tomar frio, à vontade.

Flor de chuchuzeiro

(Para abaixar pressão)

Ferver 1 copo de água. Retirar do fogo e adicionar 10 flores de chuchuzeiro. Tampar a vasilha por alguns minutos. Temperar com mel e açúcar para tomar. Duas vezes ao dia.

Flor de erva-de-santa-maria

(Para combater vermes, lombrigas)

Ferver algumas flores de erva-de-santa-maria num pouco de água. Coar, adoçar com mel. Tomar 2 vezes ao dia.

Para contusões: Amassar as flores de erva-de-santa-maria em um pano branco, batendo bem até sair o sumo. Colocar a massa em cima do local contundido. Amarrar um pano para conservar a massa do pano em cima do local contundido. É um ótimo emplastro.

Flor de eucalipto

(para curar gripe)

Levar ao fogo 2 litros de água, um punhado de flor de eucalipto, 3 limões cortados em cruz e um copo de mel. Ferver até ficar bem grosso. É ótimo xarope para curar gripe. Tomar 3 vezes ao dia.

Flor de gramão

(Colírio para as vistas)

Deixar a flor de gramão curtir com olho de peixe por uns dias. Não precisa ir ao fogo. É ótimo colírio. Pingar nos olhos todos os dias.

Flor de ipê amarelo

(Para curar hepatite)

Ferver 1 litro de água com 1 flor de ipê amarelo. Tomar à vontade.

Flor de jabuticabeira

(Para problema de cabeça: foco)



Pôr para ferver 1 litro de água, algumas flores de jabuticabeira, algumas flores de limão e 1 pitada de canela. Ferver e apurar com mel. Tomar 2 vezes ao dia.

Flor de laranjeira

(Para curar tosse)

Colocar numa panela 10 flores de laranjeira e 1 copo de açúcar. Levar ao fogo, mas não deixar queimar, apenas amarelar. Não deixar engrossar muito. Coar num paninho. Tomar 3 vezes ao dia.

Flor de limão-galego

(Xarope para curar tosse)

Numa vasilha derreter 3 colheres (sopa) de flor de limão galego e 1 copo de açúcar. Não deixar queimar, só amarelar. Não deixar muito grosso para não virar melado. Coar num paninho. Tomar 3 vezes ao dia.

Flor de mamoeiro

(para curar tosse)

Fazer 1 xarope com 1 litro de água, 1 prato de flor de mamão e 2 copos de açúcar. Tomar 1 colher (sopa) 3 vezes ao dia.

Há uma outra receita que recomenda a flor de mamão-macho: Ferver 4 copos de água, 2 xícaras (chá) de açúcar, 9 flores de mamão-macho e 1 xícara (chá) de mel. Fazer o xarope e coar. Tomar 3 vezes ao dia.

Flor de mangueira

(Para curar gripe)

Fazer um xarope, com 2 copos de água, um punhado de flor de manga e meia xícara (chá) de açúcar. Tomar 3 vezes ao dia.

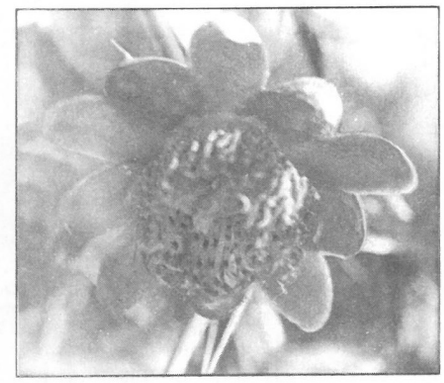
Para curar **insônia:** Fazer um chá com 1 copo de água e 10 flores de mangueira. Adoçar com açúcar ou mel. Tomar à noite.

Flor de manjericão

(Para gases intestinais presos)

Ferver 1 copo de água. Retirar do fogo e colocar 1 xícara de chá de flor de manjericão. Tomar morno

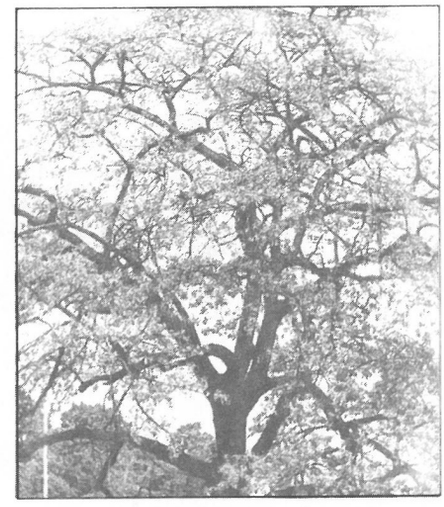
Flor de maracujá



(Para perturbações nervosas)

Ferver 1 copo de água. Retirar do fogo e colocar 2 xícaras (chá) de flor de maracujá. Adoçar com açúcar. Tomar frio.

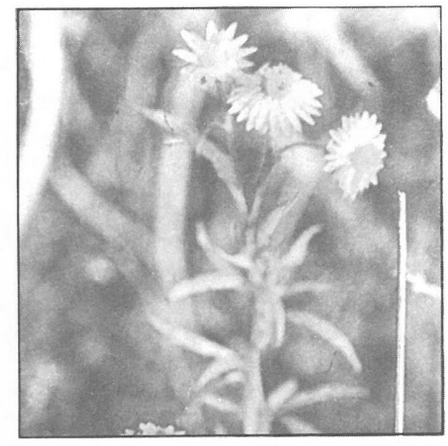
Flor de paineira



(Para tosse comprida)

Levar para ferver 1 litro de água com flores de paineira e também flores de manga e deixar ferver bastante. Apurar com mel. Tomar 3 vezes ao dia

Flor de perpétua branca



(Chá contra o passamento e as afecções das vias respiratórias)

Ferver 1 copo de água com 5 flores de perpétuas brancas. Adoçar, se quiser. To-

mar 2 vezes ao dia.

Flor de picão

(Para brotoejas)

Numa panela ferver uma boa quantidade de flores de picão. Deixar esfriar bem para dar banho na criança.

Para **banhar ferida:** Ferver 2 copos de água, retirar do fogo e adicionar 15 flores de picão, conservando a vasilha tampada por uns minutos. Coar num pano e aplicar sobre as feridas.

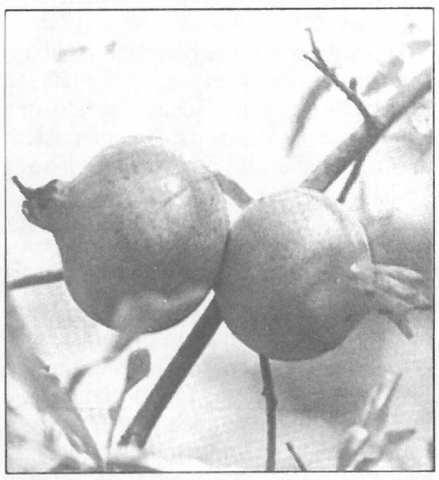
Flor de primavera



(Para curar dor nos ossos)

Colocar umas flores de primavera (qualquer cor) num litro de água e ferver bastante. Apurar com mel, para tomar. Três vezes ao dia.

Flor de romã e serigüela



(Para curar inflamação de garganta)

Pôr para ferver 1 litro de água com umas flores de romã e umas de serigüela. Apurar com mel. Tomar 1 ou 3 vezes ao dia.

Flor de sabugueiro.

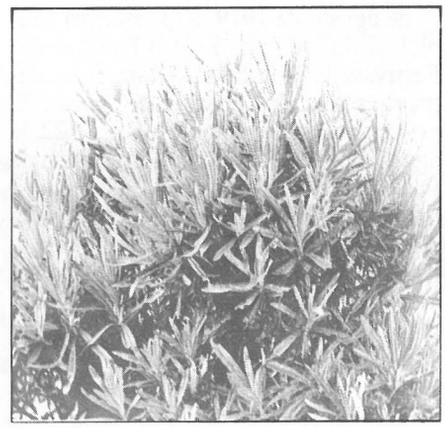
(chá contra sarampo)

Ferver um copo de água com 10 flores de sabugueiro. Adoçar um pouquinho. Tomar morno.

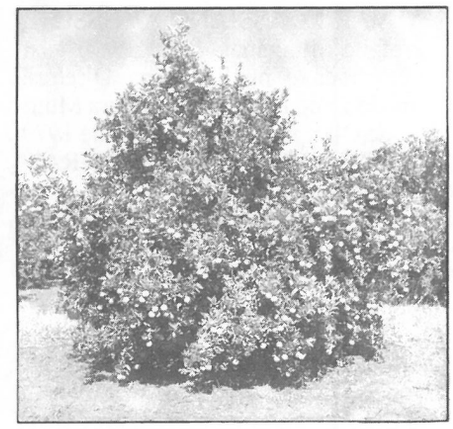
Flor-de-são-joão

Pôr para ferver 1 litro de água, 20 flores-de-são-joão e 1 copo de açúcar. Ferver bem. É bom xarope. Tomar 3 vezes ao dia.

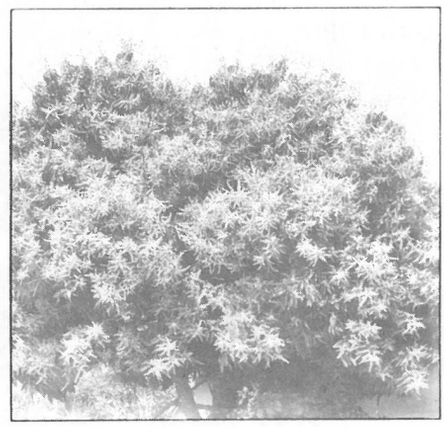
Para **combater cólicas e diarréias:** Ferver 1 copo de água, retirar do fogo e adicionar 5 flores-de-são-joão. Abafar por uns minutos. Se possível, tomar sem açúcar.



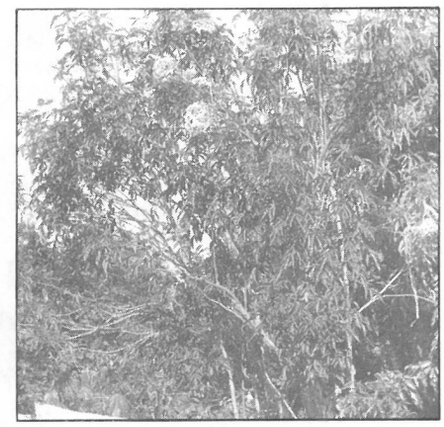
Alfazema



Laranjeira



Mangueira



Sabugueiro

Para **banhar ferida:** Pôr 1 copo de água para ferver. Quando estiver fervendo, adicionar 10 flores-de-são-joão e retirar do fogo, conservar a vasilha tampada por alguns minutos. Coar. Umedecer um pano e aplicar sobre a ferida.

Flor de serralha

(para diabetes)

Pôr umas flores de serralha na água e deixar apodrecer. Depois disso, coar e tomar o líquido.

Rosa Branca

(Para curar dor d'olhos)

Ferver 1 copo de água bem limpa. Depois de fervida, retirar do fogo e adicionar algumas pétalas de rosa branca. Deixar a vasilha tampada por alguns minutos. Esfriar. Umedecer um pano limpinho com o líquido e colocar sobre o olho doente. Ótimo colírio.

Informantes do Bairro de São José, do Jardim Silva Melo, do Jardim Cisoto, do Jardim Miessa e do Centro - Olímpia. (1989).

CURIOSIDADES LOCAIS

1 - Através da Lei nº 1.408, de 03 de abril de 1979, o então Prefeito do Município, Álvaro Cassiano Ayusso, promulgou o seguinte:

Artigo 1º - As vias públicas que compõem o loteamento denominado **"Jardim Primavera"**, localizado na sede do Município, passarão a ter as seguinte denominações:

I - o prolongamento da Rua Benjamin Constant que se inicia na confluência com a Rua Caetano Gotardi, em direção à rua projetada nº 4, passa a denominar-se **"ALAMEDA DAS ACÁCIAS";**

II - a rua projetada n.º 1 que tem seu início na confluência com a Rua Caetano Gotárdi, em direção à rua projetada nº 4, passa a denominar-se **"ALAMEDA DAS ROSAS";**

III - a rua projetada nº 2, que tem seu início na Alameda das Acácias, passa a denominar-se **"ALAMEDA DAS ORQUÍDEAS";**

IV - da rua projetada nº 3, que tem seu início na Alameda das **acácias**, passa a denominar-se **"ALAMEDA DAS PALMEIRAS";**

V - a rua projetada nº 4, que tem seu início na Alamedas das Acácias, passa a denominar-se **"ALAMEDA DOS GIRASSÓIS".**

ARTIGO 2º - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Registre-se e publique-se.

Prefeitura Municipal de Olímpia, em 03 de abril de 1979.

BOTÂNICA E FOLCLORE

ÁLVARO CASSIANO AYUSSO
Prefeito Municipal
Registrada e publicada na Diretoria Geral do Expediente da Prefeitura Municipal de Olímpia, em 03 de abril de 1979.
LÁZARO ROBERTO FERREIRA
Diretor Geral

2 - Decreto nº 1.455, de 1º de junho de 1981, também do Prefeito do Município de Olímpia, "Dá Denominações a Vias Publicadas do Núcleo habitacional Jardim "Luíz Zucca", atendendo à indicação feita pelo Vereador Prof. José Sant'anna, que se esmerou nos "considerandos".

O Considerando I discorre sobre o valor da árvore que acompanha a vida do homem do berço ao túmulo..."desce com ele à sepultura e fica sempre lembrando-o e chorando-o na cruz que lhe assinala a derradeira morada, contracenando com o cipreste que soluça quando lhe bate o vento".

O Considerando II discorre sobre as lutas dos órgãos públicos pela preservação das matas. O III alerta para os perigos do desmatamento indiscriminado. O Considerando IV explica tudo sobre cada árvore da flora nacional: **Angico, Carvalho, Castanheiro, Cedro, Cerejeira** (do Japão, aclimatada no Brasil); **Cipreste, Eucalipto, Imbuia, Jacarandá, Jequitibá, Laranjeira, Limoeiro, Mangueira, Mogno, Paineira, Palmeira** (cerca de 3400 espécies por aí), **Pau-Brasil, Pinho, Quaresmeira, Salgueiro, Sândalo** (bem adaptado em climas quentes: Nordeste e Norte), **Seringueira, Sibipiruna, Tamarindeiro, Tambaíba, Tamburi, Umbuzeiro, Videira.** E, protegendo essas jóias da natureza, nada como explicar quem é o Curupira. Vejamos:

CURUPIRA: Segundo o Mito, o Curupira é um caboclinho de calcanhares virados para a frente, com a mania de fazer que os caçadores intrusos se percam na mata. É confundido com Caapora, Caiçara ou Zumbi no Sul.

Tem cães e porcos por amigos inseparáveis. Stradeli afirma que Curupira é a Mãe-do-mato. Benéfico ou maléfico, conforme as circuntâncias. O Curupira bate nas grandes raízes das **árvores** em noite de tempestades, avisando animais, homens e plantas para que se resguardem. Segundo Câmara Cascudo, o Curupira "Faz contratos com os caçadores, dando-lhe armas infalíveis, em troca de alimentos sem pimenta ou alho que abomina, exigindo, acima de tudo, segredo absoluto. Pune com a morte ou o abandono, equivalente a morte fatal, os que esquecem os pactos". Mas, de modo geral, "é enganador", fazendo os homens perderem-se na selva. É ele, "senhor dos animais, **protetor das árvores",** quem dirige a caça.

De acordo com o Decreto nº 1.282, de 1º de agosto de 1979, da Prefeitura Municipal de Olímpia é ele o Patrono dos Festivais do Folclore de Olímpia, anualmente realizados no mês de agosto. E, nos termos do Decreto nº 1.313, de 22 de agosto de 1979, também da Prefeitura de Olímpia, que dispõe sobre a instituição e outorga do Troféu Curupira, em figura de bronze, representando a mitológica personagem do nosso Folclore Nacional, a pessoas que, reconhecidamente, venham colaborando, há mais de cinco anos, com a realização dos Festivais do Folclore, promovidos em Olímpia.

DECRETA:

ARTIGO 1º : Passam a denominar-se as Ruas, a Avenida e as Praças Projetadas do Núcleo Habitacional "Luís Zucca", de OLÍMPIA, com nomes relacionados à Flora Brasileira:

Rua 1 : Rua do Angico
Rua 2 : Rua do Carvalho
Rua 3: Rua do Castanheiro
Rua 4: Rua do Cedro
Rua 5: Rua da Cerejeira
Rua 6: Rua do Cipreste
Rua 7: Rua do Eucalipto
Rua 8: Rua da Imbuia
Rua 9: Rua do Ipê
Rua 10: Rua do Jacarandá
Rua 11: Rua do Jequitibá
Rua 12: Rua da Laranjeira
Rua 13: Rua do Limoeiro
Rua 14: Rua da Mangueira
Rua 15: Rua do Mogno
Rua 16: Rua da Paineira
Rua 17: Rua da Palmeira
Rua 18: Rua do Pau-brasil
Rua 19: Rua do Pinho
Rua 20: Rua da Quaresmeira
Rua 21: Rua do Salgueiro
Rua 22: Rua do Sândalo
Rua 23: Rua da Seringueira
Rua 24: Rua da Sibipiruna
Rua 25: Rua do Tamarindeiro
Rua 26: Rua da Tambaíba
Rua 27: Rua do Tamburi
Rua 28: Rua do Umbuzeiro
Rua 29: Rua da Videira
Avenida "A": Avenida do Curupira
Sistema de Lazer S/N: Praça das Árvores
Sistema de Lazer nº 1: Praça das Flores
Sistema de Lazer nº 2: Praça das Folhas
Sistema de Lazer nº 7: Praça dos Frutos
Sistema de Lazer nº 13: Praça da Madeira
Sistema de Lazer nº 26: Praça da Sombra

ARTIGO 2º - Será realizada a **"Festa Anual das Árvores",** comemorada na semana com início no dia 21 de setembro, cujas comemorações poderão ficar a cargo da Escola a ser instalada no referido Núcleo Habitacional, cuidando de uma intensa campanha educativa, para que o povo aprenda a melhor respeitar as árvores e flores das vias públicas.

ARTIGO 3 - No início e término de cada rua, de ambos os lados, deverão ser plantadas árvores que deram origem ao seu nome.

ARTIGO 4º - A Prefeitura Municipal manterá, em terreno próximo ao Núcleo Habitacional, um Horto Florestal com mostras das árvores, objetos desse Decreto, tendo em vista a arborização como elemento de purificação do ar, para o bem-estar da coletividade, fazendo, ao mesmo tempo, que nossa **Flora** se torne fator do **Turismo.**

ARTIGO 5º - Na Avenida que se denominará Curupira, deverá ser erigido um monumento de grande porte no qual se apresentará a figura do **Curupira,** em forma de modelagem ou escultura.

ARTIGO 6º - Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Registre-se e publique-se
Prefeitura Municipal de Olímpia, 1º de junho de 1981.
ÁLVARO CASSIANO AYUSSO
Prefeito Municipal
Registrado e publicado na Diretoria Geral do Expediente da Prefeitura Municipal de Olímpia, em 1º de junho de 1981.
LÁZARO ROBERTO FERREIRA
Diretor Geral

Todas essas árvores dão denominações às ruas, avenidas e praças do Núcleo Habitacional "Luís Zucca", sendo que Curupira é nome de uma Avenida. Além disso, os nomes das praças referem-se às árvores.

Há mais: no estacionamento da Praça das Atividades Folclóricas "Prefeito Wilson Zangirolami", graças ao trabalho do Prof. Sant'anna, inúmeras espécies nacionais que produzem flores nas proximidades do mês de agosto, mês do Festival do Folclore, foram plantadas e já fornecem sombra, pequena embora. E flores cercam o recinto todo: brincos-de-princesa, primaveras e outras de floração constante. Amor às plantas, isto é belo, isto é bom.

LOAS ÀS PLANTAS QUE AMAMOS

É impossível que alguém fique indiferente às belezas de certas plantas. Plantas que enriquecem o planeta, plantas que embelezam as vastidões continentais do país, plantas que fornecem alimento ao homem e aos animais. Porém, a devastação de muitas tem sido implacável. Ninguém consegue deter a destruição de plantas nativas. O Homem é o animal predador por excelência. Queríamos ver o século XXI anunciar que o ser humano salvou o globo terrestre da

BOTÂNICA E FOLCLORE

destruição total. Que rios não mais serão poluídos por gente mal educada como nós, desta última decada do século XX. Que a camada de ozônio se refez graças à luta de brasileiros de visão. Que as matas permanecerão como pulmão das gerações por vir. Utopia. Sonhos apenas. Falemos de alguns espécimes queridos, que vêm sendo dizimados sem piedade.

1 - PALMEIRA

Há mais de três mil espécies de palmeiras. No Brasil, palmeiras nativas ou aclimatadas, existem dúzias delas. Algumas:

Palmeira-real - planta ornamental que chega a 50 m. de altura. As primeiras mudas foram plantadas por D. João VI, no Jardim Botânico, RJ. Originária das Antilhas e da América Central. Muitas praças e parques as ostentam.

Areca - palmeira muito comum, coquinhos pequenos, muito usados pela indústria.

Açaí ou Juçara - significa "fruta que chora", bela planta ornamental, frutos comestíveis, fornece óleo.

Baguaçu ou Pindoba ou Coco-de-Macaco. Muito comum no Norte, no Nordeste, no Centro-Oeste, medra na região antes conhecida por **Pindorama,** terra das palmeiras. Dá cachos com até 400 coquinhos comestíveis e usados pela indústria de cigarros.

Bacaba. Produz semente roxo-escura, própria para o fabrico de óleo e um bom vinho, assim como sabão caseiro. Palmito comestível. O espique é usado na confecção de ripas, esteios, bengalas, cabos de guarda-chuva.

Bacuri - A casca fornece rica resina industrializada. O fruto pode ser comido cru. Serve para fazer doces, compotas, refrescos, sorvete, xarope, geléia. O óleo é extraído das sementes secas e cura eczema.

Buriti. Fornece vinho muito apreciado. Do caule retira-se fécula comestível. O broto é um bom palmito. É fortificante e vermífugo.

Carnaúba - Dela saí a cera, usada na fabricação de graxa, sabonetes, batom, papel-carbono, matrizes de discos. As folhas servem para cobertura de casebres. Delas se fazem chapeús, cordas esteiras, sacos, balaios. Das fibras saem redes, mantas, escovas, vassouras. Fornece óleo de mesa e palmito.

Coqueiro-da-baia. Bela palmácea que veio da India e faz o encanto das praias brasileiras. Dá fruto excelente e a água de coco é um agradável refresco; o leite de coco entra em toda culinária nordestina e nortista. Da casca são feitos tapetes, escovas, redes, cordoalhas para navios, esteiras.

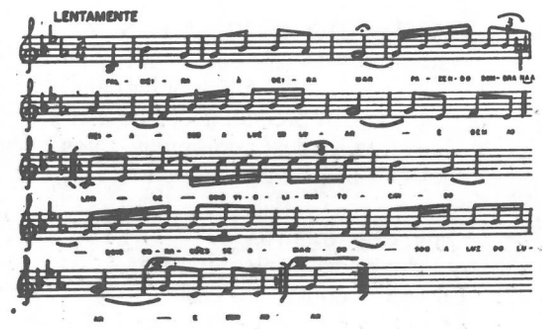
Além dessas mencionadas, temos **jerivá** ou **coqueiro-do-campo, a guariroba, bautiá, indaiá, macaúva, urucuri, pati.** E as ornamentais: **fênix,saguzeiro, ráfia...**

Apreciemos, agora, o que o Prof. Sant'anna, esse personagem que se entusiasma pelo que pesquisamos e pesquisa em dobro, encontrou sobre essa maravilha da natureza: "Palmeira (da família das Palmáceas), tem cerca de 230 gêneros e 3.400 espécies.

Como **Pindorama,** era conhecido nosso país antigamente pelos povos primitivos que o habitavam e outros dos arredores. Significa **"Terra das Palmeiras".** Realmente, encontrâmo-las em toda a parte a enfeitar a orla litorânea ou os nossos campos, matas, parques e jardins. No Brasil há um número imenso dessas árvores, cada uma com suas utilidades, sempre belas, altivas, elegantes e dadivosas.

De coqueiros são chamadas todas as palmeiras que produzem frutos comestíveis. Certas palmáceas são denominadas, ainda, palmiteiros, em vista de ser comestível também a parte final da planta, o palmito. Palmar ou palmeiral é o lugar onde há diversas palmeiras. Muitas palmeiras muita serventia têm para o homem, no alimento, no vestuário, na casa, na cordoaria, na confecção de inúmeros artigos necessários: babaçu, bacaba, buriti (ou miriti), dedezeiro, jacitara, jarina, jerivá, licuri, macajá (ou macaúba), murumuru,palmeira imperial, piaçava, pindoba, punha, tamareira, tucum, etc., etc.

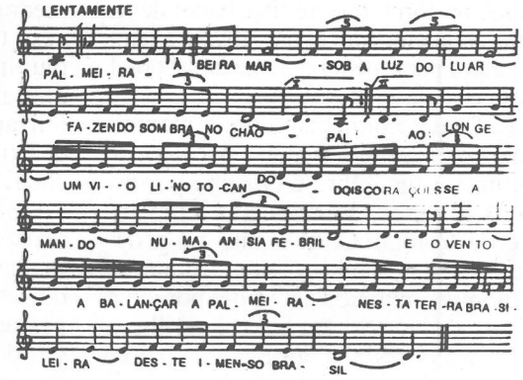
Nas noites de serenatas em Olímpia, quando estas são organizadas por evangélicos da Igreja Metodista, é comum ouvirmos a música folclórica **Palmeira.**



Palmeira à beira do mar,
Fazendo sombra na areia
Sob a luz do luar.

E bem ao longe
Dois violinos tocando
Dois corações se amando
Sob a luz do luar. (bis)

E se a serenata é dos jovens da Igreja Adventista do Sétimo Dia, ouvimos uma variante do tema.



Palmeira à beira mar
Sob a luz do luar,
Fazendo sombra no chão.

Ao longe, um violino tocando
Dois corações se amando
Numa ânsia febril.

E o vento a balançar a palmeira,
Nesta Terra Brasileira,
Deste imenso Brasil

Já falamos muito da palmeira! Vamos mudar um pouco. Falemos da companheira de infância de todas as crianças do passado, de toda a gente do campo:

2 - A MANGUEIRA

Uma árvore vetusta antigamente, elegante, cheia de galhos, copada, fornecia manga rosa, espada, coquinho, carlota, manteiga, burbom, coração-de-boi. Toda mangueira ostentava um balanço, abrigava um petiz que fugia ao fazer alguma traquinagem ou jovem sonhadora! Hoje, através de trabalhos científicos da agricultura, árvores pequenas ostentam áden, queite (Keit), outras moderninhas. Boas, suculentas, saborosas também. Dezembro - mês da safra da manga. Ela veio da Índia onde, há mais de 4 mil anos era apreciada. Possui vitaminas A, B1, B2 e B5, sais minerais e fibras importantes para o bom funcionamento dos intestinos. Pode ser consumida ao natural ou em forma de sucos, compotas, pudins, cremes...Saboreie este.

PATO COM MOLHO DE MANGA

1 pato de uns 2 quilos/ 1 limão/ 1 folha de louro/ 1 xícara (chá) de pimentão vermelho picadinho/ 2 colheres (sopa) de manteiga/ 2 e 1/2 xícaras (chá) de manga descascada e cortada em quadradinhos/ 1 xícara (chá) de caldo da galinha/ 1 e 1/2 colher (chá) de gengibre fresco ralado/salsa/cebolinha a gosto/ sal.

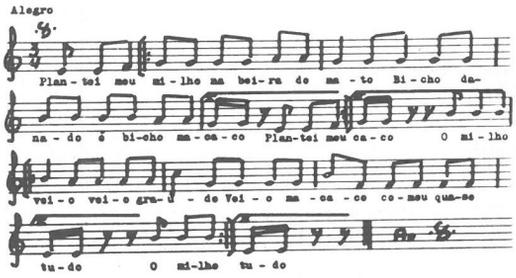
Lave e seque o pato, salpicando-o com

sal. Ponha dentro o limão cortado em 4 e o louro. Coloque o pato sobre uma grade no forno quente. Por baixo deixe uma assadeira com água. Abaixe a temperatura para média e deixe assar por 1 hora e meia.

Refogue o pimentão com a manteiga. Acrescente a manga, o caldo de galinha, o gengibre e cozinhe por alguns minutos. Verifique o tempero. Retire do fogo. Corte o pato em pedaços e arrume numa vasilha refratária. Coloque um pouco de molho por cima e sirva o resto separado. Polvilhe a salsa e a cebolinha por cima do pato e guarneça com fatias de manga.

Tudo isso dá trabalho, não? Então, para descansar da cozinha, vamos plantar milho. Lembrar que outrora, enquanto mourejava na roça, o trabalhador cantava, todos cantavam juntos. Amenizavam a dureza das lides, irmanavam-se na labuta comum, produziam mais. Eram os chamados **cantos de trabalho.** Vamos ficar com este que o Prof. Sant'anna coletou, em 1958, aqui no Município de Olímpia

PLANTEI MEU MILHO



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

2 - Eu fui no mato caçar jaó,
Matei cutia junto co'a minha avó. (bis
Numa caçada sou bicharedo,
Não mato onça porque tenho medo.

3 - Eu acho graça de ver meu pai,
Não mata nada e todo dia vai. (bis
A espingarda dele é velha demais
Eu com meu estilingue mato muito mais. (bis

3 - TREVO

Podem dizer que tal planta não merece o nosso carinho. Merece, explico porque: o sonho de toda jovem do passado, de toda criança, de muitos adultos, era encontrar um trevo de 4 folhas. Traziam sorte, fortuna, amor, vida longa, saúde, assim como já dissemos. E eles eram raros. Perdíamos horas a vasculhar canteiros e tufos onde medravam trevos - pragas, muitas vezes, tal a abundância com que se multiplicavam. Só de 3 folhas, como o nome o anuncia. Vez por outra um felizardo via seus esforços coroados de êxito e, triunfante, erguia a sua raridade - um trevo quadrado, isto é, com 4 folhas. Hoje, nas casas especializadas, compra-se a semente, a muda e obtém-se quantos de 4 folhas quiser. Foram nossa "estrela-guia" no passado, são nossas queridas lembranças do presente. E há várias espécies de trevos: o cheiroso, usado na indústria dos perfumes, aromatiza queijos. É um ótimo forrageiro, alimentando animais, cavalos especialmente. Como cataplasma, o trevo combate inflamações e cicatriza feridas. São ornamentais os de coloração rósea ou lilás. E salve o trevo!

4 - AMOREIRA

Planta muito bonita, folhas de um verde requintado, mais bela quando coberta de belos frutos maduros, doces, tentadores. Feliz habitat do bicho-da-seda, fonte de riqueza para muita gente entendida. O fruto, a amora, que pode ser branca, preta ou vermelha, é tentação para a criançada e alimento para as aves. Da amora fazemos refrescos, sorvete, pudim, bolo. Seu suco é adstringente. Combate, em gargarejos, as inflamações das amídalas, dor de dentes, afecções da garganta. A raiz é usada contra a solitária. O suco cura feridas. As folhas combatem diabetes, febre, diarréia, pedras nos rins. E muito mais...

CANTANDO AS PLANTAS

Não muito folclóricas, porém, na boca do povo, a música popular canta as plantas, sem preocupações de estilo, de finalidades ecológicas. Nos velhos carnavais cantava-se:

"Iaiá, cadê o jarro,
O jarro onde eu plantei a **flor.**
Eu vou te contar um caso
Eu quebrei o jarro e matei a flor".

Ou: "Quando eu morrer, Susana,
Na minha cova vai nascer um **pé de cana**".
Também: Lá detrás daquele morro
Tem um pé de **manacá**
Nós vamo casá
E vamo pra lá..."

E temos a Chiquita Bacana, que se veste com uma casca de **banana**! Ou, a **laranja madura,** na beira da estrada, está bichada, Zé, ou tem maribondo no pé". Vai por aí afora...

Para demonstrar que nossos vates anônimos gostam de fazer rimas com flores e outros espécimes vegetais, o Prof. José Sant'anna, pacientemente, selecionou mais de trezentas trovas que aqui estão.

TROVAS FOLCLÓRICAS

ABACATEIRO
No quintal de minha casa
Tem um pé de **abacateiro,**
Você, querida Nanci,
Foi o meu amor primeiro.

AÇUCENA
1 - **Açucena** quando nasce,
Nasce fora do jardim,
Peço a Nossa Senhora
Pra tomar conta de mim.

2 - **Açucena** quando nasce
Tem a mais bonita cor,
Mas mesmo depois de murcha,
Açucena é linda flor.

3 - **Açucena** quando nasce,
Solta folha e não dá galho,
Eu só nasci neste mundo
Pra passar tanto trabalho.

4 - **Açucena** quando nasce,
Arrebenta bem no pé;
Que se arrebenta a língua
De quem fala das muié.

5 - **Açucena** quando nasce,
Toma conta do jardim;
Eu também vivo caçando
Quem tome conta de mim.

6 - **Açucena** quando nasce
Arrebenta pelo pé;
Também arrebenta a língua
De quem diz o que não é.

7 - Se a **açucena** cheirasse
Era a rainha da flor,
Mas como ela não cheira
É bonita sem valor.

8 - Rosa branca, sentimento,
Companheira da **açucena**;
Não sei que tem os meus olhos
Que gostam da cor morena.

9 - Embaixo de minha casa
Nasceu um pé de **açucena,**
Pra você ficar sabendo
Que eu amo a cor morena.

10 - Sacudi o gaio com força
O gaio virô **açucena,**
Meu coração só padece

BOTÂNICA E FOLCLORE

Por moça de cor morena.

11 - A seca é muito forte,
Vai matar a **açucena;**
Eu olho para essa flor
E lembro minha morena.

Variante: Quando a seca é muito grande,
Mata o pé de **açucena;**
Eu olho para essa flor
E lembro minha morena.

12 - Joguei meu lenço pra cima
No ar virou **açucena;**
Não me acabe de matar,
Mocinho da cor morena.

Variante: Joguei um lenço pra cima,
No ar virô **açucena**
Num me acabe de matá;
Mocinha da cor morena.

13 - Por mais bonita que seja
A menina mentirosa,
Não lhe dirão que é perfeita
Como a **açucena** e a rosa.

ARRUDA
Arruda também se muda
De um sertão para o deserto,
Quem não pode amar de longe,
Também não pode de perto.

Variante: Arruda também se planta
No sertão ou no deserto,
Quem não pode amar de longe,
Também não ama de perto.

BEIJO
Se essa casa fosse minha
Como é do meu cunhado,
Eu plantava dentro dela
Um pé de **beijo** dobrado.

BONINA
A **bonina** é flor da noite
Só abre depois da tarde,
Pelos olhos se conhece
Quem ama com lealdade.

CANA
Eu plantei a **cana** verde
Debaixo de um pau arcado,
Quem não planta a cana verde
Morre seco, arreganhado.

CAPIM
1 - O **capim** nasce no mato
Com destino de secar,
Mas eu nasci neste mundo
Com destino de te amar.

2 - Quem quiser moça bonita
Vai na casa de **capim,**
Na casa de telha tem,
Mas não é bonita assim.

3 - Se o fogo não queimou,
Se o gado não comeu,
Em cima daquele morro
Tem o **capim** que nasceu.

Variantes:
Se a vaca não comeu
E a enxada não cortou,
Em cima daquele morro
Há **capim** que lá brotou.

Se a cabrita não comeu,
E o homem não cortou,
No alto daquele morro
Há o **capim** que lá brotou.

COQUEIRO
1 - O **coqueiro** de tão alto
Joga coco em Belém,
Os casados valem mil
E os solteiros, mil e cem.

2 - O **coqueiro** de tão forte
Solta cacho pelo chão,
Meu amor parece firme,
Mas não tem bom coração.

3 - O **coqueiro** de tão alto
Chega a fazer um vaivém,
Vai na ponta da colônia
Dar recado pr'o meu bem.

4 - O **coqueiro** de tão alto
De tão alto amarelou,
Os lábios do meu amor,
De tão doce, açucarou.

5 - O **coqueiro** de tão alto
Joga coco na raiz,
Te mandei para o inferno
E o diabo não te quis.

6 - O **coqueiro** de tão alto
Pôs a rama na Bahia,
Onde tem moço solteiro
Casado não tem valia.

7 - O **coqueiro** de tão alto
Tem a palha verde-escura,
Moreninho estes teus olhos
São a minha sepultura.

8 - O **coqueiro** de tão alto
De tão alto se envergou,
Nosso amor que era tão firme,
De tão firme se acabou.

Variante: O **coqueiro** de tão alto
De tão alto se envergou,
Meu amor que era tão pouco,
De tão pouco se acabou.

9 - O **coqueiro** de tão alto
Joga coco na raiz,
Este moço tão bonito
Tem dois palmos de nariz.

Variante: O **coquero** de tão arto
Joga coco na raiz,
O mocinho mais bonito
Tem dez parmo de nariz.

10 - O **coqueiro** de tão alto
Joga coco pelo chão,
O teu amor é tão forte
Que partiu meu coração.

Variante: O **coqueiro** é tão baixo,
Debruça folhas no chão,
O teu amor é tão forte
Que partiu meu coração.

11 - O **coqueiro** de tão alto
Joga coco no deserto,
É ruim amar de longe
Quem eu quero amar de perto.

Variantes:
O **coqueiro** de tão alto,
Joga coco no deserto.
Como é duro amar de longe,
Sem poder amar de perto.

O **coqueiro** de tão alto
Joga coco no deserto,
Como é triste amar de longe,
Não podendo amar de perto.

12 - O **coqueiro** de tão alto
Joga coco na cidade,
Meu amor anda tão perto
E eu morrendo de saudade.

Variantes:
O **coqueiro** de tão alto
Joga coco na cidade,
Meu benzinho aqui tão perto
E eu morrendo de saudade.

O **coqueiro** de tão alto
Joga folha na cidade,
Meu amor está tão perto
E eu morrendo de saudade.

13 - Subi num pé de **coqueiro,**
Pra ver meu amor passá,
Mas meu amor não passô,
Então eu desci de lá.

14 - Ó que **coqueiros** tão altos,
Tão difíceis de subir,
Menina, dê cá seus braços
Que eu quero me despedir.

15 - Os campos se tornam belos
Com **coqueiros** sobre os montes,
Deixam bela a natureza
Na manhã dos horizontes.

CRAVO
1 - **Cravo** branco na janela
É um sinal de alegria,

BOTÂNICA E FOLCLORE

Menina, tire esse cravo
Inda não chegou seu dia.

2 - **Cravo** branco na janela
É sinal de casamento,
Mocinha, tire esse cravo
Pra casamento tem tempo.

3 - **Cravo** branco na janela,
Certamente é pra vender,
Quem tem seu amor defronte
Nunca se cansa de ver.

4 - **Cravo** branco na janela
Não dou a rapaz nenhum,
Palavras eu dou a todos,
Meu amor só dou a um.

5 - **Cravo** branco desprezado
Pelo cheiro que ele tem;
Quem tem amor, tem ciúme,
Quem tem ciúme, quer bem.

6 - **Cravo** branco, branco cravo,
Flor da minha alegria,
Quem me dera morar perto
Para te ver todo dia.

7 - **Cravo** branco no cabelo
Todo mundo quer cheirar;
Quem é dono não ciúma,
Quem não é, quer ciumar.

8 - **Cravo** branco, cravo roxo,
Cravo de toda nação,
Se cravo muda de cor
Que dirá quem tem paixão.

9 - **Cravo** roxo na janela
Isto indica casamento,
Menina, jogue esse cravo
Que não chegou o seu tempo.

10 - **Cravo** roxo, roxo cravo,
Trago em minha almofada;
O dia que não te vejo,
Não como, não faço nada.

11 - **Cravo** roxo, roxo cravo
Não agraves a teu bem;
Quando agravas, não precisas
Quando precisas, não tem.

12 - **Cravo** branco, não me prendas
Que não tenho quem me solte;
Foste tu, meu cravo branco,
Causador da minha morte.

Variante: **Cravo** branco não me prenda
Que não tenho quem me solte,
Foi você, meu cravo branco,
Que causô a minha morte.

13 - O **cravo** branco, cheiroso,
Logo murcha e cai no chão,
O vermelho, que é alegre,
Nunca muda de feição.

14 - O **cravo** tem quinze pétalas,
A rosa tem dezesseis;
Ou me queres para sempre
Ou me esqueças duma vez.

15 - O **cravo** tem vinte pétalas
A do meio apodreceu;
Nem teu pai, nem tua mãe
Te ama tanto como eu.

16 - O **cravo** branco é paz,
O vermelho é paixão;
Por isso, ó meu amor,
Te darei meu coração.

17 - O **cravo** para ser cravo
É preciso ser regado,
O homem para ser homem
É preciso ser beijado.

18 - O **cravo** pode mudar
De um jardim para o deserto,
Ama-se também de longe
Quem não pode amar de perto.

Variante: Joguei um **cravo** pr'o alto,
Foi cair lá no deserto,
Como é triste amar de longe
Não podendo amar de perto.

19 - O meu **cravo** está triste,
O que foi que aconteceu?
Foi a rosa amarela
Que do cravo se esqueceu.

20 - Atirei o **cravo** branco
Na mocinha da janela,
Ela me chamou de louco
E louco fiquei por ela.

21 - Joguei o **cravo** pra cima
Pintadinho de abecê,
Se eu tivesse vinte anos
Me casava com você.

22 - Viva o **cravo,** viva a rosa!
Viva a flor da Alexandria!
Viva quem de mim se lembra
Todas as horas do dia.

23 - Botei um **cravo** na boca
E um botão em cada dente,
Eu queria dar-te um beijo,
Mas aqui tem muita gente.

24 - Botei um **cravo** no vaso
Pra namorada cheirar,
Ela, por ser muito ingrata,
Deixou o cravo murchar.

25 - Joguei um **cravo** pra cima,
Espalhou pela cidade;
Desejo a ti, meu amor:
Saúde e felicidade.

26 - Joguei um **cravo** na água,
De pesado foi ao fundo;
Meu amor é tão ingrato
Que namora todo mundo.

27 - Ó meu **cravo** amarelo,
Desprezado pela cor,
Quero que tu me acompanhes
Quando deste mundo eu for.

28 - Meu nome é **cravo**-verde
Pois eu sô cravo-da-china,
Paixão de todas as moça
E coração das menina.

29 - O cheiro do **cravo** branco
Espalhou numa cidade,
Quero que espalhe em sua casa
Saúde e felicidade.

30 - Queria ser um **cravo**-chita
Pra morar no meu jardim,
Sentar perto da açucena,
Se a rosa deixasse de mim.

31 - Como brilha o **cravo** branco
Junto de um cravo encarnado,
Como brilha uma menina
Junto ao seu namorado.

32 - Fui na horta pegar **cravo,**
Errei, peguei açucena,
Não sei o que tem os meus olhos
Que só ama a cor morena.

33 - Lá do céu caiu um **cravo**
Chumbadinho de abecê,
Tanto moço tem no mundo,
Só não esqueço você.

34 - Lá do céu caiu um **cravo**
Pintadinho de abecê,
Você ama todo mundo
E eu só amo a você.

35 - Lá do céu caiu um **cravo**
De tão alto desfolhou,
Quem quiser casar comigo
Vai pedir quem me criou.

36 - Lá do céu caiu um **cravo**
No ar virô uma fita,
Namoro moça sortera,
Casada, se fô bonita.

37 - Lá do céu caiu um **cravo**
Pintadinho e colorido,
Tenho esperança ainda
De chamar-te meu marido.

38 - Lá do céu caiu um **cravo,**
Da serra caiu um jasmim,
Bendita seja sua mãe
Que criou você pra mim.

39 - Lá do céu caiu um **cravo**
Pintadinho de nobreza;
Quem quiser casar comigo,
Não repare na pobreza.

BOTÂNICA E FOLCLORE

40 - Lá do céu caiu um **cravo**
Espalhou pela cidade,
Você pode crer em mim
Que te amo de verdade.

41 - Eu plantei um pé de **cravo**
Por detrás do timbaúba,
O fiim da minha sogra
Parece um cachim de uva.

42 - Eu plantei um pé de **cravo**
Lá na beira da anhuma,
Meu amor briga c'os outros,
Não acho graça nenhuma.

43 - Eu plantei um pé de **cravo**
Na janela do sobrado,
Nunca chorei por amor,
Mas por ti tenho chorado.

44 - Eu plantei um pé de **cravo**
Em moedas de um tostão,
Namorei uma menina,
Mas não dei demonstração.

45 - Eu plantei um pé de **cravo**
Dentro de um vaso de vidro,
Resolva o seu coração
Que o meu está resolvido.

46 - Eu plantei um pé de **cravo**
Na janela do meu quarto,
Já que eu não te conheço,
Quero ver o teu retrato.

47 - Eu plantei um pé de **cravo**
Joguei terra até no broto,
Meu benzinho tem costume
De roubá amor dos otro.

48 - Eu plantei um pé de **cravo**
Num montinho de areia,
Quem mexer com meu amor
Tem cem anos de cadeia.

49 - Eu plantei um pé de **cravo**
Na beira da manjeroma,
Eu tomei amor dos outros,
Mas o meu ninguém não toma.

Variante: Eu plantei meu pé de **cravo**
De a par com a manjerona,
Eu só tomo amor do otro,
Só o meu ninguém num toma.

50 - Plantei o meu pé de **cravo**
Na frente de sua casa;
Cada cravo que nascia
Era um beijo que eu te dava.

Variante: Eu plantei um pé de **cravo**
Na frente de sua casa,
Cada cravo que soltava
Era um beijo que eu ganhava.

51 - Eu queria ser um **cravo**
De cor viva e formosa
Para ver se um dia encontro
A minha querida rosa.

52 - Quem me dera ser um **cravo,**
Rosa branca do sertão,
Para viver no teu peito,
Junto do teu coração.

53 - Seu pai é um belo **cravo,**
Sua mãe é um botão,
Você é o meu grande amor
Que feriu meu coração.

54 - Peguei um botão de **cravo**
Botei no bolso direito,
Queria cantar um verso,
Pra cantar precisa jeito.

55 - A moça me deu um **cravo**
Sexta-feira da paixão,
Botei o cravo no peito
E a moça no coração.

56 - Craveiro, me dá um **cravo,**
Roseira, me dá um botão,
Se tu não me der um cravo,
Não te dou meu coração.

57 - Quando eu for desta terra
Plantarei só **cravo** roxo,
Para nunca me esquecer
Do semblante do teu rosto.

58 - Atirei o limão verde
No fundo de uma bacia,
Deu no **cravo**, deu na rosa,
Deu na moça que eu queria.

Variante: Atirei o limão verde
Por cima da sacristia,
Deu no **cravo,** deu na rosa,
Deu no moço que eu queria.

59 - Atirei o limão verde
Pra não atingir ninguém:
Deu no **cravo**, deu na rosa,
Deu na boca do meu bem.

60 - Menina das três janelas,
Das três janelas do canto,
Me oferece um copo d'água
Na raiz do **cravo** branco.

61 - Eu vou mudar o meu nome,
Tracemos a minha sorte,
De hoje em diante eu assino
O **cravo**-chita-do-norte.

62 - Estas flores que te trago
Eu colhi no meu jardim;
Colhi **cravos**, colhi rosas
E também colhi jasmim.

63 - As mocinhas lá de casa
São mocinhas caprichosas,
Vão ao jardim plantar flores:
Plantam **cravos,** nascem rosas.

FLOR

1 - **Flor** de laranjeira é branca
Sinal de sinceridade,
Todo mundo tem inveja
Da nossa grande amizade.

2 - A **flor** do cacau é roxa,
Curtidinha no sereno;
Quem quisé escoiê moço,
Escoia moço moreno.

3 - A **flor** deste meu jardim
Mudou para o deserto;
Como é triste amar alguém,
Não podendo amar de perto.

4 - A **flor** enfeita a festa
E o caixão de quem morreu,
A flor pra nós representa
Poema que Deus escreveu.

5 - Quando uma **flor** se abre
Eu sinto um suave encanto,
Pois penso tanto em ti,
Porque te amo um tanto.

6 - Nem toda **flor** tem perfume
Nem todo amor nos faz bem,
Nem sempre com quatro versos,
Faz-se uma trova também.

7 - Perguntas-me qual a **flor**
Mais bela do meu jardim:?
Por que perguntas, amor,
Se estás diante de mim.

8 - Assim como uma **flor** nasce,
Meu amor também nasceu;
Assim como ela morre,
Meu amor também morreu.

9 - Menina, dá-me uma **flor**
Do jardim desse teu peito,
Dá-me uma flor mimosa
Que se chama amor-perfeito.

10 - O sol nasce orgulhoso,
A **flor** no pé sempre brilha,
Perto de você, meu bem,
O sol foge, a flor se humilha.

11 - O amor quando é fingido
É **flor** que nunca se cheira,
Pra dois corações que se amam
Não há barra nem fronteira.

12 - Ramo, raminho de flores,
Tem **flor** de todas as cor:
Tem perpétua, tem saudade,
Açucena, linda flor.

13 - Na tua mente, donzela,
Ou na **flor** do meio-dia,
Desfrutar o teu amor
Era isso que eu queria.

14 - Como o sereno da noite

BOTÂNICA E FOLCLORE

Procuro o seio da **flor,**
Assim minha alma amorosa,
Suspira por teu amor.

15 - Se eu fosse um jardim
Lhe daria uma **flor,**
Mas como sou uma jovem
Lhe darei o meu amor.

16 - A abelha retira o mel
Sem machucar sua **flor;**
Quem sabe amar, faz carinho,
Sem vender o seu amor.

17 - Ana é que é nome lindo,
Lindo como uma **flor;**
Ana, que nome querido,
É o nome do meu amor.

18 - Procuro sempre e não acho
Até num botão de **flor,**
Ainda está para nascer
Quem há de ser meu amor.

19 - A borboleta não vive
Estando longe da **flor;**
Eu também não viverei,
Distante do meu amor.

20 - Do céu caiu um botão,
Do botão formou uma **flor;**
No meio vinha dizendo
Que você é o meu amor.

21 - Nos canteiros dum jasmim
Aprecio a bela **flor,**
Mas nenhuma se compara
Com o nosso grande amor.

22 - Da praia nasceu a rama,
Da rama nasceu a **flor,**
E da flor nasceu Maria,
Santa Mãe do Salvador.

23- Quero uma casa pequena
Toda enfeitada de **flor,**
Para um dia ser feliz
Juntinho do meu amor.

24 - Moreninha, tu és bela,
Tu és bela igual a **flor,**
Eu te adoro e namoro,
Moreninha, meu amor.

25 - Corta-se a raiz das árvores,
Corta-se a raiz da **flor,**
Mas não há nada que corte
A raiz do nosso amor.

26 - No meio de tantas pedras
Pode nascer uma **flor,**
No meio de uma amizade
Pode nascer um amor.

27 - No mar navega o barco,
No barco navega a **flor,**
Nas ondas do teu cabelo,
Navega o meu amor.

28 - Sou como uma luz morta,
Sou como um jardim sem **flor,**
Sou como rua deserta,
Porque vivo sem amor.

29 - As nuvens vagam no espaço,
As borboletas na **flor;**
Eu vivo vagando o mundo
Em busca do seu amor.

30 - Que resta de nós agora,
Da Primavera em **flor**?
Em ti, o esquecimento;
Em mim, tão forte o amor.

31 - Do céu espero bondade,
Da terra espero a **flor**
Dos teus lábios um beijo,
Dos teus beijos o amor.

32 - Foi na beira de um rio
Que encontrei o meu amor,
No lugar que eu encontrei
Nasceu belo pé de **flor.**

33 - Suspiro, tomai alento,
Alento, tomai valor;
Vamos, vamos passear
No jardim da bela **flor.**

34 - Ai, morena, moreninha,
Moreninha, meu amor,
Nas ondas do teu cabelo
Corre água, nasce **flor.**

35 - Se eu soubesse a verdade
Que você me tinha amor,
Eu caía nos seus braços
Como o sereno na **flor.**

Variante: Se eu tivesse a certeza
Que em você eu tinha amor,
Eu cairia em seus braços
Como o sereno na **flor.**

36 - Quando meu bem aqui passa
A areia muda de cor,
Fica o terreiro cheiroso
Todo coberto de **flor.**

37 - Quando estou perto de ti
Por força do nosso amor,
Meu coração se enfeita
Como a roseira em **flor.**

38 - Fui ao jardim descansar
Pois sentia grande dor,
Encontrei a sua foto
Junto da mais bela **flor.**

39 - Hoje lhe mando uma rosa
Como prova de amor,
É o presente de uma rosa
Dado a uma outra **flor.**

40 -Pra você, meu companheiro,
Este vai em seu louvor:
Na sola do seu sapato
Corre água e nasce **flor.**

41 - As **flores** que eu te dei
Têm perfume e espinho:
Perfume do meu amor,
Espinho do meu carinho.

42 - Se há **flores** do destino,
A da dor e do prazer,
Nós somos mais infelizes:
O nosso é só padecer.

43 - Sai das **flores** o perfume
E sai de mim o silêncio;
Só tua imagem, menino,
Não sai do meu pensamento.

44 - O céu, o mar e as **flores**
E a onda que vagueia,
Tudo vai se iluminando,
Se a noite é de Lua Cheia.

45 - Fui no campo pegar **flores,**
O campo se floresceu;
Apanhei só da flor roxa,
Por ser triste como eu.

46 - Entre crianças e **flores**
Há tão grande semelhança:
As duas lembram bondade,
O amor e a esperança.

47 - Pode o céu produzir **flores,**
A terra estrelas criar,
Não pode meu coração
Ser vivente sem te amar.

48 - No jardim de minha casa
Tem **flores** em quantidade,
Quando morre o amor-perfeito
Brota logo a saudade.

49 - Entre as nuvens eu nasci,
Entre as **flores** fui criado,
Numa noite de luar
Por teus lábios fui beijado.

50 - Lá está um arco-íris,
Parece um ramo de **flores,**
Enfeitando todo o céu,
Refletindo sete cores.

51 - Juntos passamos a vida
E quando formos velhinhos,
As **flores** que nós colhermos
Serão mais do que espinhos.

52 - Passa a chuva, vem o arco,
Juntamente com o sol,
As **flores** se movimentam,
Imitando o girassol.

53 - Por mamãe eu tenho amor,
Pela vida até paixão;

BOTÂNICA E FOLCLORE

Pelas **flores** tenho estima
E por você, adoração.

54 - Você já foi egoísta
E levou o meu carinho,
Não deu **flores** para mim,
Agora só colho espinhos.

55 - Para conter os meus males,
Meu natural me contém,
As sepulturas têm **flores**
A minha vida não tem.

56 - Os meus romances de amor
São como certos caminhos;
Começam cheios de **flores,**
Acabam cheios de espinhos.

57 - Não procure pela vida
A pefeição dos amores,
Amor perfeito se encontra
Somente entre as **flores.**

58 - Fui passear no jardim
Pra disfarçar minhas dores,
Encontrei o seu retrato
Na mais bonita das **flores.**

59 - Se as lágrimas fossem **flores**
Que por ti tenho chorado,
No quarto em que eu dormia
Seria jardim florado.

Variante: Se as lágrimas fossem **flores**
Que por ti tenho chorado,
O quarto onde eu durmo,
Já era um jardim florado.

60 - Eu estava no jardim,
O jardim escureceu;
No meio de tantas **flores,**
Meu amor apareceu.

Variantes:
Fui no jardim colher **flores**
O jardim escureceu;
No meio de tantas flores
O meu bem apareceu.

Fui no jardim buscar **flores**
O jardim escureceu;
No meio de lindas flores
Você me apareceu.

61 - Eu quero que sua vida
Seja um **florido** jardim,
Vivo pensando em você
E quero que pense em mim.

GALHO
Não pensei que o **galho** verde
No meio do mar secasse,
Não pensei que nosso amor
Tão depressa se acabasse.

IMBÉ
Construí um lindo barco
De uma folha de **imbé**
Pra levar o meu amor,
Mais bravo que jacaré.

JASMIM
1 - Eu gosto muito de dália,
Gosto demais de **jasmim,**
Gosto mais de sua mãe
Que criou você pra mim.

2 - No fundo de minha casa
Plantei um pé de **jasmim,**
Espero que o meu benzinho
Nunca se esqueça de mim.

3 - A flor que é mais bonita
Chama-se flor de **jasmim,**
O moço que eu mais gosto
Tem o nome de Joaquim.

4 - Seus olhos são duas pétalas,
Sua boca um **jasmim,**
Eu quero apenas saber
Se você gosta de mim.

5 - Fui na horta plantá flor,
Encontrei pé de **jasmim,**
Lá estava as Três-Maria,
Não deixô prantá sozim.

6 - Eu plantei um pé de cravo
Nasceu um pé de **jasmim;**
As meninas planejaram
De roubar você de mim.

Variante: Eu plantei um pé de rosa
Nasceu um pé de **jasmim;**
As moças estão querendo
Roubar meu amor de mim.

7 - Se quiser saber meu nome
Dê uma volta no jardim,
Meu nome está escrito
Na pétala de um **jasmim.**

Variante: Se quiser saber meu nome
Dê três voltas no jardim
O meu nome está escrito
Numa folha de **jasmim.**

LARANJA
A **laranja** de madura
Cai no chão e vai rolando;
Um amor que não é firme,
Aos poucos se vai deixando.

LARANJEIRA
1 - **Laranjeira** com espinho,
Árvore de muita ciência;
Quem ama um amor alheio,
Precisa ter paciência.

2 - **Laranjeira** pequenina,
Carregadinha de flores,
Eu também sou pequenina,
Carregadinha de amores.

3 - **Laranjeira** pequenina,
Carregada de orvalho,
Eu também sou pequenina,
Carregada de trabalho.

LIMÃO
1 - O **limão** é tão azedo
E o sal muito salgado,
Os lábios de quem eu amo
São doces como melado.

2 - O **limão** é muito azedo
E ninguém pode chupar,
Mas seus lábios são de mel
E eu não canso de beijar.

3 - O **limão** é fruta azeda
Que ninguém pode chupar,
Seus lindos lábios são doces
E isto posso provar.

4 - Atirei o **limão** n' água,
De pesado foi ao fundo,
Meu amor é um canalha
Que namora todo mundo.

5 - Botei um **limão** correndo,
Na tua porta parou,
Quando o limão tem amores
Que fará quem o botou.

6 - Joguei o **limão** pra cima,
Caiu, enterrou a metade,
Um amor que ama a dois
Ama um com falsidade.

7 - Joguei um **limão** na rua,
Em sua casa parou,
Se o limão ama você,
Imagina quem jogou.

8 - Joguei um **limão** no alto
De tão alto foi ao fundo:
Quem não ama a cor morena,
Não tem gosto pelo mundo.

9 - Joguei um **limão** na água
De redondo foi pr'o fundo,
Os peixinhos já disseram:
Vai pra cima, vagabundo.

10 - Joguei um **limão** na água
De pesado se afundou;
Se esse moreno é bonito,
O loiro dele ganhou.

11 - Eu joguei um **limão** n'água
A metade apodreceu,
Quem roubou o meu amor
A vergonha já perdeu.

12 - Joguei o meu **limão** verde
Pr'a quele lançante abaixo,
Quanto mais o limão corre
Mais bonitinha te acho.

13 - Eu joguei o **limão** verde

BOTÂNICA E FOLCLORE

Na menina da janela;
O limão caiu na sala,
Eu caí nos braços dela.

14 - Se lhe der boa chamada.
Docinho fica o **limão,**
O amor é espertinho,
Faz ninho no coração.

15 - Joguei um **limão** verde
Ele foi parar no fundo;
Eu só amo a você
E você a todo mundo.

Variante: Joguei um **limão** no rio,
De redondo foi ao fundo,
Eu só gosto de você
E você de todo mundo.

LIMEIRA
Corte a raiz da **limeira,**
Corte a raiz da saudade,
Mas nunca corte a raiz
Da nossa grande amizade.

LIMOEIRO
1 - **Limoeiro** pequenino,
Tire os galhos do caminho
Que eu costumo andar à noite,
Tenho medo do espinho.

2 - **Limoeiro** abaixa o ramo
Que eu quero tirar limão,
Quero tirar essa nódoa
Da dor do meu coração.

3 - Seu eu fosse um **limoeiro**
Te daria limonada,
Mas como eu sou roseira,
Eu te dou uma espinhada.

4 - Abaixe, meu **limoeiro,**
Que eu quero apanhar limão,
Eu quero apagar a nódoa
Do meu pobre coração.

Variante:
Quem quiser comprar eu vendo
Um limão por um tostão,
Para tirar uma nódoa
De um triste coração.

LÍRIO
1 - O **lírio** tem cinco pétalas
Todas elas são iguais,
Se você pensa que não,
Te amo cada vez mais.

2 - O **lírio** é criminoso
Pelo cheiro que ele tem,
Eu também sou criminoso
Por amar e querer bem.

3 - Joguei o **lírio** pra cima,
O lírio caiu aberto,
Eu amo, você, menino,
Estando longe ou perto.

4 - Fui no **lírio** do destino
Minha vida consultar
E nele estava escrito
Que nasci para te amar.

5 - A folha do **lírio** vira,
Eu também quero virar;
Não precisa ficar triste,
Pois quero te namorar.

6 - A folha do **lírio** vira,
Eu já vi ela virar,
Um amor que vai embora,
Um dia torna a voltar.

7 - O branco é a cor de paz,
O **lírio** é linda flor;
Branca e linda é a vida,
Ao lado do meu amor.

MAÇÃ
A **maçã** é tão vermelha
Que dá gosto de apanhar,
Seus lábios são tão rosados
Que dá gosto de beijar.

MANGA
1 - Eu subi num pé de **manga,**
Chupei manga até morrê,
E mordi num carocinho,
Pensando que era você.

2 - Eu subi num pé de **mangas**
Pra ver os peixes nadar,
Peixe grande não me engana,
Lambari quer me enganar.

MANJERICÃO
1 - **Manjericão** miudinho
Salpicado de abecê,
Meu coração só me pede,
Que eu me case com você.

2 - De encarnado nasce a **rosa,**
De verde, o **manjericão;**
De branco veste a açucena.
De luto, o meu coração.

3 - Se essa casa fosse minha
Como é do meu irmão,
Eu plantava dentro dela
Um pé de **manjericão.**

MARGARIDA
No vaso daquela mesa,
Há um pé de **margarida,**
Porém, mais bela que as flores
É você, minha querida.

MARAVILHA
Na beira do meu terreiro
Tem um pé de **maravilha,**
Eu converso com os velhos,
Interessado na filha.

MELÃO
O **melão** é muito doce
Mais doce que a melancia,
Um beijo na tua boca
Me alimenta por um dia.

MORANGO
Fui na mina beber água
Numa folha de **morango,**
Não era sede, nem nada,
Era saudade do Jango.

ORQUÍDEA
Na folha de uma **orquídea**
Teu nome quero escrever,
Se não viver bem contigo,
Com outro não vou viver.

PALMEIRA
Marinheiro não se embarque
Que no mar está ventando,
Vê as folhas da **palmeira**
Como estão se requebrando.

PERPÉTUA
Se a **perpétua** cheirasse
Era a rainha das flores;
Como a perpétua não cheira,
Por isso não tem amores.

PÉTALA
1 - Vou mandar fazer um poema
Com **pétala** desfolhada
E nele gravar a história
De uma moça desprezada.

Variante: Mandei fazer um romance
Com **pétala** desfolhada
E nele lavrar a história
De uma pobre desprezada.

PINHEIRO
Quem tem pinheiro tem pinhas,
Quem tem pinhas tem pinhão,
Quem tem amores tem zelos,
Quem tem zelos tem paixão.

PLANTA
1 - Vou deixar de fazer **planta**
Que a sorte está contra mim:
Planto cana, nasce alpiste;
Planto arroz, nasce capim.

Variante: Não quero mais fazer **roça**
Que a sorte vem contra mim:
Planto cana, nasce alpiste;
Planto arroz, nasce capim.

2 - Há uma espécie de **plantas,**
Que vinga sem ter raízes,
Assim são certos sorrisos
Na boca dos infelizes.

3 - Eu **prantei** a minha roça,
Veio o tatu e comeu,
Quem quisé que prante roça
Que o tatu quero sê eu.

QUEBRA-PEDRA
Em cima daquele morro

BOTÂNICA E FOLCLORE

Tem um pé de **quebra-pedra,**
Você diz que quebra asa,
Mas a minha ocê não quebra.

RAMA, RAMO
1 - Sereno da madrugada
Caiu na folha da **rama,**
Eu também quero cair
Nos braços de quem me ama.

2 - Fui andando pr'um caminho,
Ramo verde me puxou,
Não me puxe, ramo verde,
Nosso tempo já acabou.

3 - Fui à fonte beber água,
Ramo verde me bateu,
Não me bata, ramo verde,
Que sou dele, não sou teu.

ROSA
1 - **Rosa**, rainha das flores,
Sabiá, rei do sertão,
Vou te amar eternamente,
És rei do meu coração.

2 - Dando **rosa** ou espinho,
Amor é como roseira:
Dura a rosa muito pouco
E o espinho a vida inteira.

3 - O botão de **rosa** cheira,
Quando abre, cheira mais,
Você disse que me ama,
Cada vez te amo mais.

4 - Minha sogra é uma **rosa,**
Meu sogro é um botão,
Sua filha é a chave
Que trancou meu coração.

5 - Não te ofereço uma **rosa,**
Porque sei que tem espinhos,
Mas ofereço amizade
Com muito amor e carinho.

6 - Sua mãe é uma **rosa,**
Seu pai é um botão
E você é uma faca
Que feriu meu coração.

7 - Eu te olho com ardor,
Eu te amo com carinho,
Por isso não te darei
Uma **rosa** com espinho.

8 - Procurei no abecê
A letrinha mais formosa,
Encontrei a letra eme
Dentro de uma bela **rosa.**

9 - Juntei meu amor ao teu,
Casamos, coisa espantosa,
De dois amores perfeitos
Nasceu um botão de **rosa.**

10 - Eu subi num pé de **rosa**
Para ver onde estava,
Cada espinho que caía
Era um beijo que eu te dava.

Variante: Eu trepei numa **roseira**
Para ver se te avistava,
Cada pétala que caía
Era um beijo que te dava.

11 - Joguei três **rosas** no rio,
Elas três foram ao fundo,
Como poderei te amar
Se tu amas todo mundo?

12 - Eu quero que todos saibam
Que maio é o mês de Maria,
Mês das **rosas**, mês das noivas,
Um mês de amor e alegria.

13 - Meu amor é tão bonito,
Tão bonito e sem defeito,
É uma **rosinha** aberta
Para a gente pôr no peito.

Além destas, foram publicadas outras 73 no Anuário do Folclore de 1992, em artigo de Ineh Bueno de Camargo, sob o título **"Rosa, Rainha das Flores"**.

ROSEIRA
1 - **Roseira** engalheirada
Joga galho no caminho,
Eu quero passar lá à noite
E tenho medo do espinho.

2 - **Roseira,** minha esperança,
Meu pé da mais bela flor;
Tenho pé, não sou roseira,
Em mim só brota o amor.

4 - A **roseira** está tão triste,
Porque perdeu uma flor,
E eu ando muito triste,
Porque perdi meu amor.

5 - Da **roseira** nasce o espinho,
Mas nasce também a flor;
Do amor nasce o carinho
E do desprezo, a dor.

8 - O perfume da **roseira**
Se espalhou pela cidade,
Só desejo a você
Paz, amor, felicidade.

9 - Eu plantei uma **roseira**
Para te dar um botão,
Mas como ela murchou
Eu te dou meu coração.

Variante:
Eu plantei bela **roseira**
Para lhe dar um botão,
Como a roseira secou,
Dou-lhe o meu coração.

11 - Queria ser uma **roseira**
Pra te dar lindo botão,
Mas como sou uma jovem
Eu te dou meu coração.

12 - Passei por uma **roseira,**
Cinco rosas apanhei;
Tinha eu cinco amores,
Por sua causa eu deixei.

13 - Eu subi numa **roseira**
Para ver se te avistava,
Cada rosa que caía
Era um beijo que eu te dava.

14 - Plantei um pé de **roseira**
Dentro dum copo de vidro,
Resolva o seu coração
Que o meu já está resolvido.

15 - Não se planta uma **roseira**
Em lugar que tem ladeira,
Não se deve morar perto
Dessa gente faladeira.

16 - Eu sou como a **roseira,**
Toda cheia de espinho,
Pois existe uma intrusa
Entrando no meu caminho.

17 - Eu só quero uma **roseira**
Plantada no meu jardim,
E uma rosa amorosa
Que tome conta de mim.

18 - Eu plantei uma **roseira**
Na beira do ribeirão,
Quanto mais a rosa cheira
Mais me dói o coração.

19 - No tronco de uma **roseira**
O seu nome escrevi,
Pensando letra por letra,
De saudade adormeci.

20 - Se eu fosse uma **roseira**
Dar-te-ia um botão,
Mas como sou uma garota
Dar-te-ei meu coração.

21 - Eu subi numa **rosera**
Só pra vê o sol nascê,
Avistei o mundo intero,
Meu benzim não pude vê.

22 - Pinheiro me dá uma pinha,
Roseira me dá um botão,
Menina me dá um abraço
Que eu te dou meu coração.

23 - Do outro lado do rio
Tem **roseira** para abrir,
Quem me dera ser sereno
Pra nessa rosa cair.

24 - Eu sou pobre jardineiro,
Você, a **roseira** em flor,
Não fure com seu espinho

Quem te cuida com amor.

25 - Eu fiz um juramento
Debaixo de uma **roseira:**
Se eu não me casar contigo,
Prefiro morrer solteira.

26 - Toda fruta bem madura
Cai no chão, logo apodrece;
Toda **roseira** é bonita
Só depois que ela floresce.

27 - Eu andava no jardim,
Pensando no meu amor,
Deu um vento na **roseira**
Me cobriu todo de flor.

SAMAMBAIA
A folha da **samambaia**
É verde, cor da esperança,
É como sorriso andando
Nos lábios de uma criança.

SEMPRE-VIVA
1 - Eu ganhei a **sempre-viva**
E guardei com gratidão:
A florzinha, no meu peito,
E quem deu, no coração.

2 - Eu plantei a **sempre-viva**
A sempre-viva nasceu,
Tomara que sempre viva
Teu coração mais o meu.

3 - Na folha da **sempre-viva**
Seu nome quero escrever;
Se não for feliz contigo,
Com outro não quero ser.

SERINGUEIRA
No fundo do meu quintal
Tem um pé de **seringueira,**
Quem mexer com meu amor
Sofrerá a vida inteira.

TANGERINA
1 - Quero fazer um barquinho
Co'a casca da **tangerina,**
Quero encontrar meu amor
Na praça ou na esquina.

2 - Em cima daquele morro
Tem um pé de **tangerina,**
Quero bem a qualquer moça
Que tem a cintura fina.

TREPADEIRA
Se eu fosse uma **trepadeira,**
Pela janela eu subia,
Para enfeitar o quarto
Onde meu amor dormia.

VIOLETA
1 - **Violeta** quando nasce
Toma conta do jardim,
Teus lindos olhos castanhos
Tomam conta só de mim.

2 - **Violeta,** flor cheirosa,
Mas tá sempre escondidinha;
A moça que é sossegada
Fica até mais bonitinha.

3 - **Violeta** roxa é paixão
Que entre meu peito nasceu,
Nem teu pai, nem tua mãe
Te querem mais do que eu.

4 - Dentro do meu coração
Tem um pé de **violeta;**
De tanto pensar em ti,
De roxas ficaram pretas.

ALECRIM



Planta trazida da Europa e muito popular no Brasil. Representativo de todas as horas diurnas, simboliza o amor ciumento e tem sua linguagem especial na correspondência entre os namorados: alecrim do país: amo-vos, alecrim desfolhado: ciúmes, alecrim do norte: fraqueza, alecrim do norte com flor: íntima amizade, alecrim verde: firmeza, alecrim seco: saudade. Empregada demasiadamente pelos curandeiros. Supõem-lhe alguma magia. Era planta dos bem-aventurados e por esse motivo coroavam e punham palmas nos cadáveres das virgens e dos inocentes.

Quando benta, no Domingo de Ramos, é poderosa contra os raios e procelas.

É usado como defumador em alguns cultos populares e limpa os maus fluidos das habitações e pessoas.

Preparado, serve para curar muitos males do corpo, servindo até para abrir o apetite e curar fraqueza cardíaca. As folhas secas reduzidas a pó, são usadas para cicatrizar feridas e para polvilhar o umbigo dos recém-nascidos.

Conta-se até uma lenda religiosa cristã em torno do aparecimento dessa planta: "Jesus Cristo, como sabem, nasceu num estábulo, em Belém. Dizem que Nossa Senhora jogava, todos os dias, a água em que dava banho no Menino, num determinado lugar do estábulo. Nasceu aí uma planta com um perfume delicioso: o alecrim. Quando Jesus morreu, perfumaram-lhe o corpo com a essência de alecrim. Por isso, para o povo, o alecrim cura todos os males. É planta que nasce benta, pois lembra Jesus do berço ao túmulo".

Muitas quadras sobre essa planta sagrada foram criadas pelo povo e transmitidas às gerações.

1 - **Alecrim** da beira d água
Não se corta co'o machado,
Se corta co'o canivete
Do bolso do namorado.

2 - **Alecrim** da beira dágua
Nem é preciso plantar,
Um amor que é sincero,
Nele se pode fiar.

3 - **Alecrim** da beira dágua
Dá o vento, está pendendo;
Meus amigos e colegas
Por trás, estão me vendendo.

4 - **Alecrim** da beira dágua
Pintadinho de abecê,
De aqui e de acolá
Eu me lembro de você.

5 - **Alecrim** da beira dágua
Pende, pende, mas não cai,
Você leva esse menino
Pra ser genro do papai.

6 - **Alecrim** da beira dágua
Pode estar quarenta dias,
Meu amor só pode vir
No bater do meio-dia.

7 - **Alecrim** da beira dágua
Pende, pende, mas não cai,
Eu gosto da mãe do moço,
Mas do moço gosto mais.

8 - **Alecrim** verde do campo,
Coração de bem-querer,
Embora vá para longe
Hei de amar-te até morrer.

9 - **Alecrim** verde, esperança,
Arruda contra peçonha,
Homem que beija cachorro
É porco, não tem vergonha.

10 - **Alecrim** da beira dágua
Dura até quarenta dias,
Distante de ti, meu bem,
Eu não duro nem um dia.

11 - **Alecrim** na beira dágua,
Manjerona doutro lado,
Pensas que por ti eu morro,
Cara de sapo rachado?

12 - **Alecrim** na beira dágua
Cheira mais quando pisado,

BOTÂNICA E FOLCLORE

É duro viver no mundo
Pra viver só desprezado.

13 - **Alecrim** na beira dágua,
Manjerona de outra banda;
Eu hei de te amar, menina,
Inda que corra demanda.

14 - **Alecrim** na beira dágua
De viçoso está tremendo,
Estas mocinhas de agora
De paixão estão morrendo.

15 - **Alecrim** na beira dágua
Tem na folha um riscadinho,
Quem tem amor vive gordo,
Quem não tem, vive magrinho.

16 - **Alecrim** na beira dágua
Manjerona doutro lado,
Meu amor, daqui distante
É quem lucra o meu agrado.

17 - **Alecrim** na beira dágua
Treme, treme, mas não cai,
Só queria que meu bem
Fosse genro do meu pai.

18 - **Alecrim** na beira dágua
Manjerona, poço fundo,
A moça que quer casar
Não namora todo mundo.

19 - **Alecrim** na beira dágua
Treme, treme, mas não cai,
Eu gosto da mãe da moça,
Mais da moça gosto mais.

20 - **Alecrim** dentro da água
Pode durar muitos dias,
Meu amor estando longe,
Não posso ter alegrias.

21 - **Alecrim** verde, arrancado,
Não se corta de machado,
Se corta com dois suspiro
De dois cabra apaixonado.

22 - **Alecrim** verde, arrancado,
Chora a terra onde nasceu,
Eu também vivo chorando
Por alguém que me esqueceu.

23 - **Alecrim** verde, arrancado
Pende, pende, mas não cai,
Quem me dera que um dia
Fosse nora do seu pai.

24 - **Alecrim** de verde cheira
E em meu peito nasceu,
Terás outra que te ama,
Mas nunca mais do que eu.

25 - **Alecrim** de verde cheira,
Sendo seco cheira mais,
O amor quanto mais velho
Mais problemas ele traz.

26 - **Alecrim** verde se cheira,
Ele seco cheira mais;
A moça quando se perde,
Sem-vergonha é o rapaz.

27 - **Alecrim** verde, cheiroso,
Quando seca cheira mais,
Eu queria que meu bem
Fosse genro dos meus pais.

28 -**Alecrim** verde é cheiroso
Quando seco, cheira mais;
Você diz que não te amo,
Cada vez te quero mais.

29 - **Alecrim** verde, cheiroso,
Na janela onde tu vens;
Inda não estou casada
Já me dão os parabéns.

30 - **Alecrim** verde é cheiroso,
O seco inda cheira mais;
Mulher que se fia em homem
Fica toda dando ais.

31 - **Alecrim** verde cheiroso
Não sejas enganador,
Toda amante que é firme
Não engana seu amor.

32 - **Alecrim** de verde chora,
De seco ele chora mais,
O moço está suspirando
E a moça nem conta faz.

33 - **Alecrim** verde é firmeza
Que do meu peito nasceu;
Acharás um que te ame,
Mas não firme como eu.

34 -**Alecrim** verde do campo
Coração de bem-querer,
Embora vá para longe
Hei de amar-te até morrer.

35 - **Alecrim** pra ser cheiroso
Terá que ser bem pisado,
O beijo pra ser gostoso
Tem que ser do namorado.

36 - **Alecrim** tem cinco folhas,
Cinco folhas, não tem mais,
Até hoje eu te amei,
De hoje não te amo mais.

37 - **Alecrim** tem cinco folhas
Cada folha tem um esse;
Quem eu quero não me quer
Quem me quer não me merece.

38 - **Alecrim** tem cinco folhas
Deu as cinco e não deu mais,
Se eu te queria bem,
Agora não quero mais.

39 - **Alecrim** de cinco folhas
Bem poderia ter seis,
Um amor que já foi meu,
Podia ser outra vez.

40 - **Alecrim** nasceu da pedra,
A pedra nasceu do chão;
O amor entra nos olhos
Pra morar no coração.

41 - **Alecrim** também se muda
Da cidade pr'o deserto,
De longe também se ama
Quem não pode amar de perto.

42 - **Alecrim** não tem espinho
E é danado pra cheirá,
Mas mesmo não tendo espinho,
Alecrim pode magoá.

43 - **Alecrim** da beira dágua
Tem a folha preta-escura
Pra matar esta saudade
Só a mesma criatura.

44 - **Alecrim** planta miúda,
Tem a flor pequenininha,
O desprezo do meu bem,
Meu coração adivinha.

45 - **Alecrim** da beira dágua
Não se corta com enxada,
Corta-se com uma faca
Pra dá chá à namorada.

46 - O **alecrim** quando nasce
Dá até pra fazê trança,
O meu peito tem firmeza;
O teu, não tem segurança.

47 - Plantei o **alecrim** na horta,
O cravo lá no jardim,
O cravo já está dizendo:
Quem toma conta de mim?

48 -Quem pelo **alecrim** passou
E o ramo não cheirou,
Se tivesse algum mal,
Bem pior então ficou.

49 - **Alecrim** verde se chama
Uma esperança perdida,
Quem não logra o que deseja,
Antes morrer que ter vida.

Variante:
Alecrim verde se chama
Uma esperança perdida,
Quem não goza o que deseja
Mais vale perder a vida.

50 - **Alecrim** tudo enverdece
Cada folha forma um esse,
De todos você recorda,
Mas de mim você se esquece.

Variante: Alecrim de muito verde
Cada folha forma um esse,
De todos você se lembra

BOTÂNICA E FOLCLORE

Uma esperança perdida,
Quem não logra o que deseja,
Antes morrer que ter vida.

Variante:
Alecrim verde se chama
Uma esperança perdida,
Quem não goza o que deseja
Mais vale perder a vida.

50 - **Alecrim** tudo enverdece
Cada folha forma um esse,
De todos você recorda,
Mas de mim você se esquece.

Variante: Alecrim de muito verde
Cada folha forma um esse,
De todos você se lembra
Só de mim você se esquece.

51 - **Alecrim** da beira dágua
Chora a terra que nasceu,
Eu também tenho chorado
Por amor que já morreu.

Variante: Alecrim da beira dágua
Chora a terra que nasceu,
Eu também vivo chorando
Um amor que já foi meu.

52 - **Alecrim** metido nágua
Pode estar quarenta dias,
Um amor longe do outro
Murcha as suas alegrias.

Variante: Alecrim verde arrancado
Dura até quarenta dias,
Um amor longe do outro
Não pode ter alegria.

53 - **Alecrim** da beira dágua
Da folhinha cai-não-cai,
Um mocinho bem bonito
Vai ser genro do papai.

Variante: Alecrim da beira dágua
Treme, treme, mas não cai,
O mocinho mais bonito
Vai ser genro do meu pai.

54 - **Alecrim** da beira dágua
Não se corta com machado
Inda vem falar comigo,
Cara de sapo rajado.

Variante:
Alecrim da beira dágua
Não se corta co'o machado,
Vê se não olha pra mim,
Cara de sapo rajado.

55 - **Alecrim** da beira dágua
Não se corta de machado,
Se corta com faca fina,
É alecrim de namorado.

Variante:
Alecrim da beira dágua
Não se corta com machado,
Se corta com faca fina
Para dar pr'o namorado.

56 - **Alecrim** da beira dágua
Chora as folhas que nasceu,
Eu também choro as mágoas
De um amor que já foi meu.

Variantes:
Alecrim verde, arrancado,
Chora a terra que nasceu
Eu também vivo chorando
Um amor que já foi meu.

Alecrim , verde, arrancado,
Chora o dia que nasceu,
Eu também tenho chorado
Um amor que já foi meu.

Alecrim verde, arrancado,
Chora a terra em que nasceu
Como não hei de chorar
Um amor que já foi meu?

Alecrim verde, arrancado,
Chora a terra em que nasceu
Eu também tenho chorado
Por amor que já foi meu.

57 - Quem pelo **alecrim** passou
E dele a flor não colheu,
Nunca teve amor na vida
Ou há tempo se esqueceu.

58 - A florzinha do **alecrim**
Cheira mais quando pisada;
Há muita moça que ama
Muito mais, se desprezada.

59 - Minha peneira de ouro,
Meu **alecrim** peneirado,
Nunca chorei por amor,
Mas por ti tenho chorado.

60 - Eu te mandei um raminho
De **alecrim** por aparar,
Se tu tens outros amores
Não podes me enganar.

61 - Fui na mina beber água
C'uma folha de **alecrim**:
Não era sede que eu tinha,
Mas saudade do Joaquim.

62 - Deita-te em cama de rosas,
Travesseiro de **alecrim;**
E no meio deste sono,
Solta um suspiro pra mim.

63 - Ninguém sabe o que vi hoje
Ao lado de um **alecrim,**
A moça dizendo ao moço:
Você inda gosta de mim?

64 - Seca, seca, emburana,
Brota, brota, **alecrim;**
Quem tiver amor nos outros,
Favor não olhar pra mim.

65 - Mandei fazê um barquinho
Com raiz de **alecrim,**
Pra carregá meu benzinho
Que não faz conta de mim.

66 - Pus esterco no canteiro
Pra plantar o **alecrim;**
O alecrim nasceu pra moça
E a moça nasceu pra mim.

67 - Sete cravos, sete rosas,
Sete ramos de **alecrim,**
Sete cartas por semana
Meu amor manda pra mim.

68 - No quintal da minha sogra
Tem um pé de **alecrim,**
O alecrim fica pra ela
E o filho dela pra mim.

69 - Lá em cima daquela serra
Tem um pé de **alecrim,**
Toda moça que namora
Pega lá o seu galhim.

70 - Mandei fazer um barquinho
Com galhinhos de **alecrim**
Pra embarcar o meu amor
Da horta para o jardim.

71 - Quem quiser saber meu nome
Dê uma volta no jardim,
O meu nome está escrito
Numa folha de **alecrim.**

72 - Adeus, cabelinhos pretos,
Adeus, boca de rubim,
Adeus, olhos matadores,
Adeus, cheiro de **alecrim.**

Quadras heptassílabas, com rima entre o segundo e quarto versos, recolhidas pelo professor José Sant'anna, entre 1955 e 1978, com a colaboração do alunado do Colégio "Olímpia" (extinto), do Colégio e Escola Normal Estadual "Capitão Narciso Bertolino" e da atual Escola Estadual de Primeiro Grau "Theodomiro da Silva Melo", estabelecimentos de ensino de Olímpia.

COMPARAÇÕES CORRIQUEIRAS

- Quando as coisas estão encrencadas: "Temos que descascar esse **abacaxi**"
- Se alguém se envolve com outro alguém casado: "Arranjou um **galho**".
- Se ela é bela, doce, meiga: "É um **chuchu**".
- Morena graciosa, cheirosa: "Cheira a **cravo** e **canela**".
- Morena queimadinha: "É **sapoti**".
- Pessoa mal humorada: "Azeda como **limão**".
- Menina dengosa: "É uma **florzinha**".
- Quando o dinheiro escasseia: "Vou passar a **pão** e **banana**".
- Ao fracote se diz: "Precisa comer mais **arroz** e **feijão**".
- Se algo saiu errado: "Deu **pepino**".
- Aquele preto pernóstico: "É um rolo de **fumo**".
- Depois de um susto: "Treme como **varas** verdes".
- Um desabafo comum: "Vá plantar **batatas**".
- A um burrinho de duas patas: "Vá comer **capim**".
- E a quem anda fraco da memória: "Tem bicho de **goiaba** na cabeça".

de **coco** na cabeça".

- A magra cuja barriga aparece: "Comeu caroço de **azeitona".**
- A quem é muito expedito: "É **pau** pra toda obra".
- Aquele de pernas cambaias: "Tem pernas de **forquilha".**
- Toda pessoa gorda, baixa, é: **"Batata".**
- A quem cai esparramado: "Caiu como **abóbora** madura".
- O de cabelo avermelhado: **"Cenourinha!"**
- Um ar de desafio: "Meu **cravo** de defunto!"
- O medroso é: "Uma **banana** podre".
- A lerda é: "uma **pamonha**".
- O forte é: "**Madeira** de lei".
- A uma menina traquinas: "É **pimentinha".**
- A quem tem olhos grandes, pretos: "Tem olhos de **jabuticaba**".
- Quem tem pele sedosa: "Tem pele de **pêssego**".
- Quando não se tem um tostão: "Estou numa **pindaíba**".
- Diante de muitas cédulas de valor: "Está cheio de **abobrinhas**".
- Ao dono de boca vermelha: "Tem boca de **romã**". Ou: "lábios de romã".
- Ao membro que identifica o sexo masculino: "**Mandioca**".
- Quando a vida vai mal: "Amarga como **jiló**".
- Quando um romance vai bem: "Navega em mar de **rosas**".
- Ante alguém de fama ruim: "Não é **flor** que se cheira".

São muitas as comparações. Estas são bastante comuns, ouvidas em todo canto. São consideradas próprias de quem tem um vocabulário restrito, mas são usadas por letrados também. É claro que o povo, irreverentemente, delas faz uso mais amplo. E faz muito certinho, ora!

ANEDOTAS

Não são muito comuns. Pouca gente se ofende ao ser chamada pelo nome de uma planta, talvez por isso. Estas são velhas, velhas.

1 - À sombra de bela jabuticabeira, filosofava um homem: "Deus fez tudo errado. Tamanha árvore, com frutos tão pequenos! Enquanto isso, a aboboreira, tão rasteira, com cada fruto enorme. Tudo errado". Cai uma jabuticaba na sua testa e ele, na hora, exclama: Puxa, calcula se, em vez de jabuticaba caísse uma abóbora?

2 - Moleque reclama à mãe que os amigos zombavam dele, chamando-o de cabeçudo por ter a cabeça grande. A mãe, meiga: "Que nada, filho. Sua cabecinha é linda. É inveja". A seguir, pede ao garoto que vá à feira e lhe traga uma melancia, um melão, abacaxi e bananas. Pergunta o menino: "Onde coloco tudo, mãe". E ela, distraída: "No seu bonezinho, filho".

PLANTAS ALTERNATIVAS

Como o pó de café está muito caro, por que não fazer como os antigos? Os pobres da primeira metade do século, minha avó materna, por exemplo. Colhiam muitas vagens secas de **fedegoso**, planta muito comum nos pastos, retiravam as pequenas sementes, torravam de leve, moíam e faziam uma beberagem a que davam o nome de café. Não era lá essas coisas, mas enganava a quem, de manhã, queria algo quente para forrar o estômago.

Ao cair da tarde, é muito comum nas pequenas cidades do interior, sentirmos o cheiro de chá de **erva-doce, erva-cidreira** ou **hortelã.** Reminiscência do famoso chá inglês? Dizem aquelas que o fazem diariamente que, além de ajudar a fazer a digestão, acalmam e não tem os mesmos inconvenientes do café. Reclamam que o café provoca insônia, o chá de ervas do quintal ajuda a cair num sono sadio e benéfico. É só provar...

Uma planta que se espalha por todo o país, possui dezenas de variedades, cores e formas, oriunda de ilhas paradisíacas de outras plagas - o **hibisco**, teve o seu primo-pobre. Era chamado de "sapatão", grande flor vermelha, repleta de pétalas macias. Esmagados e fervidos, tingiam tecidos grosseiros. Bem amassados, eram o carmim das faces de muita donzela desbotada. Engraxavam os indispensáveis sapatões avermelhados do jovem roceiro que pretendia brilhar no baile de sítio. E dava uma bonita cor. E brilho, pois não?

A **taioba**, planta que se adapta em terrenos úmidos e férteis, substitui com grande vantagem a couve, hortaliça que desaparece por época das grandes estiagens ou na estação chuvosa - mela, como se diz. E como é vítima de pragas! A taioba é mais resistente, tem excelente sabor, serve como couve. Dá deliciosa sopa.

Um bom substituto da guariroba (palmito amargo) é o **pendão do cacho de bananas.** São necessários uns seis ou sete para dar a massa de um só palmito. Deve ser batidinho como o palmito, sabendo que as mãos ficarão manchadas por algum tempo. Mas limpam. É tão ou mais amargo que a guariroba. E é bom também.

O **mamão verde** pode fazer as vezes do chuchu que escasseia em certas épocas do ano. Bem temperado, picadinho e cozido, uma iguaria saborosa!

Assim, na natureza, está a subsistência do homem. Basta usar a imaginação e o nosso cardápio vegetal pode ser rico e variado. E gostoso...

PAREMIOLOGIA

Nome pomposo que o José Sant'anna prefere para denominar os provérbios, adágios, frases feitas. Outra fonte perene da sabedoria popular, os anexins são agradáveis, dizem certo o que queremos explicar e achamos difícil. Apela-se para um dito popular na convicção de que "se o povo o diz é a voz de Deus que se faz ouvir". Temos alguns novos, uns poucos já impressos em Anuário anterior. Vamos lá:

1 - **Laranja** madura em beira de estrada ou é azeda ou tem maribondo.

2 - Conhece-se a **árvore** pelo fruto.

3 - Pelo cheiro do tição se sabe a **madeira** que queimou.

4 - Quem tem horta não deve **couve**.

5 - Panela sem **feijão** é como porteira sem mourão.

6 - **Ervas** daninhas nascem depressa.

7 - Só o rio e a **mandioca** é que trabucam a vida deitados.

8 - O menor machado derruba o maior **carvalho**.

9 - Asno que entra em despensa alheia, leva **pau** em vez de **aveia**.

10 - Papagaio come **milho**, periquito leva a fama.

11 - Cavalo de campo não come **pasto** cortado.

12 - **Pimenta** nos olhos dos outros é refresco.

13 - Com teu amo não jogues as **pêras**.

14 - Cutucar o diabo com **vara** curta.

15 - De mau **grão** não sai bom pão.

16 - Deus é grande, mas o **mato** é maior.

Variante: Deus é grande mas a **relva** é muito mais acolhedora.

17 - Filho alheio, **brasa** no seio.

18 - Em tempo de **figos** não há amigos.

19 - **Garapa** dada nunca é azeda.

20 - Lagartixa é que sabe por que não gosto de **vara.**

21 - Macaco não enjeita **banana.**

22 - Pela casca se conhece o **pau.**

23 - Põe-lhe a **vara** na mão, conhecerás o ladrão.

24 - Porco sabido não se coça em **pau** de espinho.

25 - Promessa de **feijão** não enche a barriga.

26 - Quem conhece **urtiga** não urina no mato.

27 - Sombra de **pau** não mata cobra.

28 - Quando a **jabuticaba** é pouca, a gente engole até o caroço.

29 - Para quem traz barriga cheia, toda **goiaba** tem bicho.

30 - Quanto mais alto o **coqueiro**, maior o tombo.

31 - Quanto maior o **pau**, maior a queda.

32 - Quem com porcos se mistura, farelos come.

33 - Quem semeia **urzes**, colhe **espinhos**.

34 - Quem tem rabo de **palha**, não chega perto de fogo.

35 - Raio não bate no **pau** deitado.

36 - Se conselho fosse **mandioca**, ninguém morria de fome.

37 - Urubu quando está infeliz, não há **galho** que o agüente.

38 - Urubu caipora, nem galho de

peroba escora.

39 - Vender-se por um prato de **lentilhas.**

40 - Meter-se em camisa de onze **varas.**

41 - Quando você vem com o **milho**, estou voltando com o fubá.

42 - Deus dá **couves** a quem não tem toucinho.

43 - O beijo é como **caju**, por mais que seja doce tem ranço.

44 - Não tem eira nem beira, nem ramo de **figueira.**

45 - A quem maus dentes tem, **nozes** não lhe convém.

46 - Se tem medo de ser pega, não rale o **pepino.**

ou: Se tens medo de ser descoberta, não bata o pepino.

Como o cesteiro que faz um **cesto** faz um cento, acho melhor ficar por aqui. Só com as paremiologias, porque há mais sobre plantas. Vou ensinar.

SECAR PLANTAS PARA ARRANJOS

Para secar algumas plantas ornamentais: cravos, violetas claras, primaveras, perpétuas, cardos, aveia, trigo, etc, basta fazer o seguinte: amarre um maço de cada espécie, deixe-o dependurado ao ar livre, de cabeça para baixo num local seco, alto e bem arejado.

Eles ali ficam até estarem bem sequinhos e podem ser usados em arranjos.

Essas flores secas são decorativas, servem para presentear amigos, enfeitam pacotes, perfumam as embalagens. Podem ser usadas para encher saquinhos de pano (sachês) e perfumam gavetas e armários. Um travesseiro com flores secas cheira bem. Mil e uma utilidades. É só ter paciência e imaginação!

VOCÊ SABIA?

1) Que **maçã** é o símbolo de Nova Iorque?

2) Que em Curitiba ainda abunda o **ipê roxo?**

3) Que **limão** com café quente cura bronquite?

4) Que pedaços de **melancia** com **arroz e feijão** melhoram o sabor da comida?

5) Que **cheiro verde**, lavado e livre de hastes se conserva em "tape-ware" fechado, na geladeira?

6) Que na picanha o tempero certo leva **louro, vinho, alho** e **cebola?**

7) Que o pernil fica tinindo, se temperado com **salsa, hortelã, louro, manjericão, sal, pimenta-do-reino, cebola, alho, alecrim** e **andro?**

8) Que a **hortelã** corta a gordura da leitoa?

9) Que 2 **laranjas** sem casca, colocadas na panela de feijoada, quebram bem a gordura?

10) Que devemos oferecer sempre um número ímpar de **rosas** para afastar o azar?

11) Que quem ingere cerca de 16 xícaras de **café** ao dia apresenta maior nível de colesterol no sangue?

12) Que o **aguapé** ou **mururé**, praga de lagoas e rios, cura disenteria, erisipela e doenças pulmonares?

13) Que as folhas e cascas do **salgueiro** (chorão) - evitam a queda do cabelo e acabam com a caspa?

Bem, se sabia, reforço. Se não sabia, aprendeu. Alcançamos nossos objetivos, eu acho. Para alegrar as cozinheiras apressadas, deixo, finalizando, algumas receitas fáceis e úteis.

1 - **POLENTA** (na panela de pressão)

Coloque na panela de pressão 6 copos de água, 1 colher de manteiga, um pouco de sal. Quando ferver, coloque 2 copos de **fubá** dissolvidos em água fria. Deixe ferver. Tampe a panela. Cozinhe por 20 minutos.

2 - **FRANGO ESPERTO**

1 frango inteiro picado e temperado / 2 **cenouras** / 2 **pimentões** picados / 1 **cebola** / 1 pouco de "bacon" picado/ **azeitonas** / 1/2 copo de vinagre.

Misturar tudo. Untar assadeira, pôr o frango. Ao redor, um quilo de **batatinha** cortada e **cebolas** em rodelas. (Não pôr sal na batata e na cebola). Levar ao forno até dourar.

Receita de D. Ernestina dos Santos Romano - Olímpia.

3 - **BATATAS CORADINHAS**

Fritar 8 ou 10 **batatinhas** cortadas em rodelas meio grossas em uma xícara (chá) de **óleo**. Logo que estiverem macias, retirar. Frite ligeiramente, em 2 colheres de margarina, 2 **cebolas** médias picadas.

Em pirex colocar uma camada de **batatas**, uma de **cebola,** uma de presunto picado. Repetir as camadas, cobrir com pomarola e queijo ralado. Levar ao forno por 25 minutos.

Receita de D. Luzia Balieiro Junqueira - Olímpia.

4 - **SALADA DE IOGURTE**

300 gramas de cenoura / 2 pepinos/ 100 gramas de azeitonas verdes / 100 gramas de azeitonas pretas / 1/2 xícara (chá) de salsa picada / 1/2 copo de iogurte / 1/2 xícara (chá) de maionese / 1 colher (café) de molho inglês / sal / pimenta-do-reino.

Rale as cenouras e os pepinos em lascas finas. Tire o caroço das azeitonas e pique-as. Coloque tudo em uma saladeira. Junte a salsa picada e mexa bem. À parte, misture o iogurte, o molho inglês e a maionese. Tempere com sal e pimenta-do-reino e despeje na saladeira. Misture tudo muito bem. Prove o tempero e deixe na geladeira até a hora de servir.

5 - **QUIABO RÁPIDO**

Lave meio quilo de quiabo. Corte as duas extremidades, limpando alguma mancha. Pegue a panela de pressão. Nela coloque óleo e refogue uma cebola cortada em rodelas, 3 dentes grandes de alho esmagados, 1 tomate sem casca, picado, salsinha a gosto. Mexa bem, coloque sal e pimenta-do-reino. Quando aquecer, retire a panela da chama, coloque o quiabo, mexa bem. Tampe a panela. Logo que a válvula avisar que começará a fervura, desligue. Deixe fechada alguns minutos. E pode comer com arroz. É bom.

6 - **COMPOTA DE QUIABO**

Açúcar e alguns quiabos (chifre de veado).

Cortar as pontas e os pés dos quiabos e colocar em água fria com caldo de limão. Levar ao fogo e quando começar a ferver, tirar a panela e deixar os quiabos esfriarem na mesma água. Passar para outra vasilha com água e espremer mais limão para tirar a baba (mucilagem).

Lavar bem os quiabos para tirar o gosto do limão.

Fazer uma calda rala de açúcar, pôr os quiabos e nela permanecerão até começar a ferver. Tirar quiabo por quiabo com uma espumadeira e pô-los numa compoteira. Deixar a calda engrossar até o ponto de espelho. Juntar cravo e canela. Despejar sobre os quiabos.

Servir em vasilha funda.

Receita cedida por Alzira Sant'Ana de Oliveira - Olímpia.

Bem, já fomos longe demais. Acho apaixonante falar sobre essas maravilhas amigas - as plantas que, parar, deixa-me triste. É preciso, porém. Caminhei pelo terreno popular, desviei um pouco para os "de cima", mas pensei o tempo todo na multidão de seres pobres que literalmente morrem de fome tendo uma alimentação sadia à mão, sadia e gratuita, ou muito barata. Ensinar nossa gente a plantar, a cultivar ervas medicinais, a usar verduras e legumes em vez de sonhar com a caríssima e desvirtuada carne de hoje deveriam ser metas prioritárias de governantes, sanitaristas, assistentes sociais. Um grito de alerta se faz premente. Quando o povo ouvir e atender, o planeta será salvo, a saúde não será privilégio de alguns felizardos, o desemprego será coisa do passado, a alegria voltará. Na natureza está o grande desafio para o povo desta terra. Na natureza a nossa salvação ou a nossa hecatombe final. Preservemos o que o Criador do mundo nos ofertou. Amém!

A Mulher nas Trovas

JOSÉ SANT'ANNA
DEPARTAMENTO DE FOLCLORE - OLÍMPIA



É na **mulher** que o homem encontra alento, esperança e até conforto moral.

A vida transcorre feliz ao lado da mulher amada pela sua graça, inteligência e vivacidade.

Se não fosse a mulher, a família estaria desorganizada.

Deus, na sábia determinação, criou importante missão à mulher - a de ser mãe.

Apesar de doce amiga e complemento do homem, exemplo de coragem, energia e ação, o povo por um lado lhe presta louvor e de outro, a satiriza, como podemos observar em muitos provérbios rimados, recolhidos e registrados pelo membro da Academia Brasileira de Letras, Raimundo Magalhães Júnior:

Mulher velha e desdentada dá sempre muita risada.

Mulher que só lê novela, muito cuidado com ela.

Mulher de mantilha preta nunca tem boa careta.

Mulher que não perde festa é tola e para nada presta.

Mulher que tem o pé pequeno tem sempre o gênio sereno.

Mulher de pé exagerado tem um gênio encanzinado.

Mulher de nariz torcido bate logo no marido.

Mulher de cabelos na venta nem o diabo a agüenta.

Mulher que é muito beata, come grelo de batata.

Mulher que faz mexericos tem pernas de tico-tico.

Mulher velha que nos logra, longe dela, porque é sogra.

Mulher, quanto mais calada, mais se torna desejada.

Mulher quanto mais pintada mais tem vida atrapalhada.

Mulher de veneta, nem branca, nem preta.

Mulher muito gastadeira, quem escolhe faz asneira.

Mulher avoada ou tonta, nunca presta boa conta.

Mulher preguiçosa, nem cheirando a rosa.

Mulher que fuma, Deus te livre de uma.

Mulher que toma rapé, espirra até no café.

Mulher vaidosa é cheia de prosa.

Mulher dorminhoca nunca sai da toca.

Mulher rixenta tem a cara espinhenta.

Mulher sabichona de tudo faz gaifona.

Mulher catavento tem formiga no assento.

Mulher que bebe, de longe se percebe.

Mulher vermelhaça escorrupicha cachaça.

Mulher de respeito não descobre o peito.

Mulher beata, terço de prata.

Mulher que bem se arreia, nunca é feia.

Mulher que não se enfeita, por si se enjeita.

Em briga de marido e mulher, não metas a colher.

Acrescentamos estes, também muito conhecidos, por nós coletados:

Uma **mulher** esperta nunca se aperta.

A **mulher** é como chita: para uns é feia; para outros, bonita.

Mulher sem ciúme é flor sem perfume.

Mulher e laranja em qualquer parte se arranja.

Terra ruim e **mulher** doente é que quebram a gente.

Freqüentemente satirizada em versos, ou prosa ou vemo-la em comparações ridículas como estas, na opinião de um técnico em contabilidade:

Mulher solteira é **crédito**, Casada é **débito**, Bonita é **lançamento**, Feia é **estorno,** Ex-namorada e **saldo anterior**, Sogra é **conselho fiscal.** Que faz operação plástica é **benfeitoria**, Grávida é **obra em andamento**, Que dá bola é **incentivo**. Noiva é **reserva legal**. A que é pegada em falha é **passivo a descoberto.** A que namora muito e não se casa é **saldo à disposição da Assembléia**. A que topa programa é **renda de capital não empregado nas operações comerciais.** E outras terríveis comparações...

Há um conto folclórico, por nós recolhido, que procura esclarecer por qual razão a tarefa da mulher nunca tem fim, registrado sob o título **Por Que Serviço De Mulher Nunca Se Acaba:**



"Quando Jesus e São Pedro andavam na terra, se serviram de uma carrocinha velha, rodas de madeira, aros de ferro, puxada por um burro já idoso.

Na carrocinha carregavam as bagagens e os mantimentos.

Um dia eles se dirigiram para um vilarejo. Para chegar, tinham que atravessar um riacho de águas muito claras. Nele não havia nem pinguela. Mas acontece que o burro empacou, não tinha força e não havia meio de tirar a carrocinha de dentro do riacho. Estava atolada.

Naquele riacho muitas mulheres esta-

vam lavando roupas. Jesus e Pedro foram ao encontro daquelas senhoras e, com muita humildade, pediram para que elas dessem uma mãozinha para retirar a carrocinha encravada.

A resposta de todas foi uma só. Responderam ao pé da letra:

- Não! Estamos trabalhando e também muito cansadas. Além do mais, vocês são dois homens. Por isso, se virem. E vão dando o fora daqui.

Os dois homens ficaram envergonhados com as respostas recebidas, pediram desculpas e se retiraram.

Ao lado do vilarejo, próximo ao riacho, havia uma vendinha onde se vendia cachaça. Nessa venda estavam alguns homens que, retornando do trabalho, ali paravam, para tomar um traguinho.

Para lá se dirigiram os dois santos e explicaram o que estava acontecendo.

Todos, com muita boa vontade, responderam:

- É pra já!

E foram ao riacho prestar o auxílio solicitado. Tiraram a carrocinha com facilidade. E disseram:

- Pronto, amigos, podem seguir a viagem. Vão com Deus.

Jesus e São Pedro agradeceram os ajudantes.

Aí, Jesus voltou para São Pedro e disse:

- Pedro, as mulheres não são prestativas como os homens. Então, como castigo, o serviço de mulher nunca se acabará. Termina um e começa o outro, para o resto da vida. Mas para os homens, que são prestativos, há sempre de sobrar uma folguinha para tomar um aperitivo". **

Entretanto, é nas **quadrinhas anônimas** que reverberam e se fundem esse louvor e essa sátira à naturalmente controvertida figura da **mulher**:

1- **Mulher** que pita cigarro
Na minha cama não deita,
A catinga do cigarro
Meu coração não aceita.

Variante: Mulher que fuma cigarro
Na minha cama não deita,
Que a fumaça do cigarro
O meu coração rejeita.

2 - **Mulher** feia dá tristeza
Mulher bonita, aflição,
Quero só andar aflito:
Me faz bem ao coração.

Variante: Muié véia dá sossego,
Muié bonita, afrição,
Descobri que andá afrito
Alegra meu coração.

3 - **Mulher** de cova na face,
Beija-a sempre com cautela,
Pois vão pra cova esquecida
Os beijos que deres nela.

4 - **Muié** véia na função
Parece cachorro magro;
Quando come, enche a barriga,
Levanta e sacode o rabo.

5 - A **mulher** que escorregar
Por causa do coração,
Terá sempre no sapato
Um pedaço de sabão.

6 - A **mulher** de hoje em dia
Anda em pura fantasia,
Compra até meia de seda
E a barriga está vazia.

7 - A **mulher** do meu compadre
É uma santa mulher;
Vai à missa todo dia
Mas volta a hora que quer.

8 - A **mulher** e a galinha
Não se deixa passeá;
A galinha o bicho come,
A mulher dá o que falá.

9 - A **mulher** no aniversário
Sempre deseja que a gente
Se esqueça do seu passado,
Mas nunca do seu presente.

10 - A **mulher** de hoje em dia
Até parece cegonha,
Deixa o rico sem dinheiro
E o pobre sem-vergonha.

11 - A **mulher** e a galinha
São dois bicho interesseiro:
A galinha pelo milho
E a mulher pelo dinheiro.

12 - Namorar **mulher** alheia
É problema muito sério;
O começo é no olhar
E o fim no cemitério.

Variante: Paquerar **mulher** dos outros
É um caso muito sério;
Começa sempre nos olhos,
Termina no cemitério.

13 - Namorar **mulher** casada
É ser muito atrevido,
Ou então perdeu o medo
De bala no pé-do-ouvido.

14 - Quem ama **mulher** casada
Está brincando co'a sorte,
É um cabra destemido
Que se contrata co'a morte.

15 - Quem ama **mulher** casada
Não tem a vida segura,
Mata, ou morre, ou some;
Se é gordo perde a gordura.

16 - Quem ama **mulher** casada
Não tem a vida segura,
Traz a catiga da vela
E o risco da sepultura.

Variante: Quem ama **mulher** alheia
Não tem a vida segura,
Traz o mau cheiro da vela
E arrisca uma sepultura.

17 - Quem tivé **muié** bonita
Traga presa na corrente
Que a minha era bonita,
Jacaré levô no dente.

18 - Ciúme de **muié** véia
É ciúme impertinente,
Parece gata parida
Quando qué mordê na gente.

19 - Casar com **mulher** papuda
Só com uma condição:
Da mulher dormir na cama
E o papo dormir no chão.

20 - Casar com **mulher** papuda
Que desgraça não será!
Quando for deitar na cama
Quantos roncos não dará.

21 - Se uma **mulher** tropeça
É porque ela é errada,
Mas se tropeça o homem
A mulher sempre é culpada.

22 - Quando vires **mulher** magra
Não tem mais que perguntar:
Se casada, é ciumenta
Se solteira, quer casar.

23 - Meu filho, **mulher** bonita
De duas falhas uma tem:
Ou quer bem a todo mundo,
Ou não gosta de ninguém.

24 - Não chore, **mulher** não chore
Cubra seu filho com véu,
Deus fazendo suas contas
Faltava um anjo no céu.

25 - Não quero **mulher** que tenha
As pernas bastante finas
Com medo que em mim se enrosquem
Como cobras assassinas.

26 - Se uma **mulher** espirrasse
Toda vez que nos ilude,
Vivia o mundo ocupado
Só em dizer: Deus te ajude.

27 - Para a **muié** ciumenta
Eu sei um remédio bão:
Rabo-de-tatu bem grosso,
Puxado co'as duas mão.

28 - Vou casar com **mulher** feia
E não é piada não,
Eu não quero criar caça
Para nenhum gavião.

FOLCLORE VERBAL

29 - Quem fala de **muié** véia,
Merece levá peroba;
Se não fosse a muié véia
Num existia moça nova.

30 - Eu gosto de **muié** véia
Pra dançá catereté;
As moça me põe quebrante
E as véias me vêm benzê.

31 - Eu gosto de **muié** véia
Porque tem colo macio,
Deitado no colo dela
Não sinto calor nem frio.

32 - Eu gosto de **muié** baixa,
É braba que nem serpente,
Muié magra quando enfeza
Tem veneno inté nos dente.

33- Eu gosto de **muié** gorda
Só por causa da gordura,
Chegando o tempo do frio
Não precisa cobertura.

34 - Eu gosto de **muié** loira
Porque é muito vaidosa,
Defeito de muié loira
É ser muito preguiçosa.

35 - Eu gosto de **muié** magra
Só por causa da magrura,
Ela tem a perna fina,
Té parece saracura.

36 - O gosto de **muié** véia
É gosto muito esquisito,
Senta na beira do fogo:
Meu véio, cadê meu pito?

37 - O gosto de **muié** véia
É pouco mas é gostoso,
Parece farinha seca
Na boca de um guloso.

38 - Dizem que a **muié** é farsa,
Mais farsa do que papé,
Mas quem matô Jesus Cristo
Foi home, não foi muié.

39 - Vô casá com **muié** gorda
Pra mim vivê na fartura,
Quando chegá o inverno,
Num precisa cobertura.

40 - Deus quando fez a **mulher**
Fez só com delicadeza,
Com um corpo de boneca
E o rosto de princesa.

41 - Eu só caso com **mulher**
Que tenha muito dinheiro,
Pois eu quero ter de tudo,
Vadiando o dia inteiro.

42 - O home pela **mulher**
Inspira e muito suspira,
Depois ele dá o pira
E a tonta que se vira.

43 - Ao amar uma **mulher**
Tome um pouco de cautela
Quanto mais bela ela for,
Bem mais falsa será ela.

44 - Aqui tem uma **muié**
Que se casô duas vez,
Anda toda enfeitada
Pra chegá logo nas três.

45 - Cachorro que pega bode,
Mulher que erra uma vez,
Homem que bebe e joga
Eu não confio nos três.

46 - Fui andando pr'um caminho
Muié véia me chamô,
Cala boca caco véio
Que seu tempo já passô.

47 - Até o padre falô:
Muié véia é sem pecado,
Nem precisa confessá
Que o pecado é perdoado.

48 - Conheço o pau pela casca,
A **mulher** pela feição,
Conheço até a madeira
Depois que vira tição.

49 - O home pode casar
Com **mulher** bonita ou feia,
Mas quem melhor o agrada
É sempre a mulher alheia.

50 - Coisa que eu não suporto
É **mulher** metida a macho,
Fogo a favor do vento
E enchente de morro abaixo.

51 - Não há homem como rei,
Nem **mulher** como rainha,
Não há santo como Deus
Nem memória como a minha.

52 - Todo homem é diabo,
Não há **mulher** que renegue,
Mas toda mulher procura
Um diabo que a carregue.

53 - O amor é a poesia
Que a **mulher** escreveu
E o homem quis entender
Mas nunca, nunca entendeu.

54 - Não tenho medo de homem
Nem de **mulher** de topete,
Homem eu mato com faca
E mulher com canivete.

55 - Quem deseja pissuí
Amô de muié aieia,
Arrisca uma sepurtura
Ou grade de uma cadeia.

56 - Eu não gosto de morena
Porque é **muié** ciumenta,
A morena quando enfeza
É pió do que pimenta.

57 - Muito infeliz é a porta
Donde sai a **muié** morta,
Mais infeliz é o "cabido"
Do chapéu de um marido.

58 - Quem quiser ser muito fino
E casar com **mulher** rica,
Não fica como marido
É como escravo que fica.

59 - Quem tiver o seu segredo
Não conte à **mulher** casada,
Que a mulher conta ao marido
E o marido ao camarada.

60 - Se eu pudesse saber
Que tipo de **mulher** quer,
Faria tudo no mundo
Para ser essa mulher.

61 - Um homem agradecido
Nunca despreza a **mulher,**
Ele é dependente dela,
Não percebe quem não quer.

62 - O mundo é uma guerra
Entre o homem e a **mulher,**
Quem eu quero não me ama
Quem eu amo não me quer.

63 - É a incerteza que vive
No gosto de uma **mulher;**
Tudo quanto vê, deseja,
Mas sem saber o que quer.

64 - O mar é que é bem casado,
O mar tem boa **mulher,**
É casado co'a areia
E a beija quando quer.

65 - Homem que vive chorando,
Negro que é muito cortês,
Mulher que nunca chorou
É melhor fugir dos três.

66 - Água de morro abaixo,
Fogo de morro acima,
Mulher sem comportamento
Não encontram disciplina.

67 - Marmelo é fruta gostosa
Que dá na ponta da vara,
Mulher que chora por homem
Não tem vergonha na cara.

68 - O homem nasce sorrindo,
O homem morre amando;
A **mulher** nasce chorando,
Para morrer perdoando.

69 - Chora, ó meu loiro, chora
No buraco tem areia,
A **muié** matô o marido
Só de tapa nas oreia.

FOLCLORE VERBAL

70 - Chora, ó meu loiro, chora
Respondeu a carabina,
A **muié** jogô o marido
No buraco da latrina.

71 - Não tenho medo de nada
De cobra, onça ou trovão
Arrenego **mulher** velha
Que diz sofrer de paixão.

72 - O Santo Antônio que eu tenho
É feito de nó de pinho;
Da **mulher** eu gosto muito,
Da sogra nem um pouquinho.

73 - Do pinheiro nasce a pinha,
Da pinha nasce o pinhão,
Da **mulher** nasce a firmeza,
Do homem a ingratidão.

74 - Duas coisas neste mundo
Que não dá para agüentar:
É **mulher** bater em homem
Ou ela dele apanhar.

75 - Rapaziada de hoje
Não sei o que está pensando,
Namora **mulher** casada
Deixa a solteira sobrando.

76 - O coração de um homem
É como a praia do mar,
Uma **mulher** grava o nome
Pra outra vir apagar.

Variante: O coração de um homem
É igual a praia do mar
Onde a **mulher** grava o nome
Pra logo outra apagar.

77 - Você diz que vai casá
Larga mão dessa locura
Casá com **muié** ciumenta
É vivê na amargura.

78 - Eu desci pela ramada,
Eu subi pela raiz;
Ciúme de **muié** véia
Tá na ponta do nariz.

79 - A azeitona pequena
Pouco azeite pode dar,
Mas a **mulher** que é pequena
Dá amor até sobrar.

80 - Há três coisas neste mundo
Que me faz arrepiá:
Noite escura, **muié** feia,
Cachorrada no quintá.

81 - Eu nunca vi bananeira
Dar cacho pela raiz,
Nunca vi **mulher** solteira
Ter palavra no que diz.

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

83 - A folha da bananeira
Tão verde ficou madura,
Quem ama **mulher** casada
Não tem a vida segura.

84 - Eu trepei numa peroba
Avistei o mundo em roda;
Quem ama **mulher** casada
Vai pr'o céu daquela moda.

85 - Das duas, qual a mais feia
Pergunto aos home de ensino:
Se é **muié** que fala grosso,
Ou home que fala fino.

86 - Me falaram estas coisas,
Eu achei muito engraçado:
Homem que tem **mulher** feia
Leva a vida sossegado.

87 - Parece certo, parece,
O que diz este ditado:
Homem que tem **mulher** feia
Não gosta de feriado.

88 - Bezerro de vaca preta,
Onça pintada não come;
Quem casa com **mulher** feia
Não receia outro home.

89 - Deus me livre do capeta,
Das noites de temporal,
E de **mulher** cachaceira,
Dançando no carnaval.

90 - Ser pobre e casar com pobre
É remar contra a maré,
Casar-se com **mulher** pobre
É andar com um só pé.

91 - Eu enganei o diabo,
E ele não percebeu;
Fui enganar a **mulher**,
Mas o enganado fui eu.

92 - Vou dizer-te uma verdade,
Talvez te deixe surpreso:
O coração de **mulher**
Quanto mais solto, mais preso.

93 - O home que é casado
Deve ter um pau no canto,
Pra curar sua **mulher**
Quando estiver com quebranto.

94 - A cabeça da jibóia
Tem o nome de cristina,
O ciúme é das **mulher**
E o namoro é das menina.

95 - Canoeiro não te embarques
Que o rio é muito fundo,
O rio é como a **mulher**
Que engana todo mundo.

96 - Chove, chuva miudinha,
Na fita do meu chapéu;
Chove chuva nos meus braços,
Mulher velha no mundéu.

97 - Tomara que o mato seque
Pra vê o que a cobra come,
Tomara que chegue o tempo
Das **muié** tratá dos home.

98 - Veado quer mato ralo,
Cachorro quer dentadura,
O homem pede dinheiro
E a **mulher** só formosura.

99 - Duas coisas neste mundo
O meu coração detesta:
Viola desafinada
E uma **mulher** que não presta.

100 - O arco-íris só brilha
Depois que passa a chuva
É quando brilham os olhos
De qualquer **mulher** viúva

101 - São três coisas neste mundo
Que meu coração palpita:
Dinheiro em quantidade,
Carro e **muié** bonita.

102 - Farinha com rapadura
Num pode fazê geléia,
Num pode fazê demora
Em casa de **muié** véia.

103 - Dinhero de cobre é zinco,
Dinhero de zinco é cobre,
Antes sê dama de prinspe
Do que sê **muié** de pobre.

104 - Amor, amor verdadeiro,
Como a gente sonha e quer,
É trevo de quatro folhas
No coração da **mulher**.

105 - Quem quiser ter vida longa
Fuja sempre que puder,
De médico e boticário,
Melão, pepino e **mulher.**

106 - Menina diga a seu pai
Que não coma com colher,
Ele está pra ser meu sogro
E você minha **mulher.**

107 - No coração de um homem
Vê-se um defeito qualquer,
Porque Deus só fez bem puro
O coração da **mulher.**

108 - Quem de mim se discordar,
Porque viver bem não quer;
Três coisas precisa o homem:
Grana, saúde e **mulher.**

109 - Eu sou homem de bom gosto,
Fale de mim quem quiser,
Mas deste mundo só levo
Carinhos de uma **mulher.**

110 - Quem disse que pau de bucho
Era bão para cuié,
As mentira é dos home,
As verdade das **muié.**

111 - Cachaça é água de cana,
Concha pequena é cuié;
Língua de véia é desgraça,
Bicho danado é **muié.**

112 - Em cima daquele morro
Tem um feixe de cuié,
Nunca vi língua danada
Como língua de **muié.**

113 - Três coisas velhas são boas:
Pote, sapato e café,
Três eu gosto bem fresquinhas
Água, paçoca e **muié.**

114 - Belo pinheiro tão alto
Que dá pau para colher,
Quem quiser ver mexerico
Vá na boca de **mulher.**

Variante: Eu tenho a minha mesa
Feita de pau de colher,
De onde vem mexerico
É da boca da **mulher.**

115 - Fui moço, hoje sou velho,
Morro quando Deus quiser,
Duas coisas apreciei:
Bom cavalo e **mulher.**

Variante: Já sou velho e tive gosto,
Morro quando Deus quiser;
Duas coisas me acompanham:
Cavalo bom e **mulher.**

116 - Sei que você não me ama,
Sei que você não me quer,
Então que sejas feliz
Nos braços de outra **mulher.**

117 - A ele não se rebaixe,
Não baixe os olhos sequer,
Porque mesmo o amando,
Deve lembrar que é **mulher.**

118 - O enfeite de uma mesa
É o garfo e a colher,
O enfeite de uma cama
É o homem e a **mulher.**

119 - Na dança da chimarrita
Não namora quem não quer,
A mulher abraça o homem,
O homem abraça a **mulher.**

120 - Duas coisas neste mundo
O meu coração não quer:
O piolho de galinha
E o ciúme da **mulher.**

121 - Não acredito em homem,
Nem faço o que ele quer,
Jesus Cristo foi traído
Por homem, não por **mulher.**

122 - As mágoas todas da vida
Nem se assemelham sequer,
Há funda mágoa contida
No desdém de uma **mulher.**

123 - Açucena quando nasce
Arrebenta bem no pé;
Que se arrebente a língua
De quem fala das **muié.**

124 - Em cima daquele morro
Tem três dúzias de cuié,
Eu acho coisa gostosa
O bejo de uma **muié.**

125 - Se o mar fosse tinteiro,
E o céu fosse de papé,
Não chegava pra escrevê:
Como eu te amo, **muié.**

126 - Minha história é comovida
O meu destino é crué
Por sempre ter confiado
No amô de uma **muié.**

127 - **Mulheres** quando se juntam
Pra falar da vida alheia,
Principiam na Minguante
Vão até na Lua Cheia.

128 - Entre as **mulheres** bonitas
És a única perfeita,
Pois Deus te fez e, sorrindo,
Rasgou depois a receita.

129 - No coração das **mulheres,**
Por muito frio que faça,
Há sempre calor bastante
Pra esquecer uma desgraça.

130 - Este mundo é muito bom
É muito bom, felizmente,
Este mundo é das **mulheres**
E as mulheres são da gente.

131 - Se um eco de repente
Peguntasse o que queres?
Eu apenas lhe diria:
Ver-me livre das **mulheres.**

Variante: Se uma voz te perguntasse
Qual a coisa que mais quer?
Eu apenas respondia:
Ficar livre das **mulher.**

COMENTÁRIOS

De fácil memorização, estas redondilhas, estrofes democráticas, rimam apenas o segundo com o quarto versos, nos quais predomina o ritmo melódico, muito próximo ao da música.

Quase todas as quadras, por serem folclóricas, são constituídas de versos heptassílabos (sete sílabas poéticas ou redondilha maior). Sua métrica é regular.

- A rima consiste na repetição de sons a partir da última tônica. Quando todos os sons se repetem, dizemos que a rima é **consoante** ou **soante.** Aparece também a rima **toante**, isto é, repetem-se apenas as vogais, a partir da tônica. Estes dois tipos de rima são comuns nas quadrinhas folclóricas.

- Das 131 quadrinhas anônimas recolhidas, somente não apresentam o número de sete sílabas poéticas: o 2.º verso da 23, o 1.º verso da 26, o 4.º verso da 29, o 3.º verso da 115 e o 4.º verso da 119, que são octossílabos.

- A rima, de um modo geral, é soante, exceção feita às quadrinhas de n.º 4 (magro/rabo), de n.º 29 (peroba/nova), de n.º 50 (macho/abaixo) e de n.º 66 (acima/disciplina) que são toantes. O esquema rimático é abcb.

- Nas quadrinhas 42 e 68, somente o primeiro verso fica solto, rimando o 2.º com o 3.º e 4.º versos, quase que as forçando a serem monorrimas. Esquema rimático abbb.

- Na quadrinha 57, o 1.º verso rima com o 2.º (porta/morta) e o 3.º rima com o 4.º (cabido/marido), promovendo rimas emparelhadas. Esquema rimático aabb.

- As quadrinhas demóticas podem aparecer bem estruturadas, em linguagem simples e correta, mas, outras vezes, além de mal estruturadas (quadra 57), a linguagem é, por demais, descuidada (quadra 55), como exemplos. Mas isto não nos causa estranheza, pois o autor é gente simples, do povo. Pode ter a inspiração poética, as emoções mas desconhece as normas cultas da língua.

- A quadrinha 24 se refere à mãe que lamenta a morte do filhinho. Com uma pequeníssima variante, recebemos a mesma trova do Estado de Paraíba, publicada na Cartilha "Paraíba 400 anos"- Aspectos geo-históricos e folclóricos, 1985, da Prefeitura Municipal de João Pessoa, página 79, que nos foi enviada pelo eminente folclorista Prof. José Nilton da Silva. Diz assim: Não chores, mulher, não chores, / Cobre teu filho com um véu./ Deus ontem fazendo as contas, / Faltava um anjo no céu.

- É comum na linguagem caipira, por influência africana, o fonema palatal **lh** mudar-se na semivogal **i**. Por esta razão é que em determinadas quadrinhas aparece a palavra **muié** em lugar de **mulher.**

- Este trabalho é fruto de longa e paciente pesquisa no setor da Literatura Oral brasileira, recolhido em Olímpia, Estado de São Paulo, com a colaboração de alunos do extinto Colégio Olímpia (1955-1963), no desempenho da preservação de nossa identidade cultural.

---

* *Dicionário de Provérbios, Locuções, Curiosidades Verbais, Frases Feitas, Etimologias Pitorescas, Citações - Editora Tecnoprint Ltda., Rio de Janeiro - RJ.*

** *Contado por Leonildo Procópio de Oliveira (Nenê), 50 anos (1990), pouca instrução, corretor, residente na Rua Andréia Degásperi, n.º 54 , Jardim Santa Ifigênia, Olímpia.*

CACHAÇA E FOLCLORE

A Danada da Cachaça

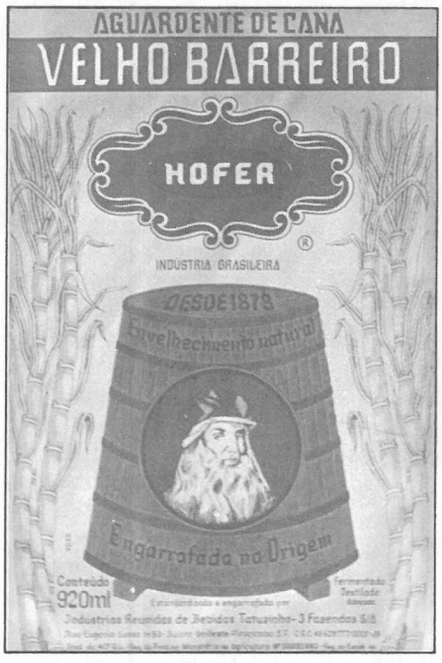
- mais os bêbados e as bebedeiras -

ANDRÉ LUIZ NAKAMURA
DEPARTAMENTO DE FOLCLORE - OLÍMPIA



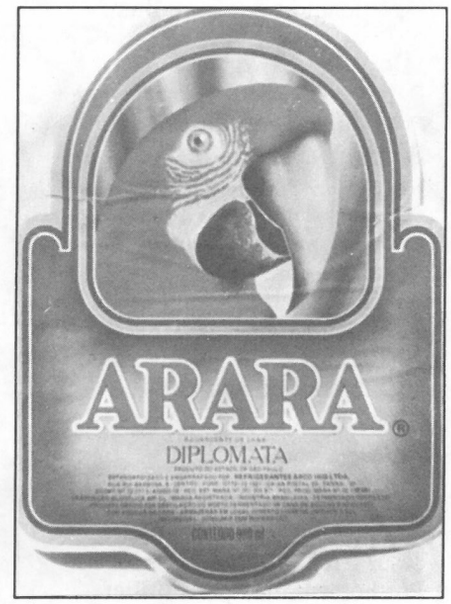












Cachaça: Aguardente feita com o mel da cana-de-açúcar ou com a borra de mel de açúcar destilada, após a fermentação alcoólica; escuma grossa da primeira fervura do caldo de cana na caldeira, onde se alimpa para passar às tachas, depois de bem depurado e ajudado com decoada de cal ou cinza. Atualmente, o velho processo de destilações sucessivas foi substituído por um aparelho retificador, que permite a rápida obtenção da bebida. De um modo geral, o processo de destilação utiliza um recipiente onde se aquece o líquido, uma caldeira, uma coluna de retificação, o retificador, um condensador (refrigerante) e outro recipiente de condensação, o coletor. Deve ser envelhecida pelo menos durante um ano em tonéis de madeira. Tem alta graduação alcoólica na escala de Gay Lussac (GL).

Aguardente: Líquido alcoólico obtido pela destilação de substâncias vegetais fermentadas, composto de álcool, água e um óleo essencial que lhe determina o cheiro e o sabor; Cachaça é aguardente de cana.

Etimologia: A origem da palavra é incerta. Há hipóteses que nos remetem ao arcaico verbete português "cacho"= pescoço (mormente de touro). Diz-se que a espuma produzida na primeira fervura da cana se alteia semelhando um "cachaço" (aumentativo de cacho) = pescoço grosso. Uma outra conjectura alude ao vocábulo espanhol "cachaza" (pronuncia-se cachaça) = borra, água com impurezas da produção de açúcar mascavo.

CACHAÇA E FOLCLORE

Em sentido figurado, pode significar paixão, mania, costume, vício. Ex: "A minha cachaça é um bom charuto depois do jantar". E talvez pelo tom jocoso do vocábulo, "cachaça" é, por extensão, atribuída a qualquer bebida alcoólica, em galhofas ou críticas.

Obs: Embora os bêbados e as bebedeiras também se incluam neste roteiro, aproveitamos a abrangência da palavra cachaça nas outras bebidas para justificar aparentes incoerências e alguns pequenos desvios do tema central.

História: A cachaça tem referências no século XVI, como registra a carta versificada do célebre poeta português Sá de Miranda, destinada a Antônio Pereira: "Ali não mordia a graça / eram iguais os juízes; / não vinha nada da praça, / ali, da vossa cachaça! / ali, das vossas perdizes!

Trazida pelos portugueses e plantada pelos escravos africanos, a cana-de-açúcar ocasionou a produção da cachaça nos fins do século XVI, quando em 1584 Gabriel Soares dizia existir na Bahia 8 casas de "cozer méis". Era um subproduto da Usina Açucareira, destilado em alambiques de barro. Dizem alguns estudiosos que ela surgiu casualmente, das impurezas retiradas durante o processo de fervura da cana-de-açúcar, na fabricação do açúcar mascavo. Também é mencionado o uso da cachaça na alimentação dos animais domésticos e como primeira refeição do dia para os escravos.

Quando passou a ter considerável importância econômica no Brasil Colônia, a venda da cachaça foi proibida na Bahia, em 1635, e a produção e o consumo ameaçados, em 1639, por contrariarem os interesses portugueses concorrendo com a aguardente produzida na metrópole - a bagaceira, feita a partir do bagaço da uva. Os lusitanos terminaram vencidos pelos interesses locais, que eram representados por senhores de engenho, comerciantes e destiladores. Mas em contrapartida, obtiveram os créditos tributários provenientes da bebida aqui fabricada. Esta situação foi bastante emblemática, pois a cachaça representou nesse período um forte símbolo de nacionalidade e de independência perante a bagaceira dos dominadores portugueses, que foi juntamente com eles rejeitada, para a consagração da aguardente de cana, nascida no Brasil.

Até a modernidade das técnicas no fabrico, a cachaça era considerada uma aguardente ordinária. Mesmo assim, a partir do escravo, o consumo da cachaça cresceu e estendeu-se paulatinamente aos mais diversos segmentos sociais, atingindo inclusive as classes mais ricas, se for o produto refinado e de alta qualidade. Não é mais bebida só de pobre.

Hoje, o comércio da cachaça ultrapassa 4500 marcas e um bilhão de litros anuais; vende mais do que leite.

RÓTULOS

Os rótulos neste trabalho publicados são de conhecidas marcas paulistas de caninha, tendo em vista que o Estado de São Paulo é detentor de quase 90% da produção nacional de aguardente de cana.

Como bem dizia uma antiga modinha, São Paulo é "terra da cachaça".

NEGÓCIO DE PINGA EM OLÍMPIA

Numa época em que se vendia mais pinga do que cerveja, isso em meados de 1935, Manoel Eduardo Pereira, que também foi o primeiro a introduzir cerveja no comércio olimpiense, começava a mercadoriar cachaça em Olímpia. A bebida era procedente de um engenho de propriedade de José Genari, na região de Pontal, onde a terra era boa para o cultivo de cana, com plantações de grande extensão. No início, o negócio era uma sociedade envolvendo seu Manoel e o filho mais velho de José Genari, Mário, que durou até mais ou menos 1938, quando a sociedade se desfez e foi criada a marca "Real Genaro", derivando do nome da família proprietária do engenho produtor. Essa pinga, embora fosse engarrafada e distribuída sem os recursos atuais, fez grande sucesso e foi muito vendida em Olímpia e região. De acordo com Éden, filho de seu Manoel, a boa qualidade da cana e da madeira em que a cachaça era conservada, mais os cuidados no engarrafamento e o carisma de seu Manoel, foram os principais fatores que fizeram a fama da "Real Genaro".



Seu Manoel comercializou essa cachaça até 1954, quando vendeu a firma para terceiros. Entretanto, uns quatro meses depois abriu outro depósito, desta vez com a pinga "Duas Pintas"; era a mesma, só que com outro nome em decorrência dos direitos sobre a marca Real Genaro terem sido adquiridos pelo outro comprador. Foi comercializada até que as atividades do engenho de Pontal fossem encerradas. A partir daí, seu Manoel passou a administração de seus negócios para os filhos Edgar, Edil e Elmo.

Um detalhe curioso que vale ser lembrado é o fato de o grande êxito comercial com bebidas de seu Manoel ter-lhe conferido a alcunha de "Mané da Pinga", que o caracterizava não pelo vício mas pelo sucesso na profissão exercida e pela fama da cachaça Real Genaro, vendida por ele durante mais de 20 anos. O mais interessante é que o apelido vem se perpetuando na família de Seu Manoel, tendo sido passado para os filhos, que vieram a ser "Pinguinha", e até para alguns netos.

SINONÍMIA E EUFEMISMOS: A vasta sinonímia em torno da cachaça constitui prova do quanto ela é famosa e querida no Brasil.

Dentre as inúmeras palavras e expressões que também a significam, selecionamos algumas mais conhecidas:

água-benta, água-de-briga, água-de-cana, água-pra-tudo, água-que-passarinho-não-bebe, aguardente, amansa-corno, amorosa, apaga-tristeza, arrebenta-peito, baronesa, bataclã, birita, braba, branquinha, brasa, brasileira, cachorro-de-engenho, caiana, camulaia, cândida, caninha, canjebrina, catinguenta, caúna, cobertor-de-pobre, **danada**, dengosa, desmancha-samba, dona-branca, dormideira, elixir, enfrenta-sogra, engasga-gato, faz-xodó, filha-do-senhor-de-engenho, fogo, girgolina, girumba, homeopatia, imaculada, imbiriba, januária, jeriba, jerumba, lanterneta, lapinga, maçaranduba, maria-teimosa, mata-bicho, mata-paixão, malvada, moça-branca, nócego, número-um (muito antes da Brahma), óleo-de-cana, parda, perigosa, pinga, piraçununga, preciosa, purinha, quebra-goela, rama, remédio, santa-branca, santinha, sinhaninha, sumo-de-cana, suor-de-cana, suor-de-alambique, semente-de-arenga, teimosa, tira-calor, tira-juízo, tira-teima, veneno, venenosa, veludo-no-gogó, xaropedos-bebos, ximbira, zuninga.

A CACHAÇA

Não há dúvidas de que a mais popular e brasileira das bebidas, a cachaça, ocupa um lugar especial entre as paixões e elementos de autenticidade que caracterizam o povo brasileiro. Ela tem participação ativa no cotidiano do homem, sendo indispensável e intrinsecamente associada a festejos e comemorações, tanto que o neologismo "Bebemorar" logo veio para aí conotar com maior adequação a presença imprescindível da bebida. Nessas ocasiões em que o alto -astral deve predominar, a cachaça alegra o ambiente, diminui aquela atitude reservada, facilita a prosa, cria simpatia. Além disso, pode flexibilizar o controle do superego, reduzindo assim a censura e o policiamento que a ética e a consciência coletiva nos fazem exercer sobre nós mesmos. Cachaça é como o carnaval, o "reveillon", mas sem por isso ser um produto de consumo sazonal, muito pelo contrário; aquece no inverno e refresca no calor. Acontece a qualquer hora, em qualquer lugar. Nas farras e gandaias, torna-se particularmente necessária. Excita, es-

CACHAÇA E FOLCLORE

timula, desperta o apetite. É quase afrodisíaca. Inteira seria, não fosse por atuar com mais força no âmbito psíquico, sem nenhuma correspondência no físico, ou pior que isso, segundo a ciência. Mas tudo bem; a força do pensamento deve prevalecer de alguma maneira.

Outra coisa interessante é que a danada da cachaça faz acreditar no que a sobriedade duvidaria. Melhor dizendo, torna mais fácil levar a pessoa a ser enganada, a crer em coisas que poderia duvidar se estivesse sóbria. A cachaça ajuda a convencer, seduzir, enrolar ou impressionar. Por isso, muitos negócios, situações lúdicas, conspirações e armações acontecem numa mesa de bar, ou em qualquer outro lugar com copos interpostos às conversas, participando delas. Para completar, a bebida ainda revela detalhes ocultos, provocando reações que surpreendem o próprio bebedor. Ela faz confissões, conta segredos, desperta potencialidades submersas no consciente sóbrio; desvenda, desmascara, descobre o que a sã consciência quer esconder. É uma droga legal, liberada, permitida, exceto no volante, no trabalho e em outros poucos casos; a cachaça odeia compromisso, podem crer que sim.

E assim, cenas de bebida e de bebedeira sucedem-se e se reprisam a toda hora, em qualquer palco, como farsas, comédias e tragédias, pois do mesmo modo que lembra festa, a cachaça também se mostra em momentos de preocupação e angústia. Ela é procurada para abrandar a dor de um amor perdido, a falta de dinheiro, o tédio, o baixo-astral e toda sorte de problemas dos que nela buscam consolo, euforia ou coragem. É uma ótima companhia para se reclamar da vida; funciona também como tranqüilizante e tem até certo êxito na solução ou esquecimento temporário das muitas agruras, vitais ou sentimentais, do corpo e da alma. Dizem alguns que a cachaça é uma tentação e que , como o Diabo, vale-se desse estado emocional para persuadir, dominar, se apoderar dos vocacionados para o vício e dos espíritos fracos e vulneráveis. Mas seja como for, o fato é que se tenta afogar na cachaça as mágoas, as saudades, as tristezas. E mesmo que elas tenham aprendido a nadar, são ao menos entorpecidas quando mergulhadas no fundo dos copos, nem que seja para depois emergir duplicando as dores, se somadas à de cabeça, que acompanha a fatal e implacável ressaca.

Nota-se, então, que razões para se beber não faltam nem hão de faltar. Beber está no sangue do brasileiro e não há nada que apresse a saída do álcool da corrente sangüínea, diz a fisiologia.

Contudo, é impossível desconsiderar os dramáticos malefícios que bebedeiras intensas e sucessivas podem acarretar - como a progressiva redução dos neurônios, a alta contribuição nas estatísticas de acidentes automobilísticos (60%), a diminuição gradual dos reflexos, a ameaça do coma alcoólico, da ascite, da cirrose hepática, do delirium tremens, Uffff !... e outros males e moléstias terríveis. É certo que quando a bebida deixa de ser um prazer para se tornar uma dependência, uma doença, pode levar o homem à mais vil e ultrajante degradação. Não há como negar ser o sórdido vício do alcoolismo um grave problema social que se deve seriamente enfrentar. Mas também é difícil crer em autoflagelação involuntária. A cachaça tem de ser aleatoriamente procurada para desajustar, desestabilizar; jamais para controlar ou equilibrar, como um remédio para "matar o bicho".

Essas conseqüências medonhas, embora revigorem o conceito maniqueísta de que o açúcar é de Deus e a cachaça do Diabo, fazem necessário ponderar que não é o álcool a causa do alcoolismo, se considerarmos a distinção entre consumo e excesso; até o cianato de potássio não é nocivo na quantidade que circula no sangue. Destarte, no antagonismo sem limites entre partidários e inimigos do álcool, alguns argumentos que o atacam em si, sem levar em conta que é o exagero e o exagerado que trazem o vício, seriam drasticamente enfraquecidos. Faria muita diferença se nos ataques houvesse a justa substituição de "álcool" por "excesso alcoólico".

No mais, a cachaça, se for de consumo moderado, não faz mal e pode até ter pontos a seu favor, como veremos adiante. Portanto, em si ela não é so má. Com a cachaça, ao contrário de com a cartomante, é o consulente quem dá as cartas.

O CACHACEIRO

O vocábulo "cachaceiro", como "cachaça" em relação às outras bebidas, não se limita a adjetivar o indivíduo que se embriaga habitualmente com cachaça ou a tem em sua preferência; estendeu-se aos adeptos de qualquer bebida alcoólica e a bebedores de qualquer grau. À vista disso, os bebedores ocasionais, os de fins de semana e feriados, os alcoólatras vitimados em plenitude e até novatos que amarram uma fogueira são no sarcasmo ou na crítica chamados pelo debochado "cachaceiro".

Em relativa simetria semântica, cachaceiro também é bebaço, beberrão, beberraz, bebum, ébrio, pingaiada, pinguço, porrista, bebedanas, biriteiro, pingueiro, beberrote, esponja, mata-borrão, pé-de-cana, pau-d'-água, etc...

Vê-se que o léxico pode não discriminar pela freqüência e intensidade, mas frente à celeuma e aos paradoxos que se estabelecem em torno da cachaça e do alcoolismo, é preciso, mais uma vez, notar a diferença, distinguir o apreciador que decifra da vítima que é devorada, como na nítida distinção que há entre um mergulhador profissional e um desesperançado que se atira no mar, ou entre um pára-quedista experiente e um derradeiro voador que salta para a morte certa, ou ainda entre um insone em medicação e alguém que ingere um frasco inteiro de tranqüilizantes. Há cachaceiros e cachaceiros. Usufrutuários e dependentes. Boêmios "que sabem beber" e outros "que ficam tontos".

Entrementes, as diversas anatomias dos que bebem estão sujeitas às imprevistas e diferentes reações que a cachaça provoca, especialmente nos neófitos e bebedores esporádicos. A danada desinibe e encoraja o tímido, facilita o desabafo, faz tagarelar os de pouca prosa, libera ou amplifica a agressividade dos pacíficos, quando sóbrios. Então, a cachaça produz e revela cachaceiros de todos os tipos: engraçados, cantadores, sentimentais, chatos, falantes, risonhos, violentos, solilóquios, alucinados... O povo diz que a cachaça possui quatro espíritos: o de carneiro (para quem fica mansinho), o de leão (para quem fica valente), o de macaco (para quem faz micagens), o de porco (para quem rola no chão). Mas contrapondo estas metáforas, existem também animais cachaceiros; macaco, tamanduá, rato, adoram a água-que-passarinho-não-bebe.

Há cachaceiros que se jactam de saber "usar" as bebidas, podendo se encachaçar até o estupor ou se abster inteiramente, conforme a vontade. Temos outros que se ufanam de resistir ao fogo, em cachaçadas freqüentes e excessivas, e por essa razão precisam aumentar a dose para que consigam o resultado pretendido, ignorando que entre as causas do vício no álcool está a superestimação do próprio organismo. Existem ainda aqueles que, apesar de serem habituais cachaceiros de feriados e festas, permanecem vulneráveis ao efeito embriagador das cachaças. Enfim, há bêbados de muitos tipos, de vários números e marcas. Não só de cachaça, mas também de sono, de prazer, de cansaço, de ódio, de ciúme. E já que a paixão embriaga como a cachaça, não é surpresa vermos alguns apaixonados portando-se como bêbados.

Diante desses e de outros já citados fatos, os grandes beberrões, inveterados ou eventuais, conhecedores do poder embriagador com seus tons e nuanças, especialmente os boêmios que acreditam tirar mais da bebida que de si, aconselham a quem quiser descobrir um segredo, uma outra face de alguém, fazer a pessoa falar mais, relaxar, soltar-se: Tome um drinque com ela. Mas cuidado, porque a cachaça detesta roteiros; adora o improviso, e o imprevisível.

CACHAÇA E FOLCLORE

Nessa mesma esfera das manipulações alcoólicas está a iniciativa espontânea do bebedor em se deixar enganar pelos efeitos ilusórios e anestésicos da cachaça. E o cachaceiro bebe por vários e por qualquer motivo. Bebe para se sentir melhor. Enche a cara para criar coragem e fazer ou dizer o que quer e o que pensa. Bebe para jogar conversa fora. Bebe para esquecer ou para lembrar, inclusive do que já nem lembra e do que nunca poderá ser esquecido. Bebe para enaltecer a si mesmo ou para se maldizer, numa autocondenação que só acontece com a consciência sóbria abalada pelo álcool.Toma todas. Bebe socialmente. Bebe até para bebemorar o que não merece comemoração. Toma umas, outras, e saideiras sem saídas, sem tréguas. Às vezes, nem é preciso motivação ou pretexto; bebe pelo puro prazer de ficar fora de si, fora do real. Noutras, alguns bebedores necessitam de desculpas como essas para justificar tal atitude e beber em paz consigo mesmos. E a bebida está em todas. Não faz diferença entre classes sociais; o pobre bebe pela falta e o rico, pelo excesso.

Segundo consta, os primeiros cachaceiros, ou melhor, os primeiros que tomavam cachaça no Brasil, foram os escravos, em meados do século XVI, quando da exploração colonizadora. Era-lhes inicialmente servida como tonificador e estimulante para a peleja de sol a sol a que eram submetidos. Eles acabaram tornando-se cobaias voluntárias dos efeitos da cachaça, experimentando seus resultados, na procura do alívio inebriante de suas rotineiras aflições e sofrimentos. A bebedeira foi tal que a venda da bebida, como já dissemos, chegou a ser proibida, em decorrência dos prejuízos que causava aos portugueses, não só na concorrência com a aguardente metropolitana, mas também no desempenho dos escravos.

Daí, o consumo das cachaças expandiu-se demais, e os cachaceiros, depois que aprenderam a beber, de tudo fazem, e posteriormente se absolvem culpando a cachaça.

O PODER DE FOGO

Ou fogueira, embriaguez, porre, inebriamento, pileque, carraspana, esbórnia, caxarambada, trapizonga, moafa, xumbrega, raposada, bebedeira, que deixa os bebedores bêbados, trêbados, embriagados, travados, chumbados, encachaçados, sapecados, tomados, pilecados, porrados, grogues, mamados, capotados, ...

A embriaguez é o resultado da intoxicação do organismo pelo álcool etílico provocando importantes alterações no sistema nervoso central, tais como excitação, letargia, ou enfraquecimento de coordenação e de concentração. Um estudo feito por médicos sobre possíveis efeitos de diversos níveis de álcool aponta que com duas doses de cachaça ou uma garrafa de cerveja o raciocínio é ligeiramente afetado e as reações um pouco mais lentas; com três cachaças ou 1 1/2 garrafa de cerveja: sensação de entusiasmo e de disposição, raciocínio mais atingido; cinco garrafas de cerveja ou dez doses de cachaça : exuberância aumenta, fala enrolada, perda de controle; doze cachaças ou seis cervejas: visão embaçada, imagem dupla , perda de equilíbrio, faculdades mentais grandementes afetadas; doze cervejas ou 3/4 de garrafa de cachaça podem causar perda da consciência. Daí em diante o perigo vai aumentando, e a dimensão do poder de fogo da cachaça depende das reações dos desiguais organismos que a enfrentarem; o estrago é maior em alguns.

Se houver interesse em prevenir, é recomendável alimentar-se bem antes de começar a beber, comer durante a bebericação e beber devagar, pois o "forrar o estômago" e o "tira-gosto", especialmente se for doce, atrasam a absorção do álcool pelo sangue e ajudam a retardar os efeitos da bebida. Uma outra boa dica é alternar as bebidas alcoólicas com água mineral; um santo remédio, de acordo com peritos de bar. Também encontramos alguns remédios que se dizem preventivos bastante conhecidos, mas é oportuno lembrar que um deles (epocler) estava há alguns meses entre os muitos condenados a sair de circulação por falta de resultados.

Dos métodos do povo para apagar o fogo destacamos: "pingar limão no ouvido do embriagado", "colocar sal nas roupas de baixo", "chupar limão", café e água fria. O único que se aproxima da realidade é o café. Mesmo assim, sua eficácia é parcialmente verdadeira, pois um estimulante brando como o café (com cafeína) pode compensar os efeitos das bedidas, mas não há droga que acelere o desaparecimento do álcool da corrente sangüínea e nada científico que cure bebedeiras, a não ser em casos mais graves quando se deve procurar tratamento médico para provocar o aumento da glicemia, que se diminui nas bebeções. Portanto, uma vez instalada a embriaguez, só resta ao pingaiada aguardar a metabolização do álcool pelo fígado.

A embriaguez pode ser a finalidade pretendida, acidente no trajeto ou remédio dos viciados, de busca cumulativa. Representa um teste, uma provação para os iniciantes, que, passando por ela, prosseguem ou se afastam de uma vez das bebidas. É o paroxismo das caxarambadas, quando tudo pode acontecer.

A RESSACA

Esta arqui-inimiga dos cachaceiros e do báquico prazer das bebidas inexoravelmente desperta o embriagado da véspera para a sensação nauseante, o mal-estar e a dor de cabeça que ela traz. Se se acrescentar aí a "ressaca moral" que as reminiscências da noite anterior podem causar, a indisposição se agravará ainda mais. Mas atemo-nos em cuidar apenas da ressaca orgânica.

A ressaca é o período em que o fígado luta para eliminar o álcool do organismo, em que, devido à intoxicação, a usina natural do corpo humano não consegue metabolizar altas quantidades do elemento. Sua manifestação depende da constituição física do bebedor, do que e de quanto foi bebido. Se houver a mistura de bebidas e a contribuição do cigarro nos fumantes, a ressaca torna-se mais do que provável. Pois, embora não haja nada que comprove ser a mistura mais danosa ao organismo que um só tipo de bebida, é considerável que ela incida na causa da ressaca.

Para precaver-se dela existem medicamentos conhecidos e facilmente acessíveis, mas de indicação duvidosa e eficácia contestável, segundo o Ministério da Saúde. Uma ótima medida preventiva é tomar bastante água antes de dormir, para assim se preparar contra a perda de líquido causada pelo álcool (droga diurética). No entanto, se falhar a prevenção e o ressacado tiver o dia disponível à ociosidade, o mais aconselhável é prolongar o sono. Do contrário, o jeito é se alimentar bem, evitando gorduras e tomar muita água ou sucos, assaz necessários para compensar os efeitos desidratantes do álcool, que são uma das causas da ressaca. Mas se ela estiver demais, o tratamento deve ser sintomático, combatendo-se separadamente as náuseas e vômitos com antieméticos (Plasil, Dramim), a irritação do estômago com anti-ácidos (Andursil, Simeco plus) e as dores de cabeça com analgésicos (Neosaldina, Dipirona, ou outros, menos a aspirina, que irritará ainda mais o estômago).

Os cachaceiros veteranos recomendam que para curar o veneno da cachaça e da ressaca o mais indicado é o próprio veneno, ou seja, uma dose de bedida contra a bebedeira. Mas como o soro antiofídico, a medida deve ser inversamente proporcional à quantidade ingerida. E é válido ressaltar que essa idéia de "Mordedura de Cão se cura com o pêlo do mesmo cão" ou "Fogo de encontro" tem certa veracidade por força de que a dor de cabeça da ressaca pode advir de uma súbita alteração da concentração alcoólica que banha o cérebro, e uma dose matinal pode adicionar a quantidade necessária de álcool para tornar essa mudança

CACHAÇA E FOLCLORE

menos abrupta. Todavia, o ressacado não deve se desesperar, porque a ressaca é passajeira.

Agora, ao contumaz beberrão o melhor a se sugerir é a irreverência da frase estampada em camisetas de blocos carnavalescos: "Evite a ressaca. Mantenha-se bêbado".

A cachaça, pelo que se vê, é e permanecerá sendo tema de debates e discussões cada vez mais inflacionados por argumentos emotivos e científicos, favoráveis e opostos. Mas é indiscutível e certo o fato de a cachaça ser uma paixão do brasileiro; é a bebida nacional. Como a vódica da Rússia, o saquê do Japão, o uísque dos E.U.A e Grã - Bretanha, o vinho da Espanha, França e Portugal, a cachaça é a bebida do Brasil. Tão brasileira que o presidente Itamar Franco chegou a servi-la no Palácio do Planalto (ao Lula, entre outros) para mostrar patriotismo, contrastando com o *whisky Logan* de Collor.

Entretanto, não há unanimidade em termos de amor à primeira vista; o gosto das bebidas, exceto as compostas, não apaixonam no primeiro gole, e os primeiros tombos, então, nem se fala. Mas no objetivo de conhecer os efeitos, de adquirir certa resistência e obter o prazer embriagador visto nos acostumados, os principiantes predispostos a com ela conviver persistem, especialmente a juventude mais ousada, que tem pressa e ansiedade de experimentações. Para ela, as cachaças podem representar um fator de transição, de propulsão, quem sabe até de amadurecimento.

A danada da cachaça, cultuada com paixão e aversão, contrasta-se consigo mesma; alegra e entristece; inflama e apaga; é amada e odiada. Ela inimiza e apaixona o brasileiro, amante de festança, do "contra", da confusão, de modo a registrar-lhe enormemente a sua marca, seja ela qual for. É enaltecida e execrada, passível de Bênçãos e maldições, pragas e louvores.

Pode-se considerar que tal essência de impressiva controvérsia inspire a razão e a imaginação popular, pois a cachaça é de riquíssimo folclore, em seus muitos aspectos. Seja como elemento componente, metafórico, referencial. Seja como objeto de abstração e observações. A ambigüidade de seu caráter fornece material abundante para os feitos do povo, que neles concilia a visão romântica, paradisíaca com o desvario embriagador e vicioso, opondo aos prazeres dionisíacos os infortúnios que a cachaça traz.

Vejamos sem mais divagações a cachaça acontecer no folclore brasileiro.

FRASES

Na generalização "frases", no sentido de enunciado com idéias completas, selecionamos para este tópico algumas preciosidades do pensamento popular sobre a cachaça, em grafitos, lemas de pára-choque de caminhão, camisetas de blocos, provérbios, enfim, sentenças de criadores ocultos que se consagram na voz do povo:

Em camisetas

Se a bebida atrapalha seus negócios...(frente)
Largue dos negócios e beba.(verso)

Bebo todas.
Não importa a marca.

A cachaça mata aos poucos.
Melhor assim. Não quero morrer de repente.

Fiquei bêbado só uma vez.
Continuo até hoje.

Não beba dirigindo.
Você pode derrubar a garrafa.

A bebida mata lentamente.
Não tem problema . Não tenho pressa.

Economize água
Beba aguardente. (Num racionamento de água).

Evite a ressaca.
Mantenha-se bêbado.

Pára-choque de caminhão

_Se pinga fosse fortificante, o homem seria gigante. (YS 9366)
_Cana da roça dá pinga, pinga na cidade dá cana. (YP 9011)
_Batida, só de cachaça com limão.(YS 9362)

Rifões

_ O que é de bêbado não tem dono.
_ Quem dorme na pipa amanhece na bica. (Bebe demais e acorda com sede)
_ A cachaça adverte: Governo faz mal pra saúde, ou A cachaça adverte: refrigerante engorda.
_ Com um copo se dança, com seis descansa.
_ A cegonha me trouxe, a Arara* me leva.(*marca de pinga)
_ Morte, cachorro, mulher e cachaça em toda a parte se acha.
_ Quando não há pinga , contenta-se com cheirar o barril.
_ Todo mundo vê a pinga que eu tomo, mas não sabe os tombos que eu levo.
_ Rico bêbado é divertido. Pobre bêbado é pervertido.
_ Se você bebe para esquecer, pague antes de beber. (Em boteco)
_ Não existe mulher feia; o homem é que bebeu pouco.
_ Melhor um bêbado conhecido que um alcoólatra anônimo.
_ Quem não bebe, não fuma e não mente não é filho de boa gente.

PIADAS

O hábito secular de contar piadas, típico do bem-humorado jeito de ser do brasileiro, sempre procura graça e gargalhada em quaisquer situações do dia-a-dia, inclusive nas trágicas. Rir faz muito bem. E o brasileiro, do "jeitinho", sabe que o melhor meio de se enfrentar as adversidades é brincado, e rindo.

As piadas, de narrativa breve e chalaceira, acham enredo de sobra nos porres e nos "pingaiadas".

(E graças à linguagem escrita, seremos poupados do alto risco de se contar piadas e provocar risos forçados, educados, ou, na pior hipótese, não provocar nada).

● Um cachaceiro, depois de beber até cair, encontrava-se dormindo em uma praça paroquial. Acorda, se levanta e segue os devotos entrando na Igreja. Ao ver o padre beber vinho, grita pedindo um gole, mas é logo silenciado por um sacristão.

No momento em que os fiéis formam filas para a comunhão, corre na frente acreditando que seria o vinho oferecido a todos. O padre estende-lhe a Hóstia.

O cachaceiro:

_ Uai padre, o senhor que bebe e é eu que tenho de tomar sonrisal.

● A cachaça "Amansa Corno", mistura de cana-de-acúcar e de chifre de bode preto, é fabricada em Itaiçaba (CE). Um paraibano, de passagem por lá, entra num bar e vê a prateleira cheia de "Amansa Corno". Querendo gozar o garçom, pergunta com veneno:

_ Me diga uma coisa , moço. Vocês vendem muito dessa aguardente aqui?

O garçom logo dispara:

_ Sim, muito , principalmente para fora do estado.

● Dois sujeitos estavam bebendo cachaça há mais de três horas. Num pileque que mal podiam sustentar as pernas, um deles então sugeriu:

_ Vamos tomar um táxi?

O outro:

_ Acho melhor a gente não misturar.

● Durante a apresentação do tradicional sermão, numa missa de um domingo ensolarado, o padre fazia um inflamado

CACHAÇA E FOLCLORE

discurso, combatendo a cachaça. Dizia ser a bebida obra do Satanás, água dos infernos. Gesticulava exarcebado. No auge do sermão, pediu aos fiéis também da cachaça que se levantassem. Apenas um cachaceiro se levanta.

Olha em derredor e diz:

_ Eh! seu padre, parece que só nóis memo.

● Um guarda encontrou um cachaceiro querendo, altas horas da noite, entrar numa casa. Zelando pela segurança pública e pensando tratar-se de um gatuno, foi logo falando grosso:

_ Está querendo roubar a casa, seu!

_ Que é isso, seu guarda, é minha casa

_ Sua coisa nenhuma! Vamos ao distrito explicar essa história.

_ Mas seu guarda... A casa é minha. O senhor quer ver? Vamos entrar eu mostro tudo.

O guarda concordou, e em sua companhia, o cacheiro foi entrando, mostrando os cômodos da casa.

E assim foi apresentando a casa até chegar em seu quarto. Abre a porta e pedindo silêncio diz baixinho:

_ Eu não disse seu guarda! Aquela é minha mulher e aquele junto dela... sou eu.

● Dois pingaiadas conversam , apoiados no balcão de um boteco, sobre o marasmo em que se encontravam por causa da bebida. Um deles afirmou com grande convicção que iria parar de beber, e dias depois apareceu ao volante de um carro usado, mas conservado. Mais tarde, surgiu de carro novo. O outro cachaceiro perguntou:

- E agora, parou de fumar?

- Não. Vendi as garrafas.

CONTOS

De origem geralmente nebulosa e transmitidos sobretudo pela via oratória de prosadores humildes, os contos folclóricos também enredam a famosa cachaça.

Publicaremos três contos em que a criação da cachaça é discutida, tendo seus créditos atribuídos a Deus e ao Diabo, como um simbólico reflexo dos extremos de valores em que a cachaça se interpõe, da contradição que ela apresenta e alimenta.

A mana Lígia, abstêmia, naturalmente, disse-me numa ocasião apropriada que de onde tem cachaça Deus não fica perto. Isso quer dizer que Ele, apesar de brasileiro, faz uma exceção à sua Onipresença e se afasta dos lugares em que ela estiver; não se responsabiliza. Outros, porém, garantem o contrário e continuam brindando à saúde e oferecendo ao "Santo", justamente para afastar o Diabo. Infelizmente, não há como saber se a cachaça é divina ou diabólica, mas vale conhecer as três versões:

De Deus



"Ia Jesus e São Pedro por um caminho, conversano, falano das coisas deste mundo, reparando como as pessoas era tão diferente: umas boas demais e otras até marvada. De vez em quando, eles dava uma paradinha pra descansá e pra comê os bolinho que eles levava como matula. Depois seguia viagem.

São Pedro é que carregava uma capanga nas costas, com a troca de ropa dele e de Jesus.

Andaro, andaro, andaro, até que chegaro na bera de um rio. Pra travessá esse rio, a única saída era passá em cima de uma pinguela, feita com um pau véio e muito estreito.

São Pedro teve medo de travessá e disse:

- Senhor, eu não passo pra banda de lá. Acho muito perigoso. Mas Jesus falava: Você tem que passá. E você é o primeiro que vai travessá. Aqui nóis não pode ficá. E o único recurso é essa pinguela. Temaro muito tempo, Pedro nunca queria atendê e pra que a discussão não continuasse, Jesus teve uma idéia. Fez nascer ali perto deles uma moita de cana. Depois arrancô uma cana, torceu muito bem torcida e deu uma canequinha de cardo pra São Pedro, dizeno: Bebe um pouquinho dessa água.

São Pedro gostô. Passando um pouquinho, Jesus torceu otra cana e pediu otra vez pra São Pedro bebê. E dali a pouco, São Pedro já tava alegrão e corajoso. Aquele cardo de cana era a pinga que Jesus inventô".

- Conto publicado no anuário do 26.º Festival do Folclore. contado pelo Sr. Benedito Batista Carvalho (Ditinho), 43 anos (1989), residente na Vila Raia, Olímpia. Coletado por José Sant'anna.

Do Diabo

"Nosso Senhor Jesus Cristo corria uma vez por uma estrada, fugindo dos judeus. Morria de fome e de sede, debaixo de um solão enorme. Já não agüentava mais de cansaço quando avistou um canavial. Então, escondeu-se entre as suas folhas, refrescou do calor, descansou, chupou uns gomos de cana e matou a fome. Ao retirar-se estendeu as mãos sobre as canas e as abençoou, prometendo que delas o homem haveria de tirar boa e doce. No outro dia, à mesma hora, o Diabo saiu das fornalhas do inferno, com os chifres e o rabo queimados, galopando pela estrada, foi dar no mesmo canavial. Vendo o verde das canas entendeu de refrescar e espojar-se nas folhas. As canas, porém, atiraram-lhe pêlos, começando ele a se coçar. Furioso, cortou um gomo e começou a chupar; mas o caldo estava azedo, e caindo-lhe no goto queimou-lhe as goelas. O Diabo então danou-se e prometeu que da cana o homem haveria de tirar uma bebida tão ardente como as caldeiras do inferno. E é por isso que a cana dá o açúcar por causa da bênção de Nosso Senhor, e a cachaça, por causa da maldição do Diabo".

- Extraído do livro "Folclore quase sempre" de Mário Souto Maior, contado a ele por Alfredo Brandão, alagoano.

Dos Dois (INVENÇÃO DO DIABO, ABENÇOADA POR DEUS)

Jesus Cristo estava a servir o vinho a seus apóstolos, como era de hábito durante as agradáveis palestras em què lhes transmitia os ensinamentos divinos. Os apóstolos, embora gostassem do vinho, ficavam tristes, preguiçosos, desacorçoados.

O Diabo, invejoso, ao saber da bebida de Jesus, deliberou fazer outra igual ou melhor. Empreendeu muito de sua força e habilidade para reproduzir ou aperfeiçoar a citada bebida. Não conseguiu; acabou criando a cachaça.

Quando Nosso Senhor saiu, o Diabo entrou, pôs a garrafa sobre a mesa e a ofereceu aos apóstolos, que beberam e ficaram contentes, eufóricos. Dançavam catira, riam e foram festejar.

Ouvindo a farra e já sabendo quem era o responsável por aquilo, Jesus voltou: Quem lhes deu essa bebida? Um dos apóstolos confirmou:

_ Apareceu um homem aqui muito esquisito,mas muito simpático e nos ofereceu essa bebida boa.

Jesus, observando a alegria que a bebida trouxera, terminou por abençoar a arte do Diabo.

CACHAÇA E FOLCLORE

Mais um, sobre por que o serviço das mulheres nunca acaba e por que nunca faltará pinga aos beberrões

"Quando José e Maria fugiram para o Egito temendo a maldição de Herodes, Nossa Senhora levava o menininho bem abraçado ao seu peito para não cair. Ia montada num jumento puxado por São José. Quando chegaram perto de um rio, o jumento atolou num lamaçal e não havia jeito de tirá-lo dali. São José ficou desesperado. De lá ele avistou uma mulher, lavando roupas nas águas do Rio. Partiu para lá. Explicou o caso e pediu ajuda. A mulher ja foi se desculpando:

_ Não posso ir ajudar. Tenho muita roupa para lavar. O senhor me desculpe.

São José ficou desapontado e foi pedir ajuda a outra mulher, num rancho, à beira-rio.

A resposta foi imediata:

- Não posso sair daqui. Estou fazendo o almoço. Meu marido chegará logo e quer a comida pronta.

São José, muito envergonhado, vai pedir socorro a outra mulher, vizinha àquele rancho. Bateu palmas. Explicou o caso. E já foi ouvindo:

- Não posso ajudá-lo. Tenho muita roupa pra passar. Peça a outra pessoa.

São José já estava perdendo a esperança de ser atendido, quando ouviu umas vozes vindas não de muito longe.

Rumou para lá. Era uma venda onde se vendia cachaça.

São José chegou com muita humildade e se pôs ao lado daqueles homens que aprontavam uma enorme algazarra. Estavam todos bêbados.

São José ficou com medo deles, mas não foi preciso dizer nada. Um deles se aproximou e disse:

- Ó meu velho, o senhor precisa de alguma coisa?

São José aproveitou a deixa e explicou o fato. Eles, entusiasmados, disseram: É pra já.

Acompanharam o velho. Eram oito pinguços. Retiraram o jumento do atoleiro, sem que Nossa Senhora precisasse descer. E o colocaram num terreno seco, para que a família pudesse continuar a viagem. E disseram:

- Vão em paz! Vão com Deus!

São José, agradecido, voltou-se para Nossa Senhora e disse:

- Maria, as mulheres não são prestativas. São egoístas demais. Por isto, o trabalho delas nunca há de ter fim. Termina um e começa outro. Mas os homens, estes são mais amigos, mesmo sendo cachaceiros. Por isto nunca há de faltar pinga para os pinguços".

Estes dois últimos foram-nos contados por Osório Batista Rodrigues, que como outros olimpienses amigos nossos adora contar "causos", contribuindo, assim, para o registro das boas inventividades do povo.

Osório, ou Baiano, reside na Avenida Sebastião Antônio Marins, 204, Jardim Paulista, Olímpia.

Apresentamos agora o relato de um bebaço incorrigível que se dispõe a acatar as ordens da esposa. No entanto, logo de início é perceptível a falta de firmeza da personagem no propósito de se desfazer das garrafas e, implicitamente, abandonar o vício.

Cada verso é formado por um período de três orações, e à medida que a narrativa flui, reflete-se nela a evolução da embriaguez do cachaceiro.

Não bebo mais



Eu tinha lá em casa dez garrafas de cachaça da boa.

Mas minha mulher obrigou-me a jogá-las fora.

Peguei a primeira garrafa, bebi um copo e joguei o resto na pia.

Peguei a segunda garrafa, bebi outro copo e joguei o resto na pia.

Peguei a terceira garrafa, bebi o resto e joguei o copo na pia.

Peguei a quarta garrafa, bebi na pia e joguei o resto no copo.

Peguei o quinto copo, joguei a rolha na pia e bebi a garrafa.

Peguei a sexta pia, bebi a garrafa e joguei o copo no resto.

A sétima garrafa eu peguei no resto e bebi a pia.

Peguei no copo, bebi no resto e joguei a pia na oitava garrafa.

Joguei a nona pia no copo, peguei a garrafa e bebi o resto.

O décimo copo, eu peguei a garrafa no resto e me joguei na pia...

LITERATURA DE CORDEL

A poesia popular, apesar da ausência de esmerado rigor com a métrica e com a gramática, não deixa de ser bela, de ter substância e grande receptividade entre a gente do povo, além de ser, atualmente, importante objeto de estudiosos.

Um poeta cordelista, o nosso amigo Joaquim Moreira da Silva, quando duma visita, na Prefeitura Municipal de Olímpia, presenteou-nos com versos de sua autoria sobre a cachaça:

Bebo Sim
Joaquim Moreira da Silva

Bebo. Bebo sim.
Vou bebendo até morrer.
Bebendo será meu fim.

Bebendo, perdi o tempo
De ganhar a minha vida
O conforto da família
E aos filhos dar guarida.

Bebendo perdi a calma,
Maltratei minha querida.
Ela então me abandonou
E eu fiquei com a bebida

Bebo. Bebo sim.
vou bebendo até morrer.
Bebendo será meu fim.

Bebendo, eu troquei meu lar
Pelos botecos da praça.
Ninguém mais me considera
Sou amigo da cachaça

Bebendo, também perdi
O meu nome verdadeiro.
Como prêmio já me deram
O nome de cachaceiro.

Bebo. Bebo sim.
Vou bebendo até morrer
Bebendo será meu fim.

Bebendo, eu estou chegando
Numa triste encruzilhada,
Com um passe pra seguir
Por uma de três estrada.

O meu passe diz assim:
Dê passagem ao vagabundo,
Da cadeia ao hospital
E de lá pr'o outro mundo.

Bebo. Bebo sim.
Vou bebendo até morrer.
Bebendo será meu fim.

Aproveitamos a ocasião para uma breve antologia de nosso querido Acedilo Novaes, poeta cordelista de Olímpia. Vejamos, então, alguns fragmentos do folheto "Triste vida a de um bêbado", que foi reproduzido no Anuário do 28.º Festival do Folclore de Olímpia:

CACHAÇA E FOLCLORE

Eu vou contar pra vocês
Como foi a minha vida
Durante o tempo que andei
Atolado na bebida
Foi a época em que vivi
Em um beco sem saída.

Levantava de manhã
Com a cara de sem-graça
Todos tomavam café
Eu já tomava cachaça
Dava um pontapé na véia
E começava a arruaça.

Todos os sábados eu ia
Fazer compras na cidade
Antes de chegar em casa
Tinha perdido a metade,
Brigava com a família,
Dava contrariedade.

Eu, um bêbado da rua,
Sujava de terra a roupa
Sonhava em estar sendo
Beijado pela cabocla
Acordava c'um cachorro
Lambendo na minha boca

Pegava um litro de pinga
Digo mesmo sem receio
Só da primeira mamada
Já ia parar no meio
Dentro de poucos segundos
Meu zóio tava vermeio.

Quando não tinha dinheiro
Queria beber na amarra
Quem entrasse onde eu tava
Tinha que agüentar a barra
Pinga eu tomava no copo,
Mas cerveja era na jarra.

Fui passear na cidade
Com rumo já diferente
Botequeiros perguntavam
Se eu estava doente,
Porque eu tinha largado
Da pinga tão de repente.

Respondi: larguei da cachaça.
Porque eu não sou cachorro
Por causa dessa **danada**
Quase até que eu morro,
Agora se eu vejo um copo.
Juro por Deus até corro.

RODADA

É comum nas noites de sábado, vésperas de feriado, festas, em peregrinação de folia de reis, reunirem-se amigos para beber pinga. A reunião acontece num bar, ou na casa de alguém, sob a gerência de um deles.

Todos os participantes devem beber, às vezes num mesmo copo, e recitar uma décima. O chefe da Rodada é o primeiro a falar. Antes, porém, joga um pouquinho de pinga no chão, para o Santo.

Coletamos algumas dessas décimas, aqui mesmo em Olímpia:

1 - Pinga branca
Do pau do capucho,
Ela me joga no chão,
Eu jogo ela no bucho.

2 - Pinga branca
De madeira de pendão,
Eu jogo ela no bucho,
Ela me joga no chão.

3 - Pinga gostosa
De cor amarela,
Ponho ela na boca
Ela desce pra goela.

4 - Eu vinha vindo
Pra esta festa
Na Mula-sem-cabeça
C'uma estrela na testa.

5 - Eu sou retireiro
Bebi pinga abençoada,
Mas a vaca mocha
Me deu uma chifrada.

E assim todos bebem sua pinga, recitam suas décimas. Algumas delas não têm pé nem cabeça. Outras são jocosas, como as de número 4 e 5. Difícil é suportar a rodada, sem dela participar, pois no final o espectador terá que se escafeder do local, se não quiser assistir a discussões inflamadas ou a pancadarias. Este ritual é perigoso, especialmente para os que não estão acostumados com a cachaça.

MÚSICA

Por ser a música uma grande parceira da cachaça, bebida foi sempre tema fácil dos compositores. De uns anos para cá, é espantoso o número de composições carnavalescas de elogio ou convite à bebida. Tem havido ano em que as marchas e sambas sobre o motivo atingem quase duas dezenas.

Apenas um exemplo: Em 1953, a marcha mais popular foi "Cachaça". Seu aparecimento provocou alguma discussão, sob a alegação de lhe faltar originalidade melódica. Seus autores: Mirabeau Pinheiro L. de Castro e H. Lobato. Essa marcha além de ter sido foi a música brasileira mais tocada no exterior antes do advento da bossa-nova a mais ouvida no Carnaval daquele ano:

Você pensa que cachaça é água,
Cachaça não é água não.
Cachaça vem do alambique
E água vem do ribeirão.
Pode me faltar tudo na vida,
Arroz, feijão e pão.
Pode me faltar manteiga
E tudo mais não faz falta não.

Pode me faltar o amor,
Isso até acho graça,
Só não quero que me falte
A danada da cachaça.

- Discografia: gravada em 78 RPM, disco Copacabana-5012-a, por Cármen Costa e Colé.

CANTO DE BEBIDA

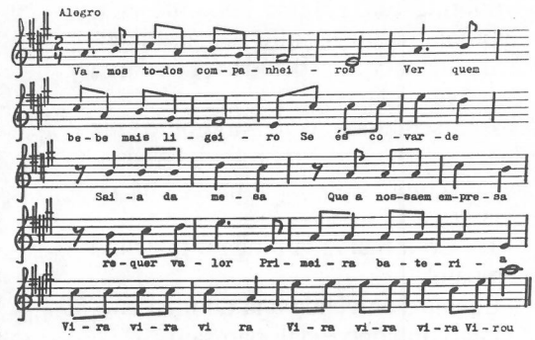
Melodia que faz menção ao hábito de beber ou louva a cachaça. Há cantos individuais e cantos entoados em conjunto. O mais conhecido é o "Vamos Companheiros" ou "Primeira Bateria", que foi recentemente adaptado para uma propaganda comercial da cerveja Antárctica.

Entoa-se esta música entre colegas nas festas de aniversário, de casamento, banquetes, em bares, etc., depois que já começou a embriaguez em todos os diretamente envolvidos.

Um dos participantes serve chope ou cerveja aos outros, numa roda, sentados ou em pé, e aí iniciam a cantoria, apontando com o dedo aquele que deve beber em primeiro lugar. A partir daí, a escolha aleatória prossegue. E enquanto o escolhido não enxuga o copo em um só gole, os outros ficam a apontá-lo cantando: vira, vira, vira...

Dessa maneira, um por vez, todos bebem, de uma só virada, o copo cheio, e vão enchendo os copos vazios.

Vira, Vira



Vamos todos companheiros
Ver quem bebe mais ligeiro.
Se és covarde, saia da mesa,
Que a nossa empresa requer valor.

Primeira bateria:
Vira, vira, vira,
Vira, vira, vira,

CACHAÇA E FOLCLORE

Virou.

Segunda bateria:
Vira, vira, vira...

Obs: Valemo-nos da abrangência do termo "cachaça" nas outras bebidas e do fato de que a bebedeira também se faz objeto dessa nossa conversa. No entanto, alguns exímios e loucos bebedores fazem vira-vira até com a cachaça.

A MODA DA PINGA

Também conhecida como "Marvada Pinga", essa famosa e popularíssima moda apresenta peculiaridades interessantes quanto aos processos fonéticos, à composição poética e quanto à linguagem - que se utiliza da fala simples e despreocupada do sertanejo, da gente do povo. É um clássico da música caipira gravado por muita gente e de inúmeras versões e adaptações, tendo maior difusão na voz de Inezita Barroso.

Sua autoria é discutida. Uns admitem ter sido composta em parceria por Ochélsis Laureano e Raul Torres. Outros atribuem apenas a Laureano. Mas um consenso maior conclui que a música pertence ao folclore paulista; é do povo.

No anuário do 21º Festival do folclore, Inezita, a intérprete erudita da música folclórica que consagrou a Moda da Pinga, fez um belíssimo trabalho, discernindo-a com apuro e contundência, mostrando sua história, suas muitas versões e particularidades.

De acordo com ela, a música retrata o dia-a-dia do "pingaiada", que bebe que nem um condenado, até ser preciso levá-lo para casa ou para a cadeia, conforme estiver; que bebe até cair, "apronta" demais, sofre as conseqüências, mas adora a bebida e não larga dela por nada.

Apresentamos o tema como fez Inezita, com estrofes recolhidas e adaptadas, como se fosse uma colcha de retalhos:

1 - Co'a marvada pinga é que me atrapaio
Eu entro na venda e já dô meu taio,
Pego no copo e dali não saio,
Ali memo eu bebo, ali memo eu caio,
Só pra carrega é que eu dô trabaio.
Oi, lai!

2 - Venho da cidade e já venho cantando,
Trago um garrafão que venho chupando,
Venho pr'os caminho, venho trupicando,
Chifrando os barranco, venho cambetiano
E no lugá que eu caio já fico roncano.
Oi, lai!

3 - A muié me disse, ela me falô:
Largue de bebê, peço por favô !
Prosa de muié nunca dei valô,
Bebo co'o sor quente pra esfriá o calô
E bebo de noite pra fazê suadô.
Oi, lai!

4- A muié me disse : largue de bebê!
Eu disse pra ela: largue de trelê!
Pois quem se embriaga num é vassuncê
Eu com a caninha hei de combatê,
Só largo da pinga quando eu morrê.
Oi, lai!!

5 - Pinga temperada eu não modifico,
Quem me dá no bule, eu chupo no bico,
Vô rolá na poera que nem tico-tico,
Vô de quatro pé, destripano o mico
Junta a mosquitera mais eu não imprico.
Oi, lai!

6 - Cada vez que eu caio, caio deferente,
Meaço pra trais e caio pra frente
Caio devagá, caio de repente
Vô de currupio, vô deretamente,
Mais seno de pinga, eu caio contente.
Oi, lai!

7 - Pego o garrafão e já balanceio
Que é pra morde vê se tá memo cheio,
Não bebo de veis, porque acho feio,
No primero gorpe chego inté no meio
No segundo trago é que desvazeio.
Oi, lai!

8 - Eu bebo da pinga porque gosto dela
Eu bebo da branca, bebo da marela,
Bebo nos copo, bebo na tigela,
E bebo temperada com cravo e canela
Seja quarqué tempo vai pinga na goela.
Oi, lai!

9 - Num largo da pinga nem q'eu tome pito,
O que é de incrinação eu acho bonito,
Co'o chero da pinga fico meio afrito,
Bebo uma garrafa e já quero um litro;
Já fico babano, crio dois esprito.
Oi, lai!

10 - Eu fui numa festa no rio Tietê
E lá fui chegano no amanhecê
Já me dero pinga pra mim bebê,
Já me dero pinga pra mim bebê,
Tava sem fervê.

11 - Eu bebi demais e fiquei mamado,
Eu caí no chão fiquei deitado,
Aí eu fui pra casa de braço dado,
Ai, de braço dado é com dois sordado,
Ai, muito obrigado.

QUADRINHAS

Composições tanto poéticas quanto musicais sobre a cachaça são produzidas em grande quantidade, sob o senso da crítica e da graça.

O professor José Sant'anna, estudioso que prima pela excelência em tudo que faz na Folclorística, coletou cinqüenta e nove quadrinhas, com a colaboração de seus alunos do extinto colégio Olímpia e da atual E.E.P.S.G. "Capitão Narciso Bertolino", de 1956 a 1977.

Nas estrofes do povo, vemos a danada assim:

1 - **Cachaça** é filha da cana,
Neta do velho paixão;
Eu mando ela pr'o bucho,
Ela me manda pr'o chão.

2- **Cachaça** faz bem no frio
Muito agrado no calor;
No calor, ela refresca
E no frio é cobertor.

3 - **Cachaça** é moça bonita,
Também bebida de luxo,
Ela me joga no chão
Eu bato co'ela no bucho.

4 - **Cachaça** é como a morte ,
Não respeita qualidade:
Mata velho, mata moço
Mata ladrão e mata padre.

5 - A **cachaça** verdadeira,
Feita de cana caiana,
Faz do medroso, um valente
E do valente um sacana.

6 - A **cachaça** é como a morte
Não respeita a ninguém,
Tira o juízo do sério,
Dá juízo a quem não tem.

7 - A **cachaça** espanta sempre
As mágoas do cativeiro,
Mágoas de todos os dias
Tristezas do ano inteiro.

8 - A **cachaça** é parente

CACHAÇA E FOLCLORE

E o vinho meu irmão
E não há parte nenhuma
Que meus parentes não vão.

9 - A **cachaça** é bebida boa
Todo cachaceiro diz,
Mas quem bebe muito dela
Cai e arrebenta o nariz.

10 - **Cachaça** pra ser cachaça
Tem que ser feita de cana,
Quem tomar muito pileque
Dorme no chão ou na "cana".

11 - Eu não bebo mais **cachaça**
Que a cachaça me fais má;
Eu só bebo pinga pura,
Misturada em guaraná.

12 - Eu não bebo mais **cachaça**
Nem bebida semelhante,
Só uma ou duas garrafas
Para limpar a garganta.

13 - Eu não bebo mais **cachaça**
Nem que seja lá do céu,
A **danada da cachaça**
Faz perder até o chapéu.

14 - Quem quiser ter vida longa
Fuja sempre que puder
De **cachaça** e de polícia
Melão, pepino e mulher.

15 - Joguei a prata na água
De pesada foi ao fundo
Quem não gosta da **cachaça**
Não tem gosto neste mundo.

16 - Eu só ligo pra beber,
Largar já não tem mais jeito,
Largo do arroz e feijão
Mas **cachaça** não enjeito.

17 - O amor entra nos olhos,
Vai ao peito direitinho.
Amor embebeda a gente
Tal qual a **cachaça** e vinho.

18 - No dia em que eu morrer
Me enterrem numa taça,
Na beira de um alambique,
Quero nadar na **cachaça.**

19 - Alegria já não tenho
Tristeza é uma desgraça,
O dia que não te vejo,
Meu alívio é **cachaça**

20 - Cachaça é moça branca,
Filha de homem trigueiro
Quem puxa muito por ela
Fica pobre e sem dinheiro

Variante:
A **cachaça** é moça branca
Filha de pardo trigueiro,
Quem bebe muita cachaça,
Não pode ajuntar dinheiro.

21 - **Pinga** sem nome é branquinha
Garfo quebrado é colher
Galo sem crista é galinha
Homem sem barba é mulher.

22 - Bebo **pinga** noite e dia
Mas nunca me enjôo não
Mesmo que não me maltratem
Brigo e fico valentão

23 - Bebo **Pinga** pra valer
E esse vício me arrasa,
Quando não perco a chave,
Perco o caminho de casa.

24 - Bebo **pinga,** eu não minto
Guardo até dentro do cofre,
Mal nenhum me acontece,
Pois confio em Santo Onofre.

25 - Pra beber **pinga** não conto
Se bebo uma, duas ou três;
Quando fico embriagado,
O meu fim é o xadrez.

26 - De beber **pinga** não paro
Porque não faço asneira,
O dia que bebo dela
Durmo o calo na ronqueira

27 - Pra beber da **pinga** boa
Vou na venda e mando abri,
De dia, pra me animá;
De noite, mode dormi.

28 - Dizem que a **pinga** nos mata
Pouco a pouco, lentamente,
Por isso não largo dela
Pra não morrer de repente.

29 - Vou deixar de beber **pinga**
Só pra mim poder casar;
Depois que estiver casado,
Pois eu bebo até rolar

30 - Eu deixei de beber **pinga**
Pra evitar confusão;
No dia em que eu bebo pinga
Eu viro uma tentação.

31 - Bebi um litro de **pinga**
Bebi bem devagarinho;
Mas quando fui para casa
Não acertei o caminho.

32 - O homem que bebe **pinga**
Sendo casado ou solteiro,
Alegra seu espírito,
Gastando pouco dinheiro.

33 - O dia que eu bebo **pinga**
Tudo pra mim está bão;
Viro a **danada** na boca,
Bebo até cair no chão

34 - Onde eu bebia **pinga**
Aprontava gritaria
Enfrentava todo mundo
Até em polícia batia.

35 - O dia que eu bebo **pinga**
Num incomodo c'o comê,
O dia que eu bebo pinga
Você chora só de vê.

36 - O amor é como **pinga**
Que a gente mesmo alambica,
Quanto mais o tempo passa
Mais gostosa a pinga fica.

37 - Bebida só traz azar
Leva a gente ao fracasso,
No dia que bebo **pinga**
Faço papel de palhaço.

38 - Beber não é um defeito
Mas eu acho esquisito.
No dia que bebo **pinga**
Chego a criar dois esprito.

39 - Eu sou muito corajoso
Nunca fico sem bebê,
Garrafa ou litro de **pinga**
Vou na venda, mando enchê.

40 - Estendo o meu lencinho
Em cima da caixa d'água,
Os mocinhos de hoje em dia
Bebem **pinga** como água.

41 - **Aguardente** é milagrosa
Mesmo dentro de hospital
No inverno só faz bem
E no verão não faz mal.

42 - Eu tomei muita **aguardente**
E comi amendoim,
O maioral do Inferno
Correu de medo de mim.

43 - Até remédio se faz
Co'a **danada aguardente**
Cura gripe, resfriado,
E cura até dor-de-dente.

44 - Quando Deus fez esse mundo
Coisa ruim deixou de lado,
Se a cana é feita por Deus,
Aguardente é do Diabo

45 - Eu quando entro num bar
Pra morde ficá contente,
Antes de qualquer conversa,
Peço logo **aguardente.**

46 - De **beber** já não agüento,
Tô cansado de sofrer;
Mas parar é bem difícil,

CACHAÇA E FOLCLORE

Então bebo até morrer.

47 - É bom **beber** um traguinho
No frio ou no calor,
Pra esquecer os sofrimentos
Deste mundo enganador.

48 - Largue de **beber,** ó homem
É a conversa de muié,
Eu respondo ao pé da letra:
Bebo enquanto Deus quisé.

49 - O homem que é meio louco
E ainda chupa limão
Só basta **beber** um pouco
Pra ele virar um cão.

50- A força da roda grande
Faz a pequena moer,
Carro não anda sem boi,
Nem eu canto sem **beber.**

51 - Bebendo da **amarelinha**
Eu passo o dia banzeiro
A muié põe a falá;
Vagabundo e cachaceiro.

52 - Quando quero da **branquinha**
Ou mesmo da amarela,
Não incomodo co'a cor;
Danço, fico tagarela.

53 - Hoje todo mundo bebe
Tendo ou não tendo grana,
Nada se faz nesta vida
Sem um golinha de **cana.**

54 - **Caninha,** minha caninha,
Que o diabo inventou.
O diabo foi-se embora
E a caninha aqui ficou.

55 - Gosto de **matar o bicho**
Mas não fico atrapaiado,
Bebo meu **aperitivo,**
Mas dô conta do recado.

56 - O homem que **mata o bicho**
É errante, sai do trilho;
Não respeita a ninguém:
Nem mãe, esposa ou filho.

57 - O filho de **cachaceiro**
É isto que o povo diz
O seu pai é um desgraçado
E você um infeliz.

58 - A mulher de um **pau d'água**
É triste e desgraçada,
Todo o povo dela fala
É uma pobre coitada.

59 - Na beira do **alambique**
Vou fazer a sepultura,
Porque sei que morro mesmo,
Quero morrer na fartura.

Quadrinhas de sete sílabas poéticas (heptassilábicas) - trovas: o segundo rima com o quarto verso. Na maioria, rimas consoantes. Fogem a este tipo de rima as quadras 2, 4, 12, 21 e 44, que são toantes. O quarteto 10 apresenta rima entre a mesma palavra: cana/cana, o de nº 40 também: água/água.

APELIDOS

O ato zombeteiro do apelidar, outro hábito bem brasileiro, encontra motivação em algum traço físico, personal, ou comportamental da vítima. Também pode se originar da atividade profissional, de um feito bizarro ou de situação esdrúxula que a personagem alvo protagonizou.

O apelido é de natureza essencialmente galhofeira e se fixa conforme a reação do apelidado, se hostil ou receptiva, ou ainda se houver forte adequação.

Quem recebe o rebatismo satírico do apelido, às vezes, em situações formais, no trato com desconhecidos, chega até a hesitar em responder ao ser chamado pelo próprio nome. E, como não poderia deixar de ser, os cachaceiros são presas fáceis dos apelidos, que são aí apoiados nos diversos sinônimos de "cachaça", de "cachaceiro" e no jargão dos alcoólatras do povo:

João Garrafão, Pedro Piopa, Pé-de-cana, Zé Copinho, Tião Pingaiada, Bafo de Onça, Arara (marca de pinga), Quito Tatuzinho (idem), Dito Cachaceiro, Mané Pinguço, Toim Bebum, Zé Pau-d'água, João Curtido, Cerca-Porco, Maria da Pinga, Mané Trago, Carlos Entorta-Copo, Mário Alambique, Cido Golinho, Dema Mé, Celso Mata-Borrão, Tonico Pipa, Sanguessuga, Esponja, Luís Aperitiva, Paulo Pinguinha, Xiboca e outros.

Esses apelidos são de personagens verídicas, de alcoólatras famosos, daqui da Capital Nacional do Folclore. Algumas já falecidas; não sabemos se de tanto beber.

ADIVINHAS

Esses bem-humorados enigmas brincam também com a cachaça, usando de metáforas e comparações. Coletamos alguns no livro de adivinhas "O que é, o que é?" do Prof. José Sant'anna:

- Qual a semelhança entre o bêbado e a serpente?
-Ambos não andam em linha reta.
- Qual a diferença entre o bêbado e o balão?
- O balão quando enche sobe. O bêbado quando enche cai.
- Qual a semelhança entre uma gestante e um bêbado?
- A gestante quer bebê e o bêbado quer beber.
- O que é que mata os vivos e conserva os mortos?
- O álcool.
- Qual a melhor pinga para os pinguços?
- Todas.
- Quem pode mais que Deus?
- A cachaça . (Deus dá o juízo e ela tira).

ATRIBUTOS MEDICINAIS DA CACHAÇA

Quando ainda não havia médicos nem farmácias e imperavam os curandeiros, as plantas e recursos naturais, a cachaça era largamente utilizada para curar, considerada uma panacéia, uma espécie de remédio para tudo.

Atualmente, a modernidade das ciências questiona e refuta o poder alopático da cachaça, recusando qualquer valor medicinal que a ela se atribua. O que não se contesta é que a cachaça é vasodilatadora e tem cerca de sete calorias por grama, fornecendo suporte energético para uma jornada de trabalho aos que tomam, a exemplo dos escravos, apenas cachaça antes de começar.

Apesar da ciência, muitos entre a gente do povo resistem, e a sabedoria popular atesta a força da cachaça e prossegue incluindo-a como forte remédio da folquemedicina;

- Para despertar pessoas desfalecidas - Faça a pessoa cheirar a pinga. Esfregue-lhe os pulsos, a fronte, a nuca.
- Contra dores de cabeça - Cheirar cachaça, esfregá-la na testa e tomar um trago.
- Para curar irritação na garganta ou faringite - gargarejar com cachaça pura antes de dormir, sem esquecer de engolir a útlima porção do gargarejo.
- Contra dor-de-dente - aplicar cachaça no dente dolorido e com bochecho mantê-la ali um tempinho.
- Para mulheres de dieta - Servir uma dose de cachaça, fervida com arruda.
- Para apressar as dores do parto, dá-se alguns banhos na parturiente, feitos de capim-santo e cachaça.
- Para evitar queda de cabelo - Aplicar pinga sobre o cabelo, depois de lavado. Guardar folhas de babosa na pinga durante sete dias e passar no cabelo, também evita a queda e o mantém preto.
- Misturar fel de boi com cachaça, é excelente para combater a asma.

CACHAÇA E FOLCLORE

● Cachaça alcanforada - excelente para tratar de contusões, distorções musculares, quebraduras, machucados; desinfeta e desinflama - Coloque numa garrafa de pinga 9 pimentas-do-reino, 1 lasca de fumo e cânfora (1 ou 2 pedras).

● Para prevenir resfriados a quem tomou muita chuva ou sofreu choques térmicos - tomar um trago de cachaça pura.

Obs: Henry Koster, como nos informa Mário Souto Maior, observou a resistência dos escravos às gripes da estação chuvosa, graças à cachaça que tomavam.

● Para curar pirose, irritação no estômago, tome uma colher de pinga; quando o fogo da cachaça chocar-se com a queimação da pirose incediará na hora, mas logo a azia terá passado.

● Um litro de cachaça mais 9 sementes de sucupira é excelente para combater gripes e inflamação de garganta. Deve-se furar as sementes para sair o óleo e deixar 9 dias curtindo. Fazer gargarejo com duas colheres (sopa) do preparado e 1/2 copo de água morna. Também é bom para reumatismo, se tomada diariamente (1/2 cálice).

● Um cálice de pinga antes das refeições desperta o apetite.

SIMPATIAS

Ou uma magia mais simples, prática, que dispensa um ritual complexo, metódico e o contato direto com entidades espirituais. É mais vinculada a superstições e lendas do que ao esoterismo e cerimoniais místicos.

Dizem que nas simpatias, como nos feitiços, o elemento essencial e decisivo é o poder telepático da concentração, a força mental, ou simplesmente a fé - coisa que nos tenta a descrer da necessidade e eficácia das simpatias. No entanto, embora os próprios autores de coletâneas do gênero reforcem que as simpatias não têm nenhum valor científico, elas não deixam de ser um hábito cultivado entre os brasileiros, que também são supersticiosos e críveis em derivações de coincidências aparentes e absurdas.

Apresentamos algumas tendo a cachaça como ingrediente e outras contra o vício e os efeitos do álcool:

● Para acalmar nervosismos, aplacar discórdias - despeje um tanto que achar necessário numa vasilha com 9 folhas de arruda e ferva, adicionando uma pitada de açúcar na fervura, e sirva às pessoas envolvidas no conflito.

● Para evitar depressão, prostração - misturar pinga à água e tomar pequenos goles.

● Para quem teme tempestades, ou para nervosismo de raiva ou de medo - tomar uma dose de cachaça devagar, em pequenos tragos e pouco depois uma xícara de café.

● Para deixar de beber - Pegar 1/2 copo de cachaça, colocá-lo num lugar onde ninguém possa vê-lo, oferecendo às Santas Almas Benditas, dizendo: Assim como este cheiro vai sumir, o vício de (fulano) também vai acabar. No dia seguinte, apanha-se o copo com o conteúdo e o atira num lugar qualquer. Então, o agente da simpatia mandará publicá-la num jornal, por três vezes, imprimindo apenas as iniciais de seu nome e do sujeito paciente, ou da pessoa a quem se destina a simpatia.

● Para acabar com o interesse da vizinha por seu marido (ou vice-versa) - Numa sexta de lua minguante, às seis da manhã, pegue trinta e três pedrinhas de sal grosso e coloque numa bacia com água e cachaça. Depois, faça com que seu marido fique com os pés nessa água por pelo menos dez minutos. Feito isto, jogue, às seis da tarde, no quintal da vizinha.

Esta simpatia também vale para o marido que queira neutralizar os esforços de um vizinho que esteja a ameaçar seu casamento.

● Para envolver seu alvo sentimental - Pegue uma folha com papel branco e escreva por todo o papel o nome da pessoa objeto de seu desejo. Após isso, dobre o papel em quatro partes absolutamente iguais e o mergulhe em uma panela cheia de água, cachaça mel e açúcar. Ferva. E em seguida jogue em água corrente, num rio ou no mar. (observe a analogia dos elementos empregados nessa simpatia).

● Para parar de beber- Coloque um pouco de açúcar num copo com a bebida predileta do alcóolatra. Leve o copo para bem longe da casa do viciado, pedindo a Santo Onofre que faça a pessoa parar de beber.

● Para curar alguém do vício do álcool, proceda da seguinte forma: faça um furo num coco verde. Escreva o nome da pessoa que quer curar num pedaço de papel branco, enrole e coloque dentro do coco. Derreta um pedaço de vela e, com ele, tampe o buraco do coco. Reze três pais-nossos e três ave-marias para o anjo da guarda da pessoa, pedindo que ela se livre do vício. Enterre tudo ao pé de um coqueiro.

- Ou então retire a espinha de um peixe, deixe secar e triture até virar pó. Coloque um pouco na bebida de que o viciado mais goste.

- Outra simpatia eficaz contra o vício é esta: pegue um copo virgem, encha de água filtrada e coloque em cima de uma toalha de linho branca, bem passada. Com um lápis preto, escreva as seguintes palavras na toalha: (Nome da Pessoa) que bebe todos os dias as bebidas (dizer o nome das bebidas preferidas da pessoa) deixe delas todas e beba só água". Tampe o copo, embrulhe tudo na toalha e jogue no mar.

● Alguém que se embriagou demais: pegue um copo de água e misture um pouco de pó de café e azeite. Faça o sinal da cruz sobre o copo, dizendo: "Por mais que sua cabeça dê voltas, eu a ponho no lugar, com a ajuda de São Plácido". Em seguida, faça o bêbado tomar a mistura.

● Se a ressaca estiver insuportável, não se aflija. Pingue duas gotas de amoníaco em meio copo de água e cheire. Fim da ressaca!

● Para amansar uma pessoa violenta ou bêbada, faça três cruzes com os dedos nas costas da pessoa dizendo: "Você é ferro e eu sou o aço. Você é o demônio e eu te embaraço". Reze depois um Pai-nosso e uma Ave-maria.

MISTICISMO E RELIGIÃO

Assim como as simpatias e superstições representam a superfície de algo mais profundo e certos ritos um reflexo renovado ou adaptado de costumes mais antigos, o mesmo ocorre com o ofertório da bebida ao "Santo", com os brindes, e com a participação da cachaça em rituais de umbanda e em outras práticas místicas também sujeitas ao sincretismo e a adaptações.

Das medievais libações, das famosas bacanais, do vinho significando o sangue de Cristo, outras liturgias foram surgindo e passou-se a incluir o uso de outros tipos de bebida. Entre estas, a aguardente e, mais tarde, a cachaça.

As Sagradas Escrituras não proíbem o uso de bebidas alcoólicas, mas previnem sobre as conseqüências, condenando o excesso. Em outras seitas monoteístas e nas divergências envolvendo o cristianismo, vemos que as bebidas alcoólicas são toleradas no Catolicismo, no Judaísmo e no Budis-

CACHAÇA E FOLCLORE

mo, censuradas em algumas dissidências e ramificações cristãs, e repressivamente proibidas nos países árabes, muçulmanos, submetidos às severas leis do Alcorão.

Entretanto, nas feitiçarias, no Candomblé, em seitas africanas, indígenas, afro-brasileiras, as bebidas são particularmente importantes.

Sem estender demais, ilustramos com um procedimento ritual da umbanda em que os médiuns desenvolvidos são batizados para a aptidão de receber os "Guias". Dentre as cerimônias do batismo, destacamos essa para notar a cachaça como ingrediente, e mostrar seu primitivismo:

"Despejar numa encruzilhada uma garrafa de Marafo (aguardente ou cachaça), acompanhada de fumo de rolo, de um cachimbo e de uma caixa de fósforos para o povo de Canga; um alguidar (bacia de barro ou metal) novo, com um bife cru, sem osso, sem sebo e sem pelancas, tendo por cima azeite de dendê, colocado sobre um pano preto de beiras encarnadas, na porta de um cemitério, para o povo de Umulum ou para o povo da Caveira".

SÃO VICENTE CONTRA OS VÍCIOS

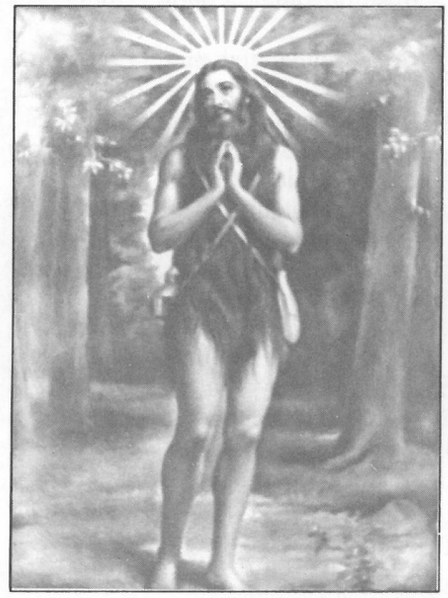
22 de janeiro

Esta oração pode ser feita para qualquer tipo de vício. Fazer o sinal da cruz e dizer: "Senhor Deus Onipotente é Misericordioso. Louvores Vos sejam dados por todos os séculos dos séculos. Assim seja. Senhor meu, rogo- Vos com inteira fé em Vossa infinita misericórdia, sede propício à intercessão do Bem-aventurado

São Vicente Mártir em favor do Vosso filho. Bem-aventurado São Vicente Mártir, que pelos méritos do Santíssimo Sangue do Nosso Senhor Jesus Cristo, obtiveste o privilégio de afastar do mau caminho aquele que se entregou aos vícios, peço-Vos lançar os Vossos bondosos olhos, copadecendo-Vos dos seus sofrimentos físicos e morais.

Suplico-Vos, glorioso São Vicente Mártir, intercedei junto ao Altíssimo para que (diga o nome da Pessoa) abandone o seu vício, esqueça-o e nunca mais se entregue a esse mal que mata o corpo e a alma Amém". Rezar em seguida, um Creio em Deus Pai, um Pai-Nosso e 3 Ave-Marias. Sinal da Cruz.

O PADROEIRO DOS CACHACEIROS



É costume piedoso, feminino, colocar uma xícara de pinga junto à imagem de Santo Onofre, em oferecimento ao "Padroeiro dos Cachaceiros".

De semana em semana, renova-se o conteúdo da xícara alternadamente. Uma semana pinga, outra água.

A oferta da pinga justifica-se porque Onofre gostava de beber e a de água porque morreu, no meio da mata, com muita sede. Assim diz o povo.

"BEBER O DEFUNTO"

Bem empregada na novela "Renascer" da Rede Globo, de Benedito Ruy Barbosa, essa é uma prática basicamente nordestina que consiste em homenagear o morto bebendo cachaça durante o velório, onde acontecem dança, comilança e, às vezes, em decorrência da bebedeira, muita confusão. Tal clima aparentemente orgiástico pode assustar a princípio, mas de acordo com o ilustre folclorista Ático Vilas-Boas da Mota, essa é uma tentativa do homem de não sucumbir ao desespero, um esforço do inconsciente coletivo para amenizar a expressão da tragédia que estão vivendo.

Entre nós, mais notadamente em famílias de menores recursos, embora não se "beba o defunto", registra-se o hábito de servir cachaça em velórios, aliada a outros passatempos.

Vemos que a cachaça acompanha o homem em todas as fases de sua vida, inclusive na final.

OS MANDAMENTOS DA CACHAÇA

De acordo com o cachaceiro do povo, os mandamentos são 4:

1º - Beber
2º - Cuspir
3º - Cambalear
4º - Cair

Os quatro mandamentos se encerram em dois:

- tapa na cara; cadeia depois.

Este passa, mas omitiremos a conhecida "Oração do Pau D'Água" ou "Pai-Nosso dos Cachaceiros" em respeito à mais sublime oração do Cristianismo, que nos foi ensinada pelo próprio Cristo.

EMPREGO DA CACHAÇA EM BEBIDAS COMPOSTAS

A cachaça não é só consumida pura; pode a ela ser adicionado o sabor de frutas, mais água e componentes edulcorantes - fórmula básica das **batidas.** Há também caipirinhas (limão + açúcar + cachaça) e licores à base de pinga.

Publicaremos a seguir variadas receitas coletadas aqui mesmo em Olímpia, por ocasião do Festival do Folclore, que se realiza anualmente, no mês de agosto. A fonte para o recolhimento foram as barracas instaladas na Praça das Atividades Folclóricas, que exploram a venda de batidas, licores e caipirinhas.

RECEITUÁRIO

1 - Batida de Abacaxi (I)

1 medida de suco de abacaxi/ 1 colher (chá) de açúcar/ suco de 1/2 limão/ 2 medidas de cachaça/ gelo picado, a gosto.

Coloque todos os ingredientes numa coqueteleira e agite bem.

2 - Batida de Abacaxi (II)

1 abacaxi médio/ 1 lata de leite condensado/ 2 vezes a mesma medida de cachaça/ gelo picado, a gosto.

Descasque o abacaxi, retirando o centro. Bata no liquidificador o abacaxi picado, o leite condensado e a cachaça. Peneire, junte gelo e sirva imediatamente.

3 - Batida de Ameixa Preta

6 ameixas pretas em calda (sem caroço) 1/4 de xícara (chá) de calda/ 1/4 de xícara (chá) de cachaça/ 3 sucos de gelo/ 1/3 de xícara (chá) de leite.

Bata tudo no liquidificador e sirva. Esta batida é fraca. Se quiser, aumen-

te a quantidade de cachaça.

4 - Batida de Amendoim (cremosa)

1/2 lata de creme de leite/ 1/2 litro de cachaça/ 2 colheres (sopa) de amendocrem/ 3 colheres (sopa) de leite condensado/ 1 xícara pequena de açúcar/ 1 colher (sopa) de licor de cacau/ açúcar e gelo, a gosto.

Bata tudo no liquidificador e sirva.

5 - Batida de Banana

2 ou 3 cubos de gelo/ 1 medida de leite/ 1 medida de leite de coco/ 1 medida de cachaça/ 1/2 banana.

Bata bastante no liquidificador, junte os cubos de gelo e coe num copo.

6 - Batida de Café

2 ou 3 cubos de gelo/ 1 medida de cachaça/ 1 medida de café forte/ 1 clara.

Coloque tudo numa coqueteleira, com açúcar a gosto, agite e coe num copo.

7 - Batida de Caju (I)

1 lata de leite condensado/ 1 vez e 1/2 mesma medida de aguardente/ 2 xícaras (chá) de suco de caju industrializado/ 1 colher (sopa) de suco de limão/ gelo picado a gosto.

Bata no liquidificador, junte gelo picado a gosto e sirva imediatamente.

8 - Batida de Caju (II)

1 medida de cachaça/ 1 medida de suco de limão/ 1 medida de suco de caju/ açúcar a gosto/ 2 cubos de gelo picado.

Bata tudo no liquidificador e sirva gelado, em seguida.

9 - Batida de Chocolate

1/2 xícara (chá) de creme de leite/ 2 colheres (chá) de chocolate em pó/ 1/ 4 de xícara (chá) de cachaça/ 4 colheres (sopa) de açúcar/ 2 cubos de gelo.

Bata tudo no liquidificador e sirva.

10 - Batida de Coco (I)

1 vidro pequeno de leite de coco/ 1 lata de leite condensado/ água na medida do vidro de leite de coco e da lata de leite condensado/ cachaça na mesma medida da água.

Bata tudo no liquidificador e sirva geladíssima.

11 - Batida de Coco (II)

1 coco fresco ralado/ 2 gemas/ 3 colheres (sopa) de açúcar/ 1 lata de leite condensado/ 2 vezes a mesma medida de cachaça/ gelo picado a gosto.

Leve ao fogo o coco ralado, as gemas e açúcar, mexendo por 5 minutos. Esprema num pano de prato, com leite condensado e a cachaça. Retire, junte gelo e sirva.

12 - Batida de Frutas

1 fatia de abacaxi/ 1 fatia de goiaba/ 1 cálice de suco de manga/ 1 colher (sopa) de açúcar/ 2 cálices de pinga/ 1 cálice de leite condensado/ gelo picado a gosto.

Bata tudo no liquidificador.

13 - Batida de Goiaba

1 lata grande de goiaba em calda/ 1 garrafa de cachaça/ 1/2 colher (sopa) de essência de baunilha.

Bata no liquidificador a goiaba com a calda e a baunilha. Retire, acrescente gelo picado e cachaça, misturando bem e sirva.

14 - Batida de Graviola

1 lata de leite condensado/ a mesma medida de pinga/ a mesma medida de suco de graviola concentrado/ 1 forma de gelo.

Bata tudo no liquidificador. Sirva a seguir.

15 - Batida de Laranja

1 xícara (chá) de cachaça/1 xícara (chá) de suco de laranja/ 1 lata de leite condensado/ 1 colher (chá) de raspas de laranja/ gelo picado a gosto.

Bata tudo e junte gelo picado.

16 - Batida de Leite

1 xícara (chá) de cachaça/ 1 xícara (chá) de leite de coco/ 1 xícara (chá) de creme de leite/ 1/2 xícara (chá) de essência de baunilha/ 1/3 de xícara (chá) de leite evaporado açúcar e gelo, a gosto.

Bata no liquidificador e sirva em seguida.

17 - Batida Deliciosa

1 garrafa de cachaça/ 1/2 garrafa de suco de maracujá/ 1 copo de mel de abelha/ gelo picado, a gosto.

Misture muito bem a cachaça com o suco e o mel. Acrescente gelo picado a gosto e açúcar.

18 - Batida de Limão

Suco de 6 limões/ 1 e 1/2 colher (sopa) de mel/ 1/2 xícara (chá) de açúcar (se quiser aumente)/ 1/2 litro de cachaça / 1/2 litro de água.

Bata no liquidificador e sirva bem gelada.

19 - Batida de Mamão

2 xícaras (chá) de mamão maduro bem picadinho/ 1 lata de leite condensado/ 2 vezes a mesma medida de aguardente/ gelo picado a gosto.

Bata os ingredientes no liquidificador, passe pela peneira, junte gelo picado e sirva logo a seguir.

20 - Batida de Manga

1 copo de pinga / 1/2 copo de suco de limão / 1 copo de suco de manga / açúcar e gelo a gosto.

Bata todos os ingredientes no liquidificador, acrescente gelo picado e sirva imediatamente.

21 - Batida de Maracujá

1 lata de leite condensado/ a mesma medida de pinga / a mesma medida de suco de maracujá concentrado / 1 forma de gelo picado.

Bata tudo no liquidificador, Sirva a seguir.

22 - Batida de Morango

1 lata de morangos em calda / a mesma medida de cachaça e de cubos de gelo / suco de 4 limões/ suco de laranja.

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até que o gelo fique totalmente moído. Sirva imediatamente em cálices ou copinhos com as bordas passadas em suco de limão e, em seguida, no açúcar.

23 - Batida de Pêssego (Especial)

1/2 lata de pêssego em calda / 1 colher (sopa) de ricota/ 1/2 copo de creme de leite / 1 copo de cachaça / 1 colher (sopa) de suco de limão / uma xícara (chá) de calda / gelo e açúcar a gosto.

Bata e sirva bem gelada.

24 - Batida de Tangerina

1 lata de leite condensado/ 1 vez e 1/2 a mesma medida de cachaça / 1 xícara e 1/2 (chá) de suco de tangerina/ 1 colher (chá) de raspas de tangerina / 1 colher (sopa) de suco de limão / 1 xícara e 1/4 (chá) de gim/ 1 pitadinha de noz moscada.

Bata, com gelo, e sirva imediatamente.

25 - Batida de Uvaia

1 lata de leite condensado/ a mesma medida de suco de uvaia/ a mesma medida de pinga / 1 forma de gelo picado.

Bata tudo no liquidificador e sirva a seguir.

26 - Batida Diferente

1 copo de suco de limão / 2 garrafas de soda limonada / 1 copo de cachaça / açúcar e gelo a gosto / rodelinha de limão.

Bata tudo no liquidificador e sirva em copos altos com rodelinhas de limão.

27 - Batida Rosada.

1 xícara (chá) de polpa de morango/ 3 colheres (sopa) de leite condensado/ 1 colher (chá) de suco de limão / 1 xícara (chá) de cachaça.

Bata no liquidificador.

28 - Caipirinha (I)

1 limão grande cortado em rodelas / 1 colher (sopa) de açúcar / cachaça a gosto / 2 cubos de gelo picados.

Coloque as rodelas de limão num copo com açúcar. Soque bem, adicione o gelo e complete com a cachaça. Mexa bem e sirva.

29 - Caipirinha (II)

CACHAÇA E FOLCLORE

1 litro de cachaça de boa qualidade / 1/2 copo de gim/ 1 copo de suco de limão/1 copo de água / açúcar e gelo a gosto.

Misture bem todos os ingredientes e leve à geladeira. Acrescente cubos de gelo a gosto na hora de servir.

30 - Pilequinho Gelado

1 cálice de aguardente e 1 bola de sorvete

Bata no liqüidificador a bola de sorvete de sua preferência e a aguardente. Rendimento: 1 dose.

QUENTÃO

Das nossas tradicionais festas juninas há uma grande variedade de receitas de quentão. É uma bebida típica feita à base de cachaça. Como o próprio nome diz, deverá ser servida quente.

As festas de Santo Antônio, São João e São Pedro são realizadas em noites frias, por esta razão, o quentão é bebida indispensável.

Na verdade, não há quentão feito rigorosamente sob receita com medidas exatas.

As pessoas tornam-se práticas na produção de paneladas ou caldeirões de quentão. Varia muito o modo de produzi-lo. Uns preferem acrescentar folhas de laranjeira, flores de mamoeiro ou caldo de laranja azeda. Outros empregam açúcar queimado, mel, casca de limão, gengibre socado, baunilha, noz moscada e até pimenta do reino.

Como modelos, trazemos a lume, quatro receitas, para servirem de orientação aos que ainda não têm o costume de preparar a embriagante bebida.

1 - Misturar 1/2 Kg de açúcar com água e gengibre ralado em pedaço, para fazer uma calda regular não muito rala e nem muito grossa. Retirar o fogo e acrescentar 1 garrafa de cachaça. Levar novamente ao fogo até levantar fervura.

2 - Misturar 1 litro de pinga com 4 limões-galegos e cortados em rodela, 2 copos de água (não muito cheios), pedaços de gengibre, cascas de canela e açúcar a gosto. Levar ao fogo até levantar fervura.

3 - Misturar 1 litro de cachaça com 1/2 litro de água, gengibre em pedaços, açúcar a gosto, pedaços de canela e alguns cravos-da-índia. Levar ao fogo até ferver.

4 - Misturar 3 garrafas de água fervida, 3 xícaras (chá) de açúcar, 3 colheres (sopa) de mel, 2 colheres (chá) de erva-doce, 5 cabeças de cravo e 4 paus de canela. Ferver os ingredientes durante 10 minutos.

Retirar do fogo, coar e acrescentar 3 garrafas de aguardente boa. Se esfriar, esquentar novamente.

"DAR O QUENTÃO"

Esta expressão bastante comum no Município de Olímpia representava uma referência direta aos velórios transcorridos sob o vapor do quentão, que era fartamente servido nessas ocasiões, independentemente de temporada junina. Quase sempre a "sentinela" virava uma festa, em conseqüência da "fogueira" de que eram acometidos alguns dos mais afoitos participantes. A farra às vezes era tanta que uma vez, numa propalada guarda a um morto, conforme nos relatou o companheiro Francisco Gabriel Junqueira Machione, a maioria dos presentes, já altamente "esquentada" propôs à viúva a compra do defunto para que o velório se prolongasse por mais um dia. A viúva, como era de se esperar, recusou, indignada.

No mesmo estilo do **"Dar o doce"** dirigido aos casadoiros, **"Dar o quentão"** significava morte e era empregado em alusão a estar prestes a morrer ou em brincadeiras do tipo: "Você vai dar o quentão antes de mim".

TAMBÉM DO CICLO JUNINO BEBIDAS FRIAS, PORÉM TRAIDORAS

1 Cabriúva: (Sem medidas). Bater, muito bem, algumas gemas com açúcar até ficarem brancas. Acrescentar cachaça. Misturar bem para servir.

2 - Canelinha: Misturar 1 litro de cachaça, 1 colherinha de canela em pó, alguns cravos, pedaços de gengibre e açúcar a gosto.

Deixar esfriar, coar e engarrafar.

3 - Pinga-de-Abelha: (sem medidas) cachaça forte, suco de laranja, suco de limão, hortelã pisada, açúcar e mel.Coar. Tomar pouco, porque apesar de fria, dá fogo.

LICORES

Na visão fantasiosa dos medievais, o licor era uma beberagem criada por bruxos e feiticeiras, com poderes eróticos, afrodisíacos, utilizada em magias e encantamentos de amor. Todavia, uma ponderação mais admissível trata o surgimento do licor como xaropes e poções caseiras feitas à base de ervas e frutas, objetivando remediar tosses e outras moléstias, preparados por senhoras idosas do povo que seguiam receitas adquiridas dos antepassados.

O licor dos nossos dias viabilizou-se principalmente em decorrência da alquimia do catalão Arnaud Villeneuve, em 1250, quando pôde extrair os princípios aromáticos das ervas com a maceração em álcool puro, sem detrimento da substância. Tal êxito em obter a essência das plantas conservando-lhes a propriedade trouxe importantíssimas vantagens na evolução da qualidade dos licores e das bebidas em geral, bem como no lide com medicamentos naturais.

Pode-se fazer licor de abacaxi, amora, anis, banana, baunilha, cacau, café, carambola, caroços de pêssego, coco, folha de figo, hortelã-pimenta, jabuticaba, jenipapo, pitanga, rosas, etc.

Ilustraremos com esse também exótico **licor de violeta:**

Ingredientes: 200 gramas de violeta (não as africanas) 1/2 kilo de açúcar/ 2 xícaras (chá) de água/ 1 garrafa de cachaça de boa qualidade.

Modo de preparar: Lave bem as flores e coloque em infusão na cachaça por 8 dias. Coe. Em seguida, cozinhe as flores coadas com duas xícaras de água. Coe novamente. Misture esta calda ao açúcar para fazer uma calda grossa. Deixe esfriar e coloque esta calda na cachaça. Espere 8 dias para servir.

Nota: A quantidade de álcool ou de cachaça pode variar nas receitas de licor, aumente ou diminua a dosagem para torná-lo mais forte ou mais fraco, conforme a preferência. Tanto se pode usar o álcool como a cachaça, mas a cachaça melhora o sabor.

DOCES, QUITANDAS E QUITUTES

Independentemente dos predicados alucinógenos e do prazer embriagante da "dormideira", a cachaça é utilizável no preparo de quitandas, doces e quitutes.

De autoria desconhecida, mas de qualidade comprovada por quem entende de culinária, temos aqui algumas boas receitas, que nos foram cedidas por amigas especialistas.

BALA DE CACHAÇA.

Ingredientes: 1 copo de água/ 11 folhas de gelatina branca/ 1 folha de gelatina vermelha/ 1/2 kg de açúcar/ 1/2 copo de cachaça/ 1 colherinha (café) de essência de abacaxi.

Modo de Preparar: Pôr a gelatina de molho na água. Levar ao fogo brando para dissolver. Acrescentar o açúcar e deixar ferver até o ponto de bala.

CACHAÇA E FOLCLORE

Juntar a cachaça. Retirar do fogo. Adicionar a essência de abacaxi. Virar num tabuleiro. Deixar para cortar no dia seguinte, isto é, 24 horas depois. Cortar em tiras. Retirar as tiras do tabuleiro e cortá-las em quadrinhos. Passar as balas no açúcar.

Receita cedida por Guiomar Midori Sato, de Olímpia - 1992.

GELATINA DE PINGA

Ingredientes: 2 caixas de gelatina sabor morango/ 2 envelopes de gelatina sem sabor, vermelha / 1 copo de água/ 1 copo de pinga/ 6 xícaras (chá) de açúcar refinado.

Preparo: Misturar as gelatinas ao copo de água e levar ao fogo para derreter. Adicionar a pinga e o açúcar e deixar ferver durante cinco minutos. Despejar numa travessa de vidro, retangular, untado com manteiga. Deixar esfriar. Levar à geladeira. No dia seguinte, cortar em pedacinhos quadrados, passado no açúcar refinado.

Receita cedida pela Sra. Diva Salles de Carvalho Cliver - 1991

BEIJO DE MULATA (COM CACHAÇA)

Ingredientes: 7 colheres de açúcar/ 3 ovos inteiros/ 1 colher de manteiga/ 1 cálice de pinga/ 1 colher de pó roial/ farinha até dar ponto.

Calda: 2 xícaras de açúcar/ 2 xícaras de chocolate em pó/ 12 colheres de leite/ coco ralado.

Modo de Fazer: Bater todos os ingredientes numa travessa, ou no liquidificador. Levar à frigideira, e fritar à moda dos tradicionais bolinhos de chuva. Depois de fritos, embeba os bolinhos na calda e passe no coco.

Receita cedida por Antonia Nakamura, de Olímpia.

BOLINHO DE PINGA

Ingredientes: 7 ovos/ 7 colheres (sopa) de açúcar refinado/ 1/2 copo de óleo/ 1 copo (faltando 2 dedos para encher) de pinga/ 2 colheres (sopa) de pó royal/ farinha de trigo.

Preparo: Bater os ovos, acrescentar o açúcar, o sal, o óleo e a pinga. Misturar tudo muito bem. Pôr a farinha, aos poucos, até o ponto. Guardar, numa tigela de louça, de um dia para o outro. Cilindrar. Esticar a massa com o rolo, cortar em tiras pequenas na largura de um dedo. Fazer trancinhas de 3. Fritar em óleo bem quente.

Receita cedida por Neusa Maria Cussolin, de Olímpia - 1993.

BOLO DE CACHAÇA

Ingredientes: 1 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar/ 1 e 1/2 xícaras (chá) de banha derretida/ 2 colheres (chá) de bicarbonato de sócio/ 2 colherinhas (café) de canela em pó /6 xícaras de farinha de trigo/ 1 e 1/2 xícaras (chá) de cachaça boa/ 2 xícaras (chá) de calda queimada/ leite o necessário.

Maneira de preparar: Misturar os ingredientes secos numa vasilha (de louça, vidro ou madeira). Pôr, devagar, a cachaça. Colocar a calda queimada e a banha derretida mexendo devagar. Pôr o leite, aos poucos, até a massa adquirir uma consistência pastosa. Assar em forma untada.

Forno quente

Obs.: O bolo ficará na cor escura.

Receita cedida pela Sra. Maria Santana Irani, de Olímpia - 1.992

BISCOITO DE AGUARDENTE

Ingredientes: 4 colheres (sopa) de manteiga/ 4 colheres (sopa) de banha derretida/ 4 colheres (sobremesa) de sal amoníaco/ 3 colheres (sopa) de açúcar/ 2 cálices de aguardente boa/ 2 xícaras (chá) de leite/ 4 ovos/ 1 Kg de farinha de trigo.

Maneira de Fazer: Dissolver o amoníaco na manteiga e na banha quente. Juntar os outros ingredientes e, por último, a farinha, amassando até no ponto de enrolar. Deixar a massa descansar bem. Enrolar os biscoitos. Assar em forno quente.

Receita cedida pela Profª Iseh Bueno de Camargo, de Olímpia - 1992.

BISCOITO DE CACHAÇA

Ingredientes: 6 ovos/ 6 colheres (sopa) de cachaça forte/ 1 colherinha (café) de sal/ farinha de trigo o necessário/ calda grossa o necessário.

Modo de Preparar: Bater os ovos como para pão-de-ló: as claras em neve e depois juntar as gemas uma a uma. Acrescentar a cachaça e o sal. Juntar a farinha de trigo e amassar até ganhar consistência que se possa enrolar. Enrolar os biscoitinhos. Assar em forma untada. Forno quente. Depois de assados, retirar do forno e pôr numa vasilha. Derramar sobre eles a calda grossa e misturar para que fiquem bem glaçados. Depois que secarem, estão prontos.

Receita cedida pela Sra. Alzira Sant'Anna de Oliveira, de Olímpia - 1992.

ROSQUINHA DE PINGA

Ingredientes: 2 copos de pinga/ 2 copos de açúcar/ 2 copos de gordura/ farinha o necessário/ 1 colher (chá) de pó roial/ erva doce.

Preparo: Fazer a massa ao ponto de enrolar as rosquinhas. Não pode ficar muito dura. Fazer um chá bem forte de erva-doce.

Passar cada rosquinha, já assada, e ainda quente, no chá e, em seguida, no açúcar refinado.

Receita cedida pela Sra. Dagmar Cassilhas Spinelli, de Olímpia - 1992.

Massa de Pastel (com cachaça)

Ingredientes: 3 xícaras (chá) de farinha de trigo/ água/ 1 colher (sopa) de cachaça/ 3 colheres (sopa) de óleo/ 1 xícara (chá) de leite/ 1 colherinha (café) de sal.

Modo de Fazer: Amassar bem a farinha em água. Juntar os outros ingredientes. Sovar. Deixar em descanso. Abrir com o rolo.

Receita cedida pela Sra. Narcisa Batista Franzin, de Olímpia - 1992.

É fácil perceber o quanto a cachaça é farta no folclore brasileiro, em manifestações da alma popular que nas mais das vezes se dão por meio de um autor desconhecido, alguém que se omite por excessiva humildade, por desinteresse, indiferença, ou por ignorar a importância do que fez, numa renúncia em favor da coletividade; passam a ser criações do povo.

Em mais este trabalho, podemos constatar o grande valor do espírito simples e humilde da gente do povo, que faz o folclore. Antes de concluí-lo, aproveitamos a oportunidade para expressarmos nossos agradecimentos ao Prof. José Sant'anna, pelas preciosas colaborações e orientações; ao Dr. Cássio Lírio Dioi Nakamura e ao Dr. Luíz Fernando Rímoli, pelas importantes informações científicas; à Profª Maria Carmem Guimarães Possato, pelo grande apoio de sempre, e estendemos a nossa gratidão, pelas contribuições, a Antonia Nakamura, Geraldo Pereira, Issao Nakamura, João Baptista Baraldi, Maria de Carvalho Pereira, Maria Jesus de Miranda, Narcisa Batista Franzin, Nelito Santos, Osório Batista Rodrigues e Válter Franzin.

Que Baco, Dionísio, Santo Onofre e todos os deuses, santos e entidades místicas a quem se oferecem bebidas protejam a todos, especialmente aos que gostam de beber. Tintim!

Procure Adivinhar As Respostas

ANALI DE OLIVEIRA
CENTRO DE PESQUISAS E ESTUDOS FOLCLÓRICOS - OLÍMPIA



A adivinha é um pequeno enigma cuja estrutura se apóia na descrição da coisa, por meio de comparação imaginosa. É uma forma lúdica na qual a enunciação da idéia vem envolta numa alegoria, a fim de dificultar a decifração: ora é a linguagem metafórica, ora é a comparação que induz à descoberta do enigma proposto.

É recreação sadia que preenche, de modo proveitoso, as horas de lazer.

As adivinhas são do agrado de todos, principalmente das crianças.

Não fora a insistência de muitos leitores, infantis e juvenis, não haveria necessidade de se publicar, todos os anos, um trabalho sobre o assunto. Mas a exigência da garotada faz com que a matéria se torne tradicional na revista.

Ao prepararmos este trabalho, fomos à procura dos originais das coletas, um sem-número de anotações. Tivemos uma preocupação: reduzir para sessenta e quatro o número de adivinhações e, nesse total, inserir algumas quadras-adivinhas coligidas pelo folclorista Prof. José Sant'anna, as quais não fizeram parte do seu livro sobre o assunto, publicado em 1990.

As quadrinhas facilitam a decoração e mesmo a sua transmissão. Essa modalidade de adivinhas, servindo-se das quadras, desempenha função de inconteste valor, exercendo papel didático dos melhores para o ensino das crianças.

O conteúdo das adivinhas, sempre com matéria nova, não publicada nos números anteriores, desperta muito a curiosidade dos leitores. Neste Anuário está assim dividido: O que é, o que é?, O que é que?, Qual?, Quando?, Quem?, Semelhança e Diferença, Racha-cuca (probleminha) e Quadras-adivinhas.

Tentemos as respostas:

O QUE É, O QUE É?

1 - Escuta sem ter ouvidos e responde sem ter boca.
- ?

2 - Não tem cabelo e nem cabeça, mas quando envelhece fica careca.
- ?

3 - Leva e traz sem sair do lugar.
- ?

4- É planta mas anda.
- ?

5 - Quanto mais cresce menos a gente vê.
- ?

O QUE É QUE?

6 - O que é que tem na árvore, no futebol e na casa?
- ?

7 - O que é que tem capa, mas não está na chuva; tem margem, mas não é rio; tem folhas, mas não é árvore e tem linha, mas não é costura?
- ?

8 - O que é que a galinha faz quando fica apoiada numa só perna?
- ?

9 - O que é que a garrafa disse para o vinho?
- ?

10 - O que é que um nadador faz para bater um recorde?

QUAL?

11 - Qual o arco que não é curvo?
- ?

12 - Qual o rei que se levanta e se deita à vista de todo mundo?
- ?

13 - Qual o futuro do verbo matar?
- ?

14 - Qual é o mês mais comprido do ano?
- ?

15 - Qual é o mês que nos convida a ficar à vontade?
- ?

QUANDO?

16 - Quando é que um homem dá bola para outro?
- ?

17 - Quando é que o patinho aprende a nadar?
- ?

18 - Quando é que o domingo vem antes do sábado?
- ?

19 - Quando o astronauta cai no mar, o que acontece?
- ?

20 - Quando se pode carregar água numa peneira?
- ?

QUEM?

21 - Quem é que nunca chora no velório?
- ?

22 - Quem é que beija com o nariz?
- ?

23 - Quem é que vive do que diz?
- ?

24 - Quem é que nasce em casa, vive em casa e morre em casa?
- ?

25 - Quem explora nossa cabeça, mas não tem um pingo de inteligência?
- ?

SEMELHANÇA E DIFERENÇA

26 - Qual a semelhança entre a lâmpada e o vaga-lume?
- ?

27 - Qual a semelhança entre um relógio e uma pessoa chata?
- ?

28 - Qual a semelhança entre o pedreiro e o padeiro?
- ?

29 - Qual a diferença entre um homem gentil e um jóquei?
- ?

30 - Qual a diferença entre a bota e a calça?
- ?

31 - Qual a diferença entre a água e o médico?
- ?

32 - Qual a diferença entre o sapo e o sapato?
-?

33 - Qual a diferença entre um travesseiro e uma galinha?
- ?

34 - Qual a diferença entre o relógio e o cavalo?
- ?

RACHA-CUCA

35 - Um homem vai ao poço buscar exatamente cinco litros d'água. Mas ele tem apenas uma vasilha de sete litros e outra de quatro litros. Como é que ele vai fazer?
- ?

VERSIFICADAS (QUADRINHAS)

36 - Quem é que sobe o morro
E desce para o mar,

E apesar dessa andança
Nunca sai do seu lugar?
- ?

37 - Sou pequeno, sou magrinho,
Mas sou muito engraçado,
Tenho um pingo na cabeça,
Mas nunca fico molhado.
- ?

38 - Tudo tem começo e fim,
Logo, as coisas se consomem:
Que começa co'a mulher
E termina com o homem?
- ?

39 - Tenho formato redondo,
Sou rasa, estou a dizer,
Mas os rios deste mundo
Nunca poderão me encher.
- ?

40 - A comida é necessária
Em dose grande ou pequena,
Mas entre todos os seres
Quem é que come com pena?
- ?

41 - Há coisas de pouco peso,
Outras de peso profundo,
Mas eu desejo saber
O que mais pesa no mundo?
-?

42 - Vou fazer-lhe uma pergunta,
É esquisita, eu acho:
Que animal nasce fêmea,
Quando morre, vira macho?
- ?

43 - A da noite é muito grande,
Causa medo a do canhão,
Calada não entra mosca,
Diz conhecido rifão.
- ?

44 - O que na terra é vermelha
E na água preta fica,
Na terra é perigosa,
E n'água não prejudica.
- ?

45 - Tendo embora quatro pernas,
Animal nenhum eu sou;
Ver não posso, nem falar,
Porém, de pé sempre estou.
- ?

46 - Na pele fere a beleza,
No jardim é linda flor,
No cavalo é proteção,
No doce dá bom sabor.
- ?

47 - Se Abel matou Caim
Como ter conhecimento:
Está escrito no Velho
Ou no Novo Testamento?
- ?

48 - Quem viaja se prepara,
Para não ficar na mão,
Mas o que é necessário
Pra se entrar num avião?
-?

49 - É mudo, surdo e cego,
Satisfaz toda a vaidade,
Ele embora sendo mudo,
Somente diz a verdade.
- ?

50 - Enquanto come, ele vive,
Come apressado, até corre,
Mas quando ele bebe água,
Não tem jeito, ele morre.
- ?

51 - Tem um palmo de pescoço,
É roliça até o pé,
Sem barriga, não tem osso,
Adivinhe o que é.
- ?

52 - Quando saio pelas ruas
Há momento que me encaixo,
Só que eu vou para cima,
Quando a chuva vem pra baixo.
- ?

53 - Alto como uma torre
E amarga como fel,
Solta leite como vaca,
Mas é doce como o mel.
- ?

54 - Cor de terra, sem ser terra,
Tem pavio, não é vela,
Grande parte dos viventes
Tem grande apreço por ela.
- ?

55 - A meia é sempre usada
Seja o pé normal ou chato,
Mas qual meia que se usa
Só por fora do sapato?
- ?

56 - Este tipo de pergunta
É um pouco diferente:
Tem coroa, não é rei,
Tem cara, mas não é gente.
-?

57 - Se canta, adormecemos;
Se cantamos, folga e ri;
Se sofremos, também sofre,
Tomando a dor para si.
- ?

58 - Duas caixinhas iguais,
Caixas de bom parecer,
Elas se abrem e fecham
Sem ninguém nelas mexer.
- ?

59 - Ele corre, corre, corre,
E nunca se cansará,
Desce até pela montanha,
Mas subir não poderá.
- ?

60 - Magro, espigado, certeiro,
Sem co'a gente se importar,
Dá voltas o dia inteiro
Sem sair do seu lugar.
- ?

61 - Tem folha, mas não é planta,
Bandeira, não é nação,
Sempre aberta ao amigo,
Porém, fechada ao ladrão.
- ?

62 - Sendo redondo ou comprido,
Por fora encarnado é,
Todo branquinho por dentro,
Com folhas verdes no pé.
- ?

63 - Na água não se esfria,
No fogo não se aquece,
É visto durante o dia,
De noite desaparece.
- ?

64 - Tem orelha, boca e braço;
Cintura, não é mulher,
Soluça sendo de pau.
Me responda, pe puder.
-?

NOTA: Quadras heptassílabas, nas quais rimam o segundo e o quarto versos.

RESPOSTAS

1 - Eco. / 2 - O pneu. / 3 - A estrada. / 4 - A planta do pé. / 5 - A escuridão. / 6 - Copa. / 7 - O livro. / 8 - Levanta a outra perna. / 9 - Estou cheia de você. / 10 - Nada. / 11 - O do violino. / 12 - O sol, rei dos astros. / 13 - Ir para a cadeia. / 14 - Fevereiro. / 15 - Agosto. / 16 - Quando joga futebol. / 17 - Quando entra n'água./ 18 - No dicionário./ 19 - Ele se molha./ 20 - Quando está gelada./ 21 - O defunto./ 22 - Todos nós. Ninguém tira o nariz quando beija./ 23 - O locutor. / 24 - A ostra. / 25 - O piolho. / 26 - Os dois acendem./ 27 - Ambos são cheios de "nove horas"./ 28 - Ambos estão sempre com a mão na massa./ 29 - O homem gentil é um cavalheiro, o jóquei é um cavaleiro./ 30 - A gente bota a calça e calça a bota./ 31 - A água mata secura; o médico, se cura, não mata./ 32 - A galinha tem penas para fora e o travesseiro tem penas para dentro./ 33 - O sapo tem saltos para frente e o sapato para trás./ 34 - Quando a corda quebra o relógio pára; o cavalo dispara./ 35 - Primeiramente ele enche a vasilha de quatro litros e despeja-a na vasilha de sete litros. Enche, novamente, a vasilha de quatro e torna a despejá-la na vasilha de sete litros até ficar cheia, isto é, mais três litros. Assim a vasilha de quatro litros ficará exatamente com um litro de água. Esvazia-se então o recipiente de sete litros e despeja-se aquele litro de água nela. E, por fim, enche-se a vasilha de quatro litros e despeja-a na de sete que já conta com um litro./ 36 - A estrada./ 37 - A letra i./ 38 - A letra eme./ 39 - A peneira./ 40 - As aves./ 41 - Balança./ 42 - Bicho-de-pé: é pulga, entra no pé, vira bicho./ 43 - Boca./ 44 - Brasa./ 45 - Cadeira./ 46 - Cravo./ 47 - Em nenhum. Foi Caim que matou Abel./ 48 - Estar fora dele./ 49 - Espelho./ 50 - Fogo./ 51 - Garrafa./ 52 - Guarda-chuva. / 53 - Mamoeiro. / 54 - Mandioca./ 55 - Meia sola./ 56 - Moeda./ 57 - Nossa mãe./ 58 - Os olhos./ 59 - O rio./ 60 - Ponteiro do relógio./ 61 - Porta./ 62 -Rabanete./ 63 - Sol./

64 - Esta pergunta é difícil
Mas em nada me enrola
A resposta para ela
Só poderá ser viola.

As adivinhas são atividades intelectuais das pessoas, funcionando como simples passatempo. São testes de conhecimento.

CONTOS FOLCLÓRICOS

ERA UMA VEZ...

JOSÉ SANT'ANNA
DEPARTAMENTO DE FOLCLORE - OLÍMPIA

Diante da franca receptividade obtida de nossos leitores, deliberamos reunir mais **25 contos folclóricos**, que julgamos poder contribuir para o enriquecimento do acervo dos Contos Folclóricos Recolhidos em Olímpia, com o objetivo de divulgá-los aos porvindouros, tornando-os mais conhecidos e relembrados em toda a sua plenitude e esplendor.

A verdade é que e maior parte dos contos folclóricos contados em Olímpia está ainda por ser escrita, pois, lamentavelmente, desse assunto outros olimpienses não se ocuparam, e a nós, que queremos vê-la gravada em publicações, tem isso custado um sacrifício penoso, estafante. É trabalho para uma equipe de estudiosos.

Estes vinte e cinco contos resultam de narrações feitas por um grupo de pessoas que, atenciosamente, nos atendeu como pesquisador.

Para tanto, já entrevistamos, desde há algum tempo - 37 anos - mais de 300 pessoas, para a compilação de todo o material.

Não fora a pressa que temos em aproveitar os poucos sobreviventes que conhecem os contos e gostam de narrá-los, nosso trabalho poderia ser mais prolongado. Mas essa rapidez se impõe, porque os velhos contadores das estórias estão desaparecendo do nosso convívio social e, nesta marcha, num futuro não muito distante, já não haverá mais narradores, para este registro de tão grande importância.

Todo esse acervo que nos legaram nossos ancestrais, tem relevante importância , como indiscútivel valor social e histórico, apresentando o retrato de crenças e posições sentimentais e filosóficas de nossa gente. Logo, fazem parte de nossa cultura. Porém, o pesquisador precisa cultivar algumas qualidades necessárias à tarefa de pesquisar: decisão, coragem, perseverança, paciência e prudência.

A nossa grande preocupação atual é vencer a batalha, sem nos preocuparmos já com a classificação do conto recolhido, mas apenas com o seu registro. E somente pelo trabalho persistente, ou melhor, pela persistência no trabalho, alcançaremos o fim almejado.

E prosseguiremos adiante, para nos aproximarmos da meta em vista, ainda que isso nos acarrete muito trabalho e dedicação. Não há prêmio mais importante do que preservar num propósito qualquer até a sua realização, vencendo, com boa vontade, todos os obstáculos.

Era uma vez... assim começa a maioria dos contos folclóricos. É fórmula inicial empregada por muitos narradores. Contar e ouvir estórias preenchem certas horas de lazer. Por isso mesmo, nem mais uma palavra. Temos um encontro marcado com seis narradores de contos, em Olímpia, quer vão nos contar vinte e cinco deles.

1 - A MADRASTA ASSASSINA



" Era uma vez uma menina de dez anos que tinha perdido a mãe e vivia na companhia do pai. O pai adorava essa fia. Perto deles morava uma viúva chamada dona Rosa, uma senhora que vivia sozinha. D. Rosa convidava a menina para passá umas hora na casa dela, como companhia.

Um dia a menina disse pr'o pai:

_ Papai, dona Rosa é tão boazinha. Ela vive tão só. Por que o senhor não casa com ela?

O pai respondeu pr'a menina:

_ Não , minha fia, eu não quero me casá. Eu tenho medo que arguém martrate você.

A menina falô:

_ Dona Rosa gosta de mim. Ela me trata bem. Eu tenho certeza que ela vai sê minha segunda mãe. Casa co'ela, papai.

Passado arguns mês, o casamento saiu, por insistência da menina.

Logo no começo, dona Rosa já garrô a enciumá do xodó que o marido tinha co'a fia.

Então, a madrasta começô a castigá a enteada. Punha ela pra trabaiá, de manhã até de noite, sem nenhum descanso. Parava só um pouco, na hora da comida.

Certa ocasião, a muié mandô os camarada prantá uma enorme horta com todas qualidade de verdura. A horta ficô viçosa e chamô muito a atenção dos passarim. Os passarim vinha comê um poquim das verdura, mas a muié era tão gananciosa e não consentia dividi nada das hortaliça co'as ave.

Um dia o marido dela fez uma viage muito longa. Ele ia demorá uns quinze dia viajano. E assim ficô como a muié queria. A muié disse pra enteada:

_ A parti de amanhã, das seis hora da manhã até às sete hora da noite, você vai ficá espantano os passarim. Nem comida eu vô mandá, que é pra você vigiá direitim.

Antes ela fez a menina escrevê um biete pr'o pai.

_ Papai, resorvi i embora de casa. Fugi com um moço de longe daqui.

Depois foi tocá os passarim lá na horta.

Ela tocava os passarim: xô, passarim! xô, passarim!, o dia intero.

A menina chorava.

De noite, ela não conseguia dormi, de tão aborrecida.

Depois de cinco dia de vigiá a horta, a menina desmaiô de tanto cansaço. Os passarim ficaro perto da menina, vigiano ela, revoano que era uma beleza.

CONTOS FOLCLÓRICOS

A madrasta viu a menina desmaiada, e como não tinha ninguém por perto, ela foi e deu uma facada no coração da coitadinha. Depois levô o corpo dela e enterrô no fundo do quintá. Jogô uma terra seca por cima, pra disfarçá bem o lugá.

Quando o marido vortô, ela inventô uma mentira danada, dizendo pra ele:

_ Ó marido, mal você seguiu viage, a sua menina fugiu de casa com um desconhecido que passô por aqui e dexô um biete expricano.

Então ela entregô o biete pr'o marido lê. Era o biete que ela tinha forçado a menina escrevê.

E a muié ainda falô:

_Tá vendo que menina farsa. Você gostava muito dela, mas ela era fingida. Não sei que rumo ela tomô com o estranho. Já perguntei pra todo mundo, mas ninguém dá notícia dela.

O home ficô muito aborrecido. Não sabia o que fazê. Mas esperava que um dia a menina se arrependesse e vortasse pra casa.

Os dias foi passano. Passa hoje, passa amanhã e o home deu por fé que o mato do quintá tava muito grande e mandô um camarada i capiná ele, pois tava perigoso de tê até cobra viveno lá.

O camarada começô o trabaio e quando chegô no fim do primero eito do quintá ele ia dá uma enxadada numa moita de grama muito viçosa, mas teve que pará a enxada no ar, porque uma voz delicadinha vindo da moita falô:

_ Enxadero, enxadero,
Que a enxada amolô,
Não corte os meus cabelo,
Que nesta cova eu estô,
A madrasta de tão má,
Pelo ódio me matô.
E aqui memo me enterrô.

O camarada fico muito assustado e foi chamá o fazendero e contô pra ele o que tinha acontecido.

O fazendero, muito desconfiado, chamô a polícia e desenterrô a menina. Ela tava viva, perfeitinha e trazia o siná da facada que levô no coração.

A menina contô pr'o pai tudo o que tinha acontecido:

Papai, foi a minha madrasta que me matô. Ela parecia tão boa e fez o que fez. Perdão, papai, por ter pedido pr'o senhor casá co'ela.

Ela foi farsa, mardosa, mentirosa, invejosa e assassina. Agora, papai, o senhor manda ela i embora de casa pra bem longe daqui, pra nunca mais vortá. Eu cuido do senhor pr'o resto da vida. Eu sei dizê que a muié foi presa e que nunca mais saiu da prisão. Foi o que ela merecia memo. "

Contado por Benedito Batista de Carvalho, 1990, Olímpia.

2 - O SAPATEIRO E O REI



"Era uma vez um sapateiro muito pobre, muito trabaiadô, mas não ia pra frente nos negócio.

Um dia , passô na porta da sapataria um home que parecia pobre, com os carçado tudo estragado.

O sapatero falô pr'ele:

_ Meu senhor, seus carçado tão muito véio e rasgado. Dexa eu consertá eles.

O estranho respondeu:

_ Tem razão, amigo. Eu tenho que andá muito e tarvez esses carçado não agüenta. Conserta eles pra mim.

Entrô, tirô os sapato e entregô pr'o sapatero.

O sapatero, entusiasmado, consertô aqui, consertô ali, deu uma boa engraxada e devolveu os carçado quase novo pr'o estranho.

_ Quanto é o seu serviço, amigo? Perguntô o estranho.

_ Nada ! Num é nada não.

Ele num queria cobrá nada, porque percebeu , pelas ropa, que o estranho era um home muito pobre.

Na verdade, ele não era rico, mas era poderoso, porque uma fada tinha dado muito poder pra ele, no dia que ele nasceu.

Muito agradecido, o estranho enfiô a mão na gibera, tirô uma caxinha e deu pr'o sapatero e falô:

_ Pega! É uma caxinha de graxa que se você passá nos sapato de quem tá te deveno , eles paga a conta atrasada.

O sapateiro riu de contente. Quem mais tava devendo pr'ele era o reis. Mas ele não tinha corage de cobrá o reis, com medo de sê preso. Então teve uma idéia.

No palácio tinha dois criado que era muito amigo dele. Pediu pr'eles convidá o reis pra i passeá num lugá cheio de barro e depois pedi pra ele i engraxá o sapato. Os criado fizero o que o sapatero pediu.

_ Majestade, seus sapato tão chujo. Com essa lama, o senhor não vai podê entrá no palácio. Óia, ali tem um engraxate, apontano pr'o sapatero que tinha disfarçado c'uma caxa de lustradô.

O engraxate se aproximô do reis e em pocos minuto dexô os sapato brilhando como um espeio.

O reis se retirô sem ao menos dizê obrigado.

Mas mal o reis tinha dado um três passo, os sapato começô a rangê tão arto, que parecia tá dizendo:

_ O reis comprô nós e ainda não pagô.

E o caso foi ficando pió. Os carçado ficaro tão apertado que ele quis tirá dos pé, mas não conseguia.

Chegando no palácio, chamô um dos criado pra achá um meio de arrancá os carçado. Não havia jeito de eles saí.

_ Antes de mais nada, Majestade, a primeira coisa que o senhor tem que fazê é mandá chamá o sapatero e pagá a conta que o senhor tá deveno pr'ele.

O reis, muito orgulhoso, pra ninguém ficá sabendo que ele tava devendo pr'o sapatero, mandô chamá ele e pagô, com moedas de oro, a conta que tava deveno. Era pra mais de cem par de sapato que o reis tava deveno.

Na mesma hora sentiu que os carçado já não apertava mais e pode tirá eles do pé.

Daquele dia pra frente o reis decidiu não ficá mais deveno pra ninguém.

E assim o sapatero fez com todas aquelas pessoas rica que tava deveno pra ele.

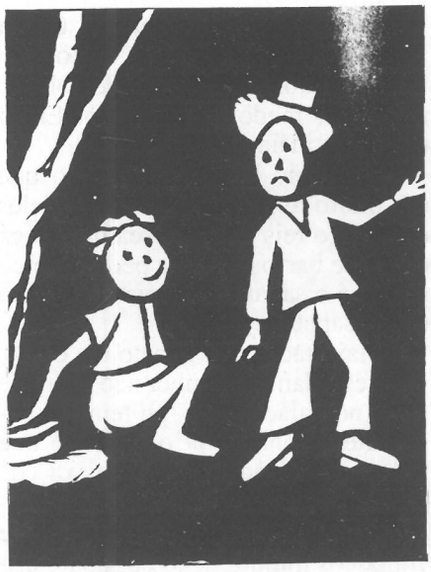
Em poco tempo, de sapatero pobre passô a um home muito rico. Omentô o tamanho da sapataria, comprô uma boa casa pra morá. Tinha do bão e do mió.

E fez uma promessa de até quando ele pudesse trabaiá, não cobrava nada das pessoa pobre pelo conserto dos carçado".

Contado por Benedito Batista de

CONTOS FOLCLÓRICOS

3 - PEDRO MALASARTES E A POMBA MÁGICA



"Certa vez Pedro Malasarte comprô um belo par de bota e um chapéu de aba bem larga e chegano pra Jesus disse:

_ Nosso Senhor, a partir de hoje não vô mais acompanhá o Senhor. Já tô cansado dessa vida de tanto sofrimento. Agora eu quero ficá rico.

E Jesus, então, perguntô:

_ E essa ropa, o que qué dizê?

_ Qué dizê que é a ropa que veste os home rico, os fazendero. Por isso que já até comprei pra mim.

Despediu de Jesus e foi -se embora.

Depois de ter andado um bom pedaço pela estrada, sentiu vontade de fazê necessidade. Ali memo, na estrada, ele obrô. Mal levantô os óio, avistô uma enorme boiada que vinha pela estrada. Agachô depressa e cobriu, com o chapéu de aba larga, o que ele tinha feito no chão.

Quando a boiada se aproximô dele, o dono dela falô pr'o Pedro:

_ Moço, qué fazê o favor de saí daí que nós precisa passá.

Pedro respondeu:

_ O senhor me descurpe, mas daqui eu não posso me levantá, porque debaixo desse chapéu tem uma pomba mágica que resorve quarqué pobrema que a gente tem. E só quando dé meio-dia é que eu posso pegá ela.

_ Mas o senhor precisa compreendê que nós não pode esperá. A boiada tem que segui.

Respondeu Pedro:

_ Daqui eu não saio. Só se o senhor me comprá essa pomba.

O fazendero perguntô:

_ Quanto que você qué por ela?

Pedro respondeu depressa:

_ Quero essa boiada com todos esse peão.

Então eles fizero o negócio.

Malasarte montô no burro do fazendero, seguiu viage, mudano o destino da boiada e já se sentino um milhionário.

O fazendero, dono da boiada, foi para o chão e ficô segurano o chapéu pra pomba não escapoli.

Quando deu mei-dia em ponto, o fazendero, com muito cuidado, levantô um poco aquele chapéu e passô a mão, com muita rapidez, pra segurá a pomba milagrosa, mas ficô com tanta raiva que queria arrebentá o mundo. No lugá da pomba, tava um monte de merda que emporcaiô a mão do boiadero.

Muito inconformado e nervoso, saiu correno a pé, pricurano Pedro Malasarte, seguino rumo errado.

Diz que até hoje ele anda de um lugá no otro, por tudo quanto é parte, pra descobri aonde Pedro Malasarte anda, pra eles acertá as conta."

Contado por Benedito Batista de Carvalho, 1990, Olímpia.

4 - PEDRO MALASARTES E O REI



"Certa vez Pedro Malasarte, seguino por uma estrada, parô diante de um palácio e pediu emprego pr'o reis.

O reis respondeu:

_ Tem emprego sim. Você chegô na hora certa. Eu vô fazê uma viage e preciso de um empregado pra cuidá dos porco. Aqui neste palácio moro eu e três fia, mas elas não faz nada aqui na fazenda.

Pedro aceitô o emprego e combinô as condição de trabaio.

O reis continuô falano:

_ Eu tenho uma porcada que já tá no ponto de vendê, mas num pode ficá nem um dia sem trato. Você tem que dá comida pr'os porco, muita água e vigiá o chiquero pr'os ladrão não chegá.

Depois de tudo combinado, o reis seguiu em viage e Malasarte ficô cuidano dos porco.

Passano muitos dia, Pedro moringô:

_ Eu tô aqui já faz muitos dia, no meio dessa porcada, e posso apurá um bão dinhero. Vô eu memo procurá um compradô e vendê essa porcada.

No dia seguinte, ele procurô os açoguero da cidade e vendeu todos os porco do reis, reservando um só pra ele.

Entregô os porco, recebeu uma dinherama sem fim e ficô tratano só daquele capado que ele tinha reservado.

Preveno o dia em que o reis ia chegá, ele remexeu toda a lama do manguerão, matô aquele porco que tava reservado e enterrô num corguinho que passava no chiquerão, dexano só o rabo de fora. Depois arrancô um poco da madera da cerca, pra mostrá que ali tinha um arrombo.

Logo que o reis chegô, já foi perguntano:

_ E os porco, Pedro , como vai?

_ Tá tudo uma beleza! Eles tá gordo até demais.

Foi bom o senhor chegá, porque senão eles passa do tempo e fica até perigoso.

Então, o reis falô:

_ Vamo lá no manguerão pra vê como eles tá.

O reis chegô, oiô daqui, oiô dali e não viu nada. Ficô assustado e perguntô:

_ Pedro, cadê os porco?

_ Tá tudo aí, seu reis.

E oiano no manguerão, com ar de assustado, disse:

_ Uai! Então eles escapuliro.

O reis disse;

_ Eu também acho que eles fugiro. Óia ali, a cerca tá arrombada.

Nisso, Pedro caminhô um poco mais e afirmô:

_ Seu reis, eles não escapuliro. Eles tão tudo atolado. Óia aqui o rabo de um deles.

O reis foi até lá, puxô o rabo do porco e viu que nada conseguia. Então falô pr'o Pedro:

_ Pedro, vai no palácio e traga uma pá, uma enxada e um enxadão.

Pedro respondeu:

_É pra já, meu reis.

Chegano no palácio, ele falô pr'as três fias do reis:

_ O seu pai disse que é pra cada uma de vocês me dá um bejo e um abraço.

Elas respondero:

_ Não é possive. Papai nunca permitiu que nós fizesse isso. Ele é muito rigoroso com nós. Você tá é com mentira.

Então, Pedro, da porta do palácio, perguntô, em voz arta:

_ Seu reis, não é as três?

_ Sim é as três. E anda depressa.

Pedro Malasarte recebeu o bejo e o abraço de todas ela, fechô bem o dinhero no borso e deu no pé.

Até hoje o reis está esperano por ele pra arrancá a porcada atolada.

Acabô a história
Que eu contei
Se você quisé
Conto mais seis".

Contado por Benedito Batista de Carvalho, 1990, Olímpia.

5 - JOÃOZINHO CORAJOSO



"Era uma vez uma viúva que tinha um filho de catorze anos. Ele se chamava Joãozinho.

Um dia a mãe o chamou e lhe disse:

- Meu filho, eu sou uma mulher muito pobre e não posso sustentar você. Vou casar novamente e o meu futuro marido não quer você em nossa companhia. Por isso, você é ainda muito novo, mas vai ter que sair de casa.

Joãozinho ficou muito triste, mas como não tinha outra solução, arrumou sua malinha, para sair pelo mundo.

A mãe, com muita piedade do filho, ainda muito novo, por certo iria sofrer sendo abandonado, preparou, como matula, um pão recheado com carne e uma boa dose de veneno, e pôs também uma boa garrafa de café. Com isso, ele morreria, e poria fim ao sofrimento.

O menino pegou a matula, pôs na mala e disse:

- Mamãe, um dia eu vou ficar rico. E quando eu for feliz, vou ajudar muito a senhora.

Deu um abraço e um beijo na mãe e foi-se embora. Esse menino tinha uma cachorrinha de estimação, chamada Zuíca, que o acompanhou.

No primeiro dia de viagem, depois de ter andado muito, parou debaixo de uma árvore para comer o lanche e descansar um pouco.

Quando ele abriu a mala e tirou o lanche e a garrafa de café, a cachorrinha fez tanta festa que parecia estar com muito mais fome do que ele. Mais que depressa ele deu o lanche para a cachorrinha amiga e ficou observando com que prazer ela o devorava. Mal a danadinha acabou de comer o lanche, ali mesmo morreu esticada, pois não era pouca a quantidade de veneno. Revoltado, Joãozinho jogou fora todo o café da garrafa, pois ficou desconfiado.

Muito aborrecido, Joãozinho permaneceu no local por algumas horas e quando se levantou, ainda muito entristecido, para prosseguir viagem, aproximaram-se dele sete cavaleiros, caçadores, cada um com uma boa espingarda e perguntaram a Joãozinho se ele não tinha alguma coisa para comer, porque estavam com muita fome.

Joãozinho respondeu.

- Comida eu não tenho. Mas aqui está Zuíca, minha cachorrinha, que acabou de morrer. Se vocês quiserem, podem assá-la para comer. A fome era tanta que os caçadores assaram a coitadinha. Comeram e morreram na hora.

Joãozinho, então, escolheu a melhor espingarda deles, montou no seu cavalo e continuou a viagem. Viajou muito e sentiu muita fome. O que fez então?

Atirou numa codorna, mas acertou numa perdiz.

E para assar a perdiz, retirou uma lasca de um cruzeiro fincado à beira da estrada. Deu para matar a fome e ganhou forças para continuar viajando. Andou algumas léguas e quando estava no meio de uma catinga, sentiu muita sede, mas não tinha jeito de como resolver o problema. Cansou muito de matutar, desarreou o cavalo e do lombo do animal tirou um pouco do suor e bebeu. Tapeou a sede. Andou, andou, andou muito no seu cavalo e, por fim, encontrou um rio. Foi à margem do rio e bebeu água até quase estourar-se. Sentou-se ali para descansar, quando viu um enorme cavalo morto levado pela correnteza e sobre ele alguns urubus. Ficou com um pouco de nojo da água, mas já tinha bebido muito e a água que bebeu era limpa. Prosseguiu viagem, e acabou chegando numa fazenda, onde arrumou emprego. Nesta fazenda ele ficou trabalhando durante dez anos. Depois resolveu mudar-se para uma grande cidade.

Na cidade, Joãozinho encontrou um amigo que lhe disse que a filha do rei, que ali morava, estava à procura de um casamento. E ela se casaria com um homem que lhe fizesse uma pergunta e que ela não soubesse responder. A moça era muito sabida e respondia qualquer pergunta. Recordou os problemas que sofreu durante sua viagem e criou uma pergunta. Nessa ocasião, ele já estava com vinte anos e quatro anos.

Então se dirigiu ao palácio e foi atendido pela princesa. Ele propôs o problema para ela decifrar.

A princesa, antes de ouvir a pergunta, deixou bem claro que se ela acertasse a resposta, o fim dele era trágico. Seria morto na forca. E se ela não conseguisse responder, se casaria com ele. E disse mais: eu preciso de três dias para dar a resposta.

Então o moço montou a pergunta:

A massa matou Zuíca.
Zuíca matou sete.
Das sete escolhi a melhor.
Atirei no que vi e matei o que não vi.
Com lasca de pau sagrado, assei e comi.
Bebi água sem ser do céu e da terra.
E vi um morto carregando uns vivos.
O que é?

E saiu do palácio.

Como dependia de três dias para ter a resposta, e como também corria risco de morte, caso a princesa acertasse, ele resolveu ficar por lá mesmo, perto do palácio. Então ele foi para o pombal, uma casa de pombas, mas que cabia mais de uma pessoa morando lá. No pombal ele se ajeitou.

A princesa ficou sabendo que ele estava acomodado lá e, na primeira noite, mandou uma criada para junto dele para ver se descobria a resposta. A criada bateu na porta, ele abriu e ela fez a consulta para ver se descobria a resposta.

Joãozinho respondeu:

Só conto a resposta, se você tirar o vestido e pô-lo sobre a cama. A criada atendeu. Então ele disse, agora você pode ir embora porque eu não vou contar a resposta.

Na segunda noite, a princesa enviou outra criada, com a mesma finalidade. Joãozinho agiu da mesma forma. Ficou com o vestido dela também.

A princesa ficou intrigada e, na terceira noite, em vez de mandar a criada, foi ela mesma.

Joãozinho, sorrindo, abriu a porta, pediu para ela entrar e prometeu dar a resposta com uma condição: o de deixar o vestido sobre a cama.

A princesa aceitou a proposta. Então

ele esclareceu a pergunta, dando a resposta.

Massa era o pão envenenado. Zuíca o nome da cachorrinha que o acompanhava e que matou os sete cavaleiros que comeram a carne dela. Das sete espingardas que levaram, eu escolhi a melhor. Atirei numa codorna e matei uma perdiz. Com um pedaço da madeira da cruz fiz uma fogueirinha e assei a perdiz. Bebi o suor do cavalo. Vi um cavalo morto, carregando alguns urubus.

A princesa ficou contente, mas teve que ir embora sem o vestido.

No outro dia, de manhã, a princesa contou ao pai que sabia a resposta e que por isso Joãozinho iria para a forca.

O rei, naquele mesmo dia, anunciou a morte de Joãozinho, dizendo ao povo que dentro de dois dias ele seria enforcado na praça pública.

Na hora de ser executado, Joãozinho levou consigo os três vestidos das visitas que estiveram lá no pombal. Eram a maior prova a favor dele.

Quando o carrasco tocou o sino, para a execução, a banda de música pronta para tocar a música da despedida, o povo todo rezando para Joãozinho não morrer, ele se dirigiu ao rei e disse:

- Senhor rei, peço me conceder cinco minutos para falar com esse povo que aqui está.

O rei respondeu:

- Pode falar o que quiser, você vai morrer mesmo.

Joãozinho falou:

- No primeiro dia que pousei no pombal, veio uma pomba e eu tirei todas as penas dela e soltei. E deixou cair o vestido da primeira criada.

No segundo dia, veio outra pomba e fiz a mesma coisa. E deixou cair o vestido da segunda criada.

No terceiro dia, apareceu mais uma pomba. Tirei-lhe as penas e soltei. E deixou cair o vestido da princesa.

E contou tintim por tintim o acontecido ao povo.

O rei não teve outra atitude. Aproximou-se de Joãozinho e pediu perdão pelo seu erro. Ali mesmo ele declarou o noivado de Joãozinho com a princesa.

Joãozinho marcou o casamento dentro de sete dias. Mandou buscar a mãe dele, que quase morreu de arrependimento pelo que fez ao filho.

A festa de casamento foi a mais bonita que houve até hoje. Joãozinho passou a chamar-se príncipe Joãozinho.

E como tinha prometido, cuidou da mãe, com muito zelo e carinho, até o dia em que ela morreu".

Contado por Jocelino Cipriano Leal, 1988, Olímpia.

6 - O FAZENDEIRO QUE ALMOÇOU COM O DIABO



"Era uma vez um moço muito rico que morava sozinho numa fazenda. Os pais dele tinham morrido e ele era filho único. A fazenda era muito grande e tinha muitos empregados. Nela também vivia um senhor alfaiate que tinha uma freguesia muito pequena. Ele morava numa casinha muito pobre e tinha uma filha moça.

O fazendeiro, apesar de ser só, nunca gostou de almoçar e nem jantar só. Sempre tinha um visitante para as refeições.

Um dia, já estava na hora do almoço e não aparecia ninguém para servir de companhia para ele. Então ele saiu pr'o terreiro e disse:

- Será que não vai aparecer ninguém para almoçar comigo? Eta dia chato! Podia aparecer qualquer um aqui, nem que fosse o Diabo.

Mal ele acabou de falar, apareceu um rapaz novo, muito elegante, montado numa mula preta, com arreata de prata.

O moço pensou consigo:

- Pronto! Já tenho companhia pr'o almoço.

Convidou o rapaz para almoçar. O rapaz não fez luxo. E comeu bastante.

Depois foram sentar na varanda e começaram a prosear.

O moço visitante disse que também era fazendeiro e que gostaria de receber a visita dele, para conhecer sua propriedade.

O moço se entusiasmou e disse que iria conhecer, mas que não sabia como chegar até lá.

O visitante disse:

- É muito fácil. Minha propriedade não fica longe daqui. Se você quiser ir na garupa da minha mula, eu levo você, ensino o caminho e ainda hoje trago você de volta.

O moço concordou. Sentou na garupa da mula e em pouco tempo já estava na propriedade daquele moço ricaço.

O lugar era muito bonito. A sede da fazenda era um prédio tão grande e tão bonito, que podia abrigar muitas mil pessoas.

O proprietário deixou o visitante à vontade para conhecer tudo por lá.

Depois, os dois foram visitar os compartimentos daquele enorme prédio.

O fazendeiro visitante abriu a primeira porta de um imenso corredor e viu um tacho enorme com água fervente e dentro o corpo de um homem, que rodava para todos os lados do tacho.

Muito assustado, ele perguntou:

- Quem é que está sendo cozido neste tacho?

O proprietário do prédio respondeu:

- Este é o seu pai.

O moço ficou inconformado com aquilo. Deu mais uns passos e abriu a segunda porta.

Naquele quarto ele viu outro tacho do mesmo tamanho com um corpo de uma mulher nas mesmas condições. E ele perguntou:

- E esta mulher, quem é?

O proprietário disse:

- Esta é sua mãe.

O visitante, entristecido com tudo aquilo, perguntou ao moço:

- E por que eles estão aqui?

A resposta foi:

- Porque eles tomaram a fazenda, que hoje lhe pertence, daquele pobre alfaiate que vive com a filha, naquela casinha miserável, ao lado da grande casa onde você reside.

O visitante então compreendeu que ali era o Inferno e que aquele moço era o Diabo, quem ele tinha chamado para ir almoçar.

Deu outros passos para a frente e abriu a terceira porta. Naquele quarto estava um enorme tacho com água fervente, mas não tinha ninguém dentro dele.

Curiosamente perguntou pr'o Diabo:

- E este tacho para quem é?

O Diabo lhe respondeu:

- Este tacho está reservado para você, depois de sua morte.

O moço, todo trêmulo, perguntou pr'o Diabo:

- O que eu tenho que fazer para não vir para cá?

É fácil, respondeu o Diabo. É só você voltar e devolver a fazenda para o alfaiate, que é o legítimo dono.

O moço ficou ansioso para voltar pra fazenda. Pediu pr'o Diabo que levasse ele de volta.

Chegando na fazenda, levou o alfaiate ao escritório e passou a propriedade para ele.

Passados uns dias, ele começou a namorar a filha do alfaiate. Logo pediu a mão dela em casamento. O alfaiate ficou muito feliz com o novo genro.

Depois de poucos meses, o alfaiate morreu e o moço passou a ser, novamente, o dono de toda aquela riqueza".

Contado por Jocelino Cipriano Leal, 1988, Olímpia.

7 - O RICO E O POBRE



"Quando Nosso Senhor andou no mundo, um dia São Pedro o acompanhou. Andaram demais e quando sentiram fome, foram pedir comida na casa de um rico muito ambicioso, que não dava a menor ajuda a ninguém.

O rico os expulsou, tratando-os de preguiçosos e que fossem arranjar serviço.

Nosso Senhor e São Pedro nada disseram. Abaixaram a cabeça e se foram dali.

Mais adiante, os dois encontram uma casa muito pobre, de um casal trabalhador e hospitaleiro. O homem estava batendo uns pés de feijão que tinha colhido na data de terra de sua casa, mas largou o serviço e foi atender aos dois pedintes. E disse aos dois.

- Entrem. Aqui em casa só temos um pouco de sopa de feijão que sobrou do nosso almoço, nada mais. Se aceitarem, eu ofereço de coração.

Os dois pedintes aceitaram.

Enquanto a mulher e o marido foram esquentar a sopa e estender a mesa para os hóspedes, Nosso Senhor foi ao quintal e pôs fogo naqueles pés de feijão que estavam por bater.

Da cozinha, o casal de velhos viu aquela fogueira e começou a chorar, porque eles só tinham aquele feijão, metade pr'o alimento e outro tanto pra vender. Nisso, Nosso Senhor ordenou ao fogo que parasse e no local apareceu o feijão todo ensacado e empilhado.

Depois foram tomar a sopa de feijão.

O velho ficou tão agradecido e disse para os hóspedes:

- Fiquem aqui em casa para o jantar. Nós temos no quintal um só frango, mas vamos fazê-lo para vocês dois comerem. Fiquem.

Nosso Senhor e São Pedro aceitaram.

Depois que jantaram, Nosso Senhor pediu a São Pedro que ajuntasse os ossos do frango num prato e fosse levá-los ao quintal.

Depois agradeceram muito o casal pelo jantar, pediram que no dia seguinte fossem ao quintal, junto ao prato de ossos do frango. Despediram-se e foram embora. Nosso Senhor e São Pedro saíram abençoando aquele bondoso casal.

No outro dia de manhã, o casal de velhos ouvia berro de carneiros, mugir de bois, galinhas cacarejando, e muitos porcos grunhindo. E a casa deles que era muito rústica se transformou numa linda mansão. Ficaram ricos pela bondade. Quase morreram de felicidade.

O rico, ao se levantar, tomou conhecimento de que o casal pobre tinha ficado rico. Foi, às pressas, à casa deles e fez uma série de perguntas sobre a mudança de vida deles. E ficou sabendo de tudo o que aconteceu. E, em seguida, pôs-se na estrada à procura dos dois mendigos. Encontrou-os, já bem longe, e os convidou para jantar na casa deles. Os dois pedintes aceitaram.

O rico matou um novilho e fez um delicioso churrasco. Depois ele mesmo ajuntou os ossos, sem que Nosso Senhor mandasse, colocou numa grande travessa e levou para o curral.

Nosso Senhor e São Pedro agradeceram-no pela comida e foram-se embora.

No dia seguinte, à hora de se levantar, ele e a família se encontravam dentro de um casebre muito ruim e no quintal, onde o rico colocou os ossos, estavam cachorros, lobos e onças que avançaram contra o ambicioso. Ficou na pobreza. Pagou caro pela falta de educação e ganância. O pobre ficou rico e o rico, na miséria".

Contado por Jocelino Cipriano Leal, 1988, Olímpia

8 - A COBRA ENCANTADA



"Era uma vez uma mocinha muito prestimosa que vivia em companhia de sua mãe. Desde menina, ela aprendeu a fazer crochê. Depois de fazer todos os trabalhos da casa, o que ela mais gostava era cuidar de crochê.

O tempo foi-se passando. Um dia ela principiou uma colcha de crochê e levou um ano inteirinho para acabar. Era um trabalho maravilhoso com todas as cores de linha, formando desenhos muito bonitos. Sua mãe sempre dizia:

- Você só pensa em trabalhar, não namora. Vai acabar ficando solteirona. Você não vai casar. Ela, de tanto ouvir a conversa de sua mãe, ficou muito aborrecida, e acabou por dar esta resposta:

- Eu me caso nem que seja com uma serpente.

Numa manhã, apanhou sua linda colcha colorida de crochê e saiu para ir mostrar ela para uma amiga, mas ao passar sobre a ponte de um rio, ela avistou uma cobra enorme, toda enrolada, perto de um barro muito escuro.

Ela parou, olhou bem para a monstruosa serpente e perguntou:

- Você quer casar comigo?

- Quero! Foi a resposta da cobra.

A moça, então, disse:

- Esta aqui é a coberta do nosso casamento e jogou a colcha de crochê sobre a cobra. A cobra enrolou-se toda na colcha e fez muitos movimentos no barro, sujando-se todinha. E depois ela falou pra moça que dentro de sete dias elas iam se casar. Que a moça ficasse preparada para o casamento.

Passados os sete dias, a moça foi à igreja para rezar um pouco e não demorou muito apareceu lá a monstruosa cobra, ainda enrolada na colcha de crochê. E, naquele instante, elas se casaram.

E em poucas horas, prepararam uma festa onde havia tudo para comer e be-ber. Até um baile foi feito pr'os amigos se divertirem.

Quando estava pra bater meia-noite, a

horrenda cobra pediu pra noiva que levasse ela pr'o quarto, que estava na hora de ela ir dormir. A noiva acompanhou ela até o quarto, retirou o cobertor da cama e a cobra se jogou toda enrolada, no meio da cama.

A noiva fechou a porta, deixou a cobra sozinha e voltou para o salão onde era o baile, para dar melhor atenção pr'as suas amigas. Já bem de madrugada, quando os galos estavam cantando, a noiva sentiu sono e foi pr'o quarto pra dormir. Quando ela abriu a porta do quarto, pra entrar, e tornou a fechar para ir dormir, teve uma surpresa maravilhosa. A cobra tinha se transformado num belo príncipe muito rico e forte. A noiva quase morreu de tanta alegria. A notícia se espalhou por toda a cidade. Então, uma outra moça, solteirona também, quis fazer o mesmo que a amiga fez pra ver se casava, mas se casava com um príncipe. Fez tudo igualzinho ao que a amiga fez. Só que a cobra que ela arranjou era uma verdadeira jararaca.

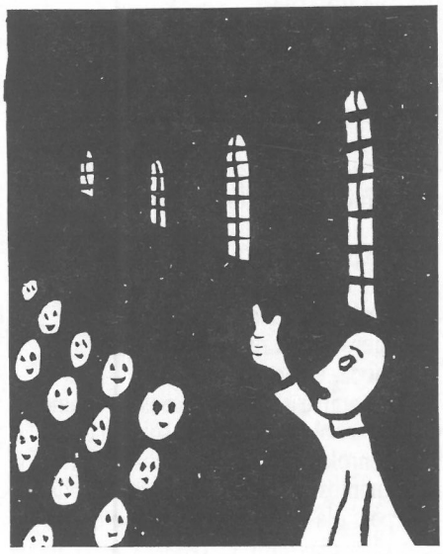
Casaram-se. A cobra foi também colocada no centro da cama, à meia-noite. Enfim, a coisa se repetiu tal como no caso primeiro.

Mas, quando a noiva foi para a cama, na esperança de que seu noivo-cobra se transformasse em lindo príncipe, a traçoeira serpente, venenosa, picou todinha ela, que ela amanheceu morta.

Um, dois três,
Feijão japonês,
Se gostaram da estória
Eu conto outra vez".

Narrada por Maria da Conceição Basso, 1983, Olímpia.

9 - CONFISSÃO REVELADA



"Certa vez, numa cidade pequena, não muito distante daqui, havia um senhor pobre, trabalhador, honesto, mas era meio abobalhado.

Numa certa ocasião, este senhor passou por uma situação difícil, ficou adoentado e não podia trabalhar. Tinha muitos filhos pequenos e ele não sabia o que fazer.

Ficou matutando dia e noite, como comprar comida pra família.

Depois de muito pensar, teve uma idéia. Na cidade tinha um senhor dono de um porco, já muito gordo, e com este porco ele resolveria parte do seu problema. Com muito cuidado, roubou o porco, nas altas horas da noite.

No dia seguinte, em pouco tempo, a notícia se espalhou de casa em casa.

Até o padre se interessou muito em descobrir o ladrão. Procuraram por todos os lados, mas ninguém chegou a desconfiar daquele senhor abobalhado, porque sua fama era de homem bom, trabalhador e honesto.

O tempo foi correndo e logo o caso do roubo ficou esquecido.

Mas acontece, que o ladrão do porco, por ser realmente uma pessoa honesta, não teve mais sossego.

Aí, perdeu o sono de uma vez, e também o apetite, não comia nem dormia.

Tinha medo de não ser salvo e muito arrependimento de ter roubado o porco de um senhor pobre também. Pensou até em comprar um outro porco para pôr no chiqueiro de onde ele furtou o outro. Fez muitos planos. Mas tinha medo de ser descoberto o crime.

Depois que não tinha outro jeito, resolveu ir à igreja e confessar o crime ao padre.

O padre parecia ser muito simpático, tinha boa prosa, risonho, e chamava muito a atenção pela cor dos olhos. Eram tão azuis que chegavam a brilhar muito.

Então, o ladrão abobalhado, com muito medo e desconfiança, falou ao padre que desejaria confessar. O padre, muito meigo, com um tom de voz paternal, disse:

- Está bem, meu filho. Hoje você comparece um pouco antes da missa das sete da noite e vá ao confessionário. Lá eu atenderei você.

Na hora exata o pobre coitado compareceu, mas antes de contar o pecado que estava acabando com ele, pediu muito sigilo. O medo dele era tanto que pedia o segredo em nome de Deus.

O padre, com muita calma, lhe disse:

- Não tem que pedir segredo nenhum. Tudo o que a gente ouve na confissão não pode ser contado pra ninguém. Todo mundo erra. Eu também fui um errante. Pode me contar, sem medo, o que foi que você andou fazendo de errado.

- Mas, seu padre, o senhor não conta mesmo pra ninguém.

- Já lhe disse, meu filho.

Então, o homem falou, baixinho, entre soluços.

- Seu padre, quem roubou aquele porco, aqui na cidade, fui eu. E contou a história inteirinha.

O padre, muito surpreso, e com cara de detetive disse ao pobre cristão:

- Roubar é pecado. É crime. Mas se a pessoa estiver arrependida, pode ser que Deus perdoa. Para ajudar você, eu vou dar como penitência, assistir missa todos os dias que houver e rezar 10 Pai-nossos e 10 Ave-marias por dia. Vai, meu filho, e cumpra essa penitência.

O homem levantou dali quase aliviado, fez o sinal da cruz, e foi sentar no banco da igreja, para esperar a hora da missa.

Na missa, durante a hora do sermão, o padre falou sobre roubo e que ladrão não podia entrar no céu. Relembrou o caso do porco que foi roubado e, sem citar nome, disse que o ladrão estava presente na missa. E, ainda hoje, antes da missa, durante a confissão ele me declarou o roubo.

O coitado do confesso, na hora, apesar de meio bobo, mas um tanto inteligente, e ao mesmo tempo revoltado com o sacerdote que não cumpriu o prometido, saltou feito um corisco do banco e ficou juntinho do padre, tomou-lhe o microfone e disse assim:

- Meus irmãos, durante a confissão, o padre me disse que todas as crianças de olhos azuis que nasceram nesta cidade são filhos dele.

Aí virou uma situação terrível. O povo se revoltou e, mesmo dentro da igreja, deu uma surra violenta no padre".

Contado por Maria da Conceição Basso, 1983, Olímpia.

10 - DEUS HÁ DE DAR



"Era uma vez um casal de portugueses, muito pobre. Vivia numa casa em ruína, quase caindo. A mulher andava desesperada. Não tinha dinheiro nem pra comprar comida. O marido era vagabundo e conformado. Não dava importância a nada. A mulher ralhava com ele, mandava trabalhar, mas não adiantava. Entrava por um ouvido e saía pelo outro.

CONTOS FOLCLÓRICOS

O homem passava o dia inteiro no quarto, sentado na cama, tocando viola e cantando:

Deus há de dar,
Deus há de dar.

Só cantava assim. A música não tinha nem uma outra palavra.

A mulher puxava os cabelos e dizia para ele: Vai trabalhar, homem de Deus. Nós vamos morrer na miséria. Não temos um grão de arroz para a comida.

Ele nem ouvia o que ela estava dizendo. Era só Deus há de dar.

Um dia, passou lá no ranchinho um compadre do casal, para fazer uma visita.

A mulher reclamou tanto, que ele prometeu dar um jeito na situação.

- Pode deixar, comadre. Eu vou endireitar o compadre.

Saiu de lá, foi a um mato à procura de uma caixa de maribondos. Encontrou uma caixa enorme de maribondos bravos, venenosos. No dia seguinte, logo de manhã, voltou ao mato, cortou a enorme caixa dos maribondos, colocou, com muito jeito, num saco e foi para o rancho do compadre preguiçoso.

Como de costume, ele estava no quarto, sobre a cama, cantando a mesma lengalenga:

- Deus há de dar,
Deus há de dar.

Subiu, silenciosamente, sobre o telhado, retirou uma das telhas do quarto, abriu a boca do saco e despejou a caixa dos bichinhos bem direto dobre o compadre e sua cantoria.

Mas que mudança enorme aconteceu. Em vez de cair maribondos, caiu foi uma chuva de libras esterlinas.

O marido chamou a mulher e disse:

-Não te falo sempre que Deus dará? Olha só que maravilha. Agora estamos ricos.

A notícia logo se espalhou.

O compadre, responsável pela arte de tornar o vagabundo num milionário, quando soube do acontecimento, não resistiu à inveja.

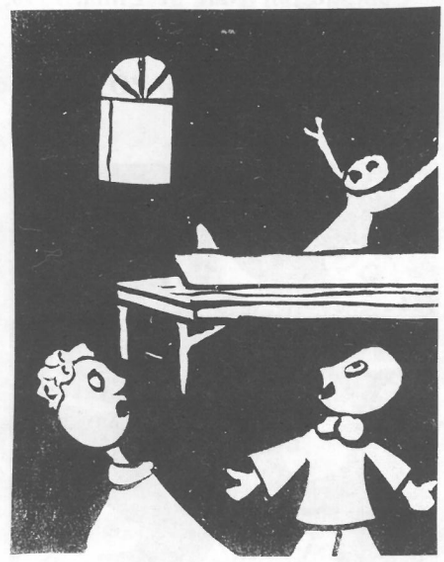
Chamou a mulher e disse que iria comprar uma viola e largar de trabalhar. Ficaria o dia inteirinho no quarto tocando a viola e cantando a ladainha: **Deus há de dar**. E que a mulher ralhasse com ele para ir trabalhar. Pediu também que ela combinasse com um dos compadres para fazer a mesma coisa: Procurar uma caixa de maribondos e atirar sobre ele enquanto tocasse viola e cantasse.

A mulher fez o que o marido mandou.

Quando o compadre retirou a telha e jogou a caixa de maribondos, o homem quase chegou à loucura. Foi picado em todas as partes. Ficou tão inchado que parecia dois. Quase morreu. A solução foi ser internado numa Casa de Saúde".

Contado por Maria da Conceição Basso, 1983, Olímpia.

11 - O MORTO RESSUSCITADO



"Era uma vez um casal que veio de Portugal para morar no Brasil. O homem procurou fazer alguns serviços, mas nenhum dava certo. Foi carpinteiro, marceneiro, sapateiro, dono de mercadinho, mas ele só ia de ponta cabeça. Não dava conta nem de pagar o padeiro.

Ficou tão nervoso e caiu no desespero. Recebia cobrança todas as horas do dia.

Sem muita coragem pra enfrentar a situação, ele astuciou um plano. Queria morrer. Só assim ele poderia ter paz.

No dia seguinte, em vez de se levantar, ficou na cama, dizendo estar muito doente e que não tinha força nem pra ficar sentado. Perdeu, por completo, o apetite. E gemia sem parar, dizendo:

- Ai, meu Deus, eu vou morrer.

Durante uns três dias, ele gemeu, sem parar e, na tardinha do terceiro dia, ele se fingiu de morto.

A mulher aprontou uma enorme confusão. Falava e chorava ao mesmo tempo:

- Ai, Jesus! O que eu vou fazer agora?

Ai, minha Santa Maria! Meu marido morreu. O que será de mim?

Com os gritos da viúva, o vilarejo todo, em poucos minutos, ficou sabendo da morte do português.

E começaram as visitas de conforto à viúva. E muita gente dizia:

- Coitado do compadre! Morreu tão novo. Coitada da comadre! Ficou tão sozinha.

Outros repetiam:

- Este é o fim de todos nós. Quem não morre cedo, de velho não passa.

E a comadre chorava de fazer dó, a cada visita que chegava.

Em certa hora da noite, começaram a chegar as pessoas a quem o compadre estava devendo. Chegavam com o semblante de muito tristes, ajoelhavam aos pés do morto, se benziam, dizendo Pai, Filho e Espírito Santo. E depois falavam, para a comadre:

- Pobre compadre, morreu e estava me devendo, mas eu vou perdoar a dívida. Deus que o tenha num bom lugar.

O compadre, sobre a mesa, coberto com lençol branco, reconhecia a voz do credor e dizia consigo: Desta dívida eu estou livre. Louvado seja Deus!

E assim, ora um, ora outro, ele recebeu a visita de todos a quem estava devendo. E tinha uma vontade de respirar aliviado, mas infelizmente, nem podia suspirar baixinho.

Bem de madrugada, os visitantes estavam cansados e com muito sono e foram dormir, para depois acompanharem o enterro. E o defunto ficou na sala somente com a esposa.

E vendo-se só com a mulher, jogou o lençol pra bem longe, sentou-se na mesa e disse:

- Ressuscitei! Agora estou livre de todas as minhas dívidas. Ganhei coragem pra começar tudo novamente. E nenhum dos que me perdoaram não pode mais querer me cobrar. Eles me perdoaram publicamente e em nome de Deus. Por isso, viva a vida! E se levantou todo animado".

Contado por Maria da Conceição Basso, 1983, Olímpia.

12 - A PRINCESA ENCANTADA



"Era uma vez um rei que tinha uma filha muito linda, inteligente e tam-bém muito esquisita. Ela era encantada, mas o rei não sabia. No palácio, ela ficava muito pouco, durante o dia. À noite ela nunca era encontrada no palácio. No quarto da princesa tinha uma caixinha de segredo e dentro dela tinha um capetinha. Quando a moça ficava no quarto, ele ficava dentro da caixinha. Quando a moça saía, ele

acompanhava ela, grudado no peito da moça.

Em qualquer situação difícil, a princesa falava as palavras zibilique, zibiloque e, na hora, o capetinha atendia ela.

Todos os dias ela ia participar de uma reunião no Inferno e, para não ser vista, ia de bota de ferro, carapuça e o capetinha grudado no peito. E, para ir ao Inferno, ela tinha que atravessar quatro rios: do Peixe, do Leite, do Sangue e da Água. Para passar os rios, ela ficava invisível. Falava:

- Zibilique, zibiloque!

O capetinha punha a mão no peito da princesa e dizia:

- Pronto, senhora.

Ela dizia:

- Está na hora da grande concentração.

E seguia em direção ao Inferno. Em cada ponte, para passar, a princesa dizia:

- Bota, bota, carapuça, carapuça, me escondem e dêem passagem a uma pobre criatura.

Chegando no Inferno, ela castigava as almas penadas, depois ia banquetear com os capetas. Durante o tempo que comia, grande parte das migalhas de comida que caía, ficava dentro das botas dela.

Ali ela ficava até quase o dia amanhecer. Aí ela dizia:

- Zibilique, zibiloque!

E já o capetinha, com a mão no peito dela, dizia:

- Pronto, senhora.

E, pra voltar pra casa, passava nos mesmos rios, sempre pedindo licença e pedindo proteção das botas e da carapuça, para não ser vista e para atravessar sem perigo.

Chegando no palácio, o diabinho ia pra dentro da caixinha de segredo e ela voltava a ser princesa.

E assim ela levava essa vida. De dia, no palácio. À noite, no Inferno. Misteriosa e protegida por um diabinho que acompanhava, ela aprontava os maiores males.

O pai já andava desconfiado da filha e procurou descobrir o que estava se passando com ela. E começou a sondar.

Um dia, sem que ela percebesse, o rei entrou no quarto e viu aquela caixinha de segredo presa na parede e, numa papeleta afixada logo abaixo, estava escrito: zibilique, zibiloque!

O rei leu em voz alta aquelas palavras. Mal pronunciou, o diabinho falou:

- Pronto, senhor.

O rei caiu desmaiado. Quando voltou em si, ele perguntou pra princesa:

- Aonde você vai todas as noites que acaba com um par de botas de ferro por dia?

Então ela não pôde esconder mais nada ao pai. E ele descobriu que a filha era uma diaba. Ele era um rei cristão.

Então para eliminar aquele mal, o rei mandou fazer uma fogueira e nela queimou a princesa encantada e aquela caixinha de segredo que guardava o diabinho. Foi um cheiro de enxofre terrível. A alma da princesa foi direto pr'o Inferno".

Contado por Nair de Lima, 1990, Olímpia.

13 - A PRINCESA SAPO



"Era uma vez um casal muito pobre que teve três filhos. Todos homens. Os meninos foram crescendo e quando moços já feitos, pediram permissão ao pai para sair de casa, arrumar trabalho e vencer na vida.

Ao saírem de casa o pai perguntou se eles queriam levar mais bênção ou dinheiro.

O mais velho disse que queria mais dinheiro e pouca bênção, porque ele não sabia a necessidade que ia passar, estando fora de casa.

O do meio, também, quis mais dinheiro e menos bênção, como o irmão mais velho.

Mas o mais novo, o caçula, pediu ao pai bênção e não dinheiro.

O pai disse:

- Meu filho, você também merece dinheiro. Lá fora você pode precisar dele até arrumar trabalho e começar a ganhar dinheiro.

Os três saíram juntos e foram para um lugar bem longe. Ficaram juntos algum tempo e depois o mais novo disse:

- Eu não estou gostando muito daqui. Vou procurar serviço em outro lugar. E saiu à procura de trabalho.

Arrumou trabalho perto do palácio de um rei muito rico. Esse rei tinha uma filha muito prestimosa, educada e bonita.

O moço fez amizade com uma empregada do palácio e, contou pra ela, que ele estava gostando muito da princesa e que estava interessado em namorá-la.

A princesa cozinhava, estudava música, costurava, bordava e sabia fazer tudo quanto era trabalho manual. Mas o rei era viúvo e casado pela segunda vez. A madrasta tinha inveja da princesa enteada, uma inveja de fazer dó, tanto da inteligência como da bondade dela. Procurou uma feiticeira e deu um bom dinheiro pra ela encantar a moça. A feiticeira preparou um alfinete e deu para a madrasta. Ela saiu toda contente e ao chegar no palácio, com muito jeito, enfiou a agulha na cabeça da princesa. Na mesma hora, ela se transformou num sapo.

O moço ficou sabendo da transformação da namorada em sapo, mas não a desprezou. Continuou gostando dela do mesmo jeito e não desmanchou o namoro.

Os dois irmãos dele arrumaram casamento com moças feias, maldosas e preguiçosas.

A princesa sapo não perdeu a habilidade e continuou fazendo coisas bonitas, pois continou com mão fina. O rei se entristeceu muito de ver a filha naquela situação e para evitar que ela fosse morta por alguém, pôs três criadas pra protegê-la. Ela fez uns trabalhos de renda, crochê e tricô e mandou de presente para a mãe do moço, a futura sogra dela. A mãe do moço ficou muito feliz e com vontade de conhecer a futura nora.

Um dia, os dois irmãos casados foram visitar a mãe e levaram as esposas pra conhecer a sogra.

Quando viram a mãe, eles disseram:

- Nós casamos com estas moças, mas o seu filho caçula anda fazendo papel de bobo. Eu moro perto do palácio, numa cidade perto da nossa e ele está namorando a princesa. Mas não pense a senhora que ela seja mulher. É um sapo. Um sapo fêmea nojento.

A mãe respondeu:

- Ora, meu filho, ela pode ser um sapo, mas tem inteligência de gente. Ainda nesses dias ela me mandou tantos presentes bonitos, feitos por ela, que só pessoa inteligente e dedicada pode fazer.

As duas noras não sabiam onde pôr a cara, pois além de não terem levado nenhum presente, elas não sabiam fazer nada. Nem comida.

Passados uns dias, o moço se casou com a princesa sapo. Não fez convites nem festa. Depois do casamento, ele foi morar no palácio. Naquele mesmo dia, ele passou levemente a mão direita sobre a princesa sapo e achou um alfinetinho espetado na cabeça dela. Com muito cuidado, ele o retirou. E qual não foi a grande surpresa de ver a princesa voltando no que era. Estava ainda mais bonita, maravilhosa.

O moço gritou, chamando o rei para rever a sua linda filha. A madrasta invejosa também foi ver a enteada.

Quando a madrasta foi falar alguma coisa, a enteada não deixou. E falou isto para ela:

- O que aconteceria com a senhora se eu lhe enfiasse este alfinetinho na sua cabeça?

A madrasta não respondeu palavra. Saiu furiosa do quarto e correu em direção a um grande rio, que por perto passava, e se jogou nas águas. Nunca mais foi encontrada.

O rei, de tanta satisfação de ver a filha como era, no dia seguinte, fez uma festa para todo o povo daquela localidade.

Depois da festa, a princesa disse ao marido que queria conhecer os pais dele. Foram numa linda carruagem puxada por doze cavalos. E levou presentes maravilhosos.

Quando chegaram, os dois irmãos e as esposas ainda estavam lá, em visita.

Desceram da carruagem, entregaram os presentes, se abraçaram. O caçula tinha levado muita comida especial para o almoço da família.

Os dois irmãos mais velhos chamaram a mãe em particular e disseram:

- Que coisa estranha, mamãe. Esta moça era um sapo e agora é uma mulher de tanta beleza. O que aconteceu?

A mãe respondeu:

- Pois é, meus filhos, o mundo tem muitos mistérios. O caçula já me explicou tudo. Ela era uma moça linda e foi encantada pela madrasta que lhe enfiou um alfinete na cabeça dela. O irmão de vocês achou o alfinete, retirou e ela voltou a ser o que era.

Ele não a desprezou e Deus apontou a felicidade para ele, porque quando daqui saiu ele só queira bênção. E foi abençoado. Eu sabia que ela era prestimosa pelos presentes delicados que ela me mandava.

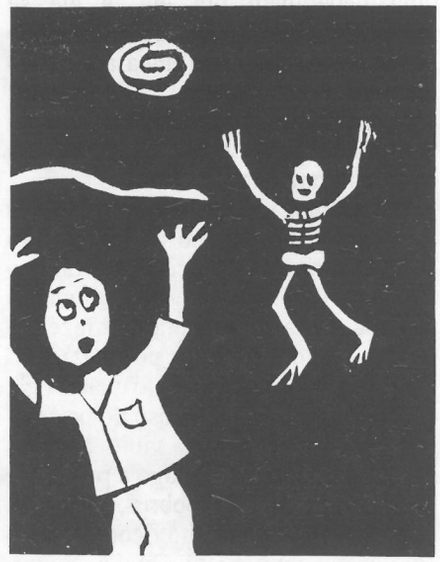
Depois do almoço, eles se despediram, voltando para o palácio. E, na saída, a princesa abraçou o sogro e a sogra, dizendo:

- Daqui a algum tempo venho buscar vocês para morarem num palacete que meu pai está acabando de construir. Adeus!

Os irmãos e suas esposas ficaram de boca aberta e com muita inveja do irmão caçula".

Contado por Nair de Lima, 1990, Olímpia.

14 - O RELIGIOSO E O ATEU



"Era uma vez dois compadres, um muito crente em Deus e outro ateu, sem crença em nada. Um dia eles foram a um mato muito distante para procurar mel de abelha jataí.

Pegaram duas cabaças e seguiram a pé. Andaram, andaram, andaram e chegaram num lugarejo. Na igreja estava sendo realizada uma missa. O homem religioso convidou o compadre ateu para entrar na igreja. Ele respondeu, com desprezo:

- Não vou entrar nessa casa aí. Eu não acredito em Deus. Enquanto você reza, eu vou ali no boteco beber uma cachacinha.

O religioso foi assistir à missa e participou até da comunhão.

Terminada a missa, ele passou no boteco, chamou o compadre e continuaram a caminhada para o mato.

Chegaram no mato, continuaram andando e bem no meio dele, encontraram um ranchinho. Nesse ranchinho morava um homem-monstro, que se alimentava só de carne humana. Procurava gente por toda banda, levava pra casa, matava, comia a carne e amontoava os ossos num canto. Mas naquele momento o monstro não estava no ranchinho. Tinha saído. Do lado de fora, pelos buracos da parede, eles viram um homem morto, pendurado num trilho de ferro. Talvez fosse a janta do monstro.

O ateu disse para o compadre religioso:

- Eu estou com muita fome e vou comer a carne desse homem que está pendurado lá dentro.

O religioso respondeu:

- Não coma essa carne não, compadre. É pecado comer carne de gente. Além do mais, essa carne tem dono.

O ateu falou:

- Que pecado, que nada. Eu vou é comer e quero ver que pecado tem.

Ele arrebentou a porta do ranchinho, pegou uma faca e quando foi cortar um pedaço do morto para comer, ele ouviu uma voz que vinha de longe:

- Não coma essa carne! Ela é só para mim!

E num átimo, o monstro chegou, matou o ateu, retirou toda a carne do corpo e jogou o esqueleto naquele monte de ossos.

Enquanto isso, o compadre religioso que já estava com um terço na mão, rezando, não teve outra decisão. Subiu numa árvore e foi para o galho mais alto.

O homem-monstro foi para debaixo da árvore e falou para o religioso:

- Desça daí. Se você não estivesse com esta corrente na mão, eu ia matar você também. Suma daqui, já.

O religioso desceu e foi embora correndo, sem olhar para o esqueleto do compadre que estava naquela ossada. Ia rezando e pedindo a proteção de todos os santos.

Mas quando ele estava um pouco distante, ouviu uma voz atrás dele. Reconheceu que era a voz do compadre. Olhou para trás e viu o esqueleto que queria alcançá-lo, dizendo:

- Espera, compadre!

O religioso não sabia o que fazer. Ficou com muito medo e rezava todo atrapalhado, pedindo a proteção de Nossa Senhora.

Nossa Senhora apareceu, deu três bolinhas de cera para ele e disse:

- Corre o mais que você puder. Não o espere não. Ele não tinha fé em nada. E se fosse possível ele o mataria para comer a carne. Leve estas três bolinhas de cera. Quando o esqueleto estiver lhe alcançando, atire uma por uma, para trás.

Abençoou o religioso e desapareceu.

O religioso corria e o esqueleto o seguia, gritando:

- Espera, compadre!

Quando estava pega-não-pega, o religioso jogou uma bolinha de cera e ela se transformou numa moita de arranha-gato. O esqueleto se atrapalhou todo, naquela moita, e o religioso adiantou bem a distância dele.

Depois de um certo tempo, o esqueleto já estava livre do arranha-gato e se pôs a correr atrás do religioso.

Correu, correu, correu e já estava quase alcançando:

- Espera, compadre!

O religioso atirou para trás outra bolinha de cera.

Ela se transformou numa árvore enorme e o esqueleto foi de encontro ao tronco, separando todos os ossos. Enquanto ele reunia os ossos, o religioso corria como

vento.

Quando o esqueleto se formou novamente, saiu na disparada para alcançar o religioso. Correu, correu, correu e quando já estava alcançando, o religioso jogou para trás a terceira bolinha de cera. E a bolinha se transformou num gigante de cera, muito grande mesmo. O esqueleto enfiou a cabeça e os ossos ficaram grudados. Depois um braço, o outro, uma perna, a outra e enfim, todas as partes do esqueleto ficaram grudadas naquele gigante de cera.

Parece brincadeira, mas levou muitos anos essa carreira dos dois: do religioso e do esqueleto do ateu.

Sem a perseguição do esqueleto, o religioso pôde chegar em casa.

A mulher quando viu o marido, foi falando:

- Você?! Faz tanto tempo que você está fora de casa que eu pensei que já tivesse morrido.

O homem estava muito magro, muito sujo. A mulher preparou um banho e deu roupa para ele vestir. Depois serviu uma comida gostosa, que há muito não comia. Os filhos dele já eram moços.

Quando a mulher do ateu soube que o compadre religioso tinha voltado, foi apressada à casa dele para saber notícias do esposo.

Aí, ele contou tudo o que tinha acontecido, dizendo que ele tinha morrido por lá mesmo.

E reunindo toda a família, disse:

- Nunca mais vou acompanhar quem não tem religião".

Contado por Nair de Lima, 1990, Olímpia.

15 - O TATUZINHO ENCANTADO



"Tinha um rei e uma rainha que queriam ter um filho. Já fazia bom tempo que eles eram casados e num tinham nenhum herdeiro. Então a rainha fez uma promessa de que se ela tivesse um filho, daria, todos os meses, comida pr'os pobres daquela cidade.

Ela foi ouvida. Nasceu um menino bonito, forte. A rainha ficou num contentamento sem fim. Mas como ela era muito egoísta, não queria que o filho viesse um dia a se casar. Então, antes que o rei fosse ver o menino, ela deu uma beberagem pra ele, e ele se transformou num tatuzinho. Esse remédio milagroso ela tinha aprendido com uma feiticeira.

Quando o rei foi ver o filho, ela disse:

- Você não se assuste. Ele nasceu como um tatuzinho.

O rei ficou muito aborrecido, mas aceitou o bichinho como seu filho. Então ele era o Príncipe Tatuzinho. Durante o dia, passava o tempo todo no quintal e nas roças, cavando buracos, fazendo tocas e, à noite, voltava pr'o palácio.

Apesar de ser um bicho, o quarto dele era o cômodo mais luxuoso do palácio.

Depois de passados vinte anos, a rainha ainda não tinha pago a promessa de dar comida aos pobres, todos os meses, então o tatuzinho ficou dividido em gente e em homem. De dia, era um tatu. De noite, um moço muito lindo. Ninguém, no palácio, ficou sabendo disto.

Um dia, o tatuzinho estava abrindo uma toca num barranco de estrada, por onde estava passando uma peregrina, moça nova, muito bonita e inteligente.

O tatuzinho, muito interessado nela, parou de cavar, olhou pra ela e disse:

- Vamos pra minha casa?

A moça, com muita delicadeza, falou:

- Como eu posso ir na sua casa? Você não é gente. É um tatuzinho bonitinho, mais nada.

Mas o tatuzinho insistiu, insistiu, insistiu até que ela acabou aceitando o convite.

Então o tatu falou pra ela:

- Monta nas minhas costas e fecha os olhos. Só abre os olhos quando eu mandar você abrir.

A moça montou nas costas dele e ele foi direto pr'o palácio. Era hora do almoço, um banquetão. O tatuzinho apresentou a moça como noiva dele e ela já foi pra mesa pra almoçar. Ele almoçou em pé sobre a mesa. Acabou de almoçar e voltou pra roça.

A rainha, depois do almoço, levou a peregrina para o quarto do Príncipe Tatuzinho e disse:

- Este quarto é o seu também. Vocês vão ficar dormindo aqui.

À tarde, o tatuzinho voltou, jantou subido na mesa e depois ainda foi dar umas voltas pelo mato.

À noite, o tatuzinho ia para o quarto do palácio e ia deitar-se com a peregrina. Subia na cama como tatu, mas ao esticar o corpo virara um moço de muita beleza. E ele recomendou muito pra peregrina não contar isso pra ninguém. Isto é o castigo que a mãe estava levando, porque não pagou a promessa. Ela queria que ele só fosse tatu.

Passados três dias, o tatuzinho falou com os pais que queria se casar com a peregrina. Eles acharam aquilo um absurdo. Mas ele implorou demais e o casamento acabou acontecendo.

Mas a vida dele continuou do mesmo jeito no palácio.

Depois de certo tempo, a peregrina teve um filho tão perfeito e tão bonito. Para ela, foi a coisa mais abençoada que Deus lhe concedeu.

Então, todos os dias, a peregrina levava o filhinho para o rei e a rainha vê-lo. O rei achou aquilo impossível. O príncipe era um tatu. Chegou até a desconfiar da nora. Mas gostou muito da criança. A rainha sabia que o filho era um tatu encantado.

O rei então se preocupou muito em descobrir aquele mistério. No palácio tinha três criadas, duas perfeitas e outra com um olho só na testa.

O rei chamou as três e disse:

- Quero que vocês descubram o mistério do nascimento dessa criança. Vocês, hoje à noite, entrem no quarto e se escondam atrás da porta. Se descobrirem, ganharão uma boa recompensa pelo trabalho.

A rainha ouviu a conversa do rei com as criadas, e para que elas nada descobrissem, deu um copo de beberagem para cada uma. As duas criadas perfeitas beberam aquela água misteriosa, mas a que tinha um olho só na testa, fez que bebeu e jogou fora.

E as três foram se esconder atrás da porta do quarto, antes que o tatuzinho chegasse. As duas que tomaram a beberagem, adormeceram, mas a de um só olho, não.

Logo depois, o tatuzinho entrou, foi para a cama, esticou o corpo e se transformou naquele moço maravilhoso. Aí ele se levantou, apanhou o filhinho nos braços e embalando a criança disse:

- Filho, com bacia de ouro te lavarei,
Com toalha de prata te enxugarei,
Se o galo não cantasse,
O cachorro não latisse,
O boi não berrasse,
Muitas coisas eu seria.

A moça de um só olho na testa foi depressa contar pr'o rei tudo o que ela tinha visto.

No dia seguinte, o rei foi sondar e comprovou toda a verdade. E falou:

- Este meu filho não pode mais ser tatuzinho durante o dia. Ele tem que ser gente a toda hora. E saiu.

CONTOS FOLCLÓRICOS

Aquela moça que tinha um olho só, falou pra peregrina, bem baixinho:

- Quando ele virar tatu, você acende uma vela e alumia bem perto dos olhos dele, pra ver se ele não tem traços de gente.

A peregrina, quando viu o marido ganhando forma de tatu, para poder sair do quarto, não agüentou a curiosidade e acendeu uma vela, pra enxergar melhor, se ele como tatu tinha algum traço de gente. Levou a vela bem perto do rosto dele e foi nesse momento que caiu um pingo de vela no focinho dele.

Ele voltou, na mesma hora, a ser gente, e disse:

- Você quebrou o meu encanto. Agora eu vou ter que sair daqui e desaparecer pra um lugar muito distante. Eu vou deixar esta bengala de ferro e só quando ela estiver bem gasta é possível que você me encontre. Vou para o Palácio dos Desencantados. Disse isso e desapareceu.

A peregrina ficou chorando, desesperada, pensando no que ela tinha que fazer para encontrar o marido.

Entregou o filho para a rainha, a avó do menino. Fez muita recomendação para cuidar dele e saiu pr'o mundo, com aquela bengala.

Ela já estava com muita saudade do marido.

Saiu perguntando pra um, pra outro, até que encontrou uma velhinha que disse que talvez a Lua pudesse saber onde era o tal Palácio dos Desencantados.

Ela foi para a casa da Lua. Foi recebida por uma senhora muito velha e ela contou a história.

A velha respondeu:

- Minha filha, é muito perigoso você ficar aqui.

A minha filha é muito nervosa. Quando ela é chamada fora de hora, ela vem clareando tudo quanto é coisa. Deixa a pessoa cega. Então você se esconde atrás da porta.

A Lua chegou dando aquele escarcéu, dizendo:

- Mamãe, que cheiro é este de carne humana?

- Minha filha, é um frango que estou preparando para o seu almoço.

Então ela se acalmou. Aí a velha disse que lá estava uma mulher à procura do marido.

A lua disse que queria ver ela. Ela contou a história. E ela explicou:

- Só se você for à casa do Sol. Pode ser que ele saiba.

A peregrina foi procurar o Sol. Foi atendida por uma senhora idosa, mãe do Sol. A velha recomendou que ela ficasse atrás da porta, porque quando o Sol chegasse, vinha queimando tudo que encontrava.

O Sol atendeu o chamado da mãe, mas chegou furioso, dizendo:

- Mamãe, aqui está um cheiro de carne humana.

- Não meu filho, é que eu matei um frango para seu almoço.

Então o Sol ficou mais calmo. Daí, a mãe contou a história da moça.

- Então, mamãe, chame essa coitada.

A peregrina foi atender o Sol e ele explicou pra ela:

- Eu não sei onde é o Palácio dos Desencantados. Quem deve saber é o Vento, porque ele entra em tudo quanto é lugar.

A peregrina agradeceu e foi à procura do Vento. Já fazia mais de quinze anos que ela estava levando essa vida. A bengalinha já estava quase quebrando, de tanto que a peregrina se apoiou nela.

Chegou na casa do Vento e foi recebida por uma velhinha. A mulher já foi dizendo:

- Minha filha, meu filho não gosta de receber ninguém aqui em casa. Quando ele chega, ele derruba tudo o que encontra e joga para muito longe. Então você se esconda atrás da porta.

O vento chegou, bufando de cansado, e dizendo pra mãe:

- Mamãe, que cheiro de carne humana!

A mãe respondeu:

- É cheiro de carne de frango, que eu estou preparando para o seu almoço.

O Vento então se acalmou. A mãe contou a história da peregrina que estava lá e o Vento quis conversar com ela.

Depois de ouvir a história, o Vento disse:

- Eu sei onde é o Palácio dos Desencantados. E vou levar você lá, agora. Eu conheço o príncipe que você está procurando. Vejo ele todos os dias.

Você agarra bem nos meus bicos, não solte as mãos de jeito nenhum e fecha bem os olhos.

Não demorou nada, já chegou no Palácio dos Desencantados.

O Príncipe estava sentado num dos bancos do jardim, admirando a beleza das flores.

A peregrina chegou perto dele e disse:

- Você se lembra de mim? Eu sou aquela moça que fui para o palácio do seu pai, montada nas suas costas. Você era um tatuzinho. Esta cicatriz que você tem no rosto foi um pingo de vela que eu deixei cair, sem querer, e você se desencantou. E desapareceu.

O príncipe se lembrou e reconheceu a esposa. E perguntou pra ela:

- Como foi que você conseguiu chegar aqui neste palácio?

Ela respondeu:

- Vim mendigando, perguntando pra um e pra outro, um pouco embarcada e muito tempo a pé. Mas quem me trouxe aqui foi o Vento. Ele era o único que sabia onde você estava.

Contado por Nair de Lima, 1990, Olímpia.

16 - O CASAL DE IRMÃOZINHOS



"Era uma vez um casal de irmãozinho que foro no mato buscá fruta. Não acharo nada, mas foro andano pr'o meio do mato. Andaro demais. Já era de tardezinha e eles queria voltá pra casa. Não acharo o caminho. Ficaro perdido.

Estava com muita fome, cansado e com muito medo. Mas o medo era tanto, que eles não conseguia ficá parado. Continuaro andano. Nisso, eles viro uma casa muito bonita.

O menino disse:

- Vamo vê se nesta casa tem gente e pedi um prato de janta pra nós.

O menino viu que corria melado nas parede da casa, passô o dedinho na boca e percebeu que era chocolate.

Ele disse pra menina:

- A casa é de chocolate, vamos comê.

E quebraro os pedacinho da parede e foro comeno. Nisso, a velha, dona de casa, escutô o barulho que eles tava fazeno e saiu falano:

- Oh! meus netinho, o que vocês tão fazeno por aqui, comeno os pedaço da parede da minha casa?

O menino falô:

- É porque nós tava procurano fruta no mato pra comê e nós ficamo perdido. Nós vimo esta casa e disse pra minha irmã que nós vinha pra cá, pedi um prato de comida.

A velha era bruxa, feiticera, e falô pra eles:

- Eu vô pegá uma machadinha e vô cortá uns pau pra acendê o fogão e fazê uma janta pra vocês. Não coma mais nem um pedacinho da parede da minha casinha.

A machadinha dela tava dentro de uma cesta dependurada num caibro. Quando

eles viro, ela ajuntô a machadinha e veio pr'o lado deles.

O menino agarrô na mão da irmãzinha e saíro correno pra dentro do mato. Correro, correro e chegaro na ponte de um rio muito grande. A ponte tava quebrada, pensa de um lado e balançano. Eles ia atravessá, mas na hora apareceu um Anjo, co'as asa aberta e falô:

- Não passa na ponte que vocês cai dentro do rio e morre.

O lado que a ponte tava balançano tinha um corremão, mas o otro lado que era mais alto não tinha corremão.

O Anjo disse:

- Pode voltá pra trás. Vocês vai encontrá um caminho que leva direitinho pra casa.

Aí eles dissero:

-Muito obrigado, Anjo! Muito Obrigado! Adeus!

E foro andano e chegaro na casa deles.

Quando chegô em casa, a mãe perguntô:

- Meus filho, por onde vocês andaro até a essa hora?

Eles respondero:

- Nós saímo pra buscá fruta. E fomo pará na casa de uma velha feiticera, que queria matá nós. Um Anjo é que ensinô qual o caminho da volta.

A mãe, então, disse pra eles:

- Vocês nunca mais faz isto. Aquela velha é uma bruxa e só vive de maldade. Ela adora comê carne humana. Por isso, vocês nunca mais inventa de ir na floresta buscá fruta".

Contado por Rosa Pereira dos Santos, 1983, Olímpia.

17 - O LAGARTINHO VERDE ENCANTADO



"Tinha uma princesa que vivia com seus pai num enorme palácio que ficava no meio de uma linda floresta. Neste palácio tinha de tudo o que se encontra numa grande cidade. A princesa se chamava Florisbela. Com medo que ela fosse robada, o rei nunca dexava ela saí sozinha. Sempre que tinha que saí, ela era acompanhada por três criada.

Florisbela tinha muito amor pelas criação. Amava até os animais que as outras pessoa têm medo.

Quando ela completô vinte anos, começô namorá o príncipe de um outro palácio. Ia se casá. Do dia que ela falô em casamento com o príncipe, ela começô a recebê a visita de um lagartinho verde, que aparecia em tudo o que era lugá, e falava com a princesa:

- Casa comigo.

A princesa respondia:

- De que jeito? Você não é gente. Se você não fosse lagartinho, eu me casaria. Acho você muito bonitinho, mas não posso casar com você.

O lagartinho ficô muito triste, mas não dexô de visitá a princesa Florisbela. Sem que ela percebesse, ele entrava no palácio, ia no quarto dela, na sala de jantá, por todo lado. Mas a princesa não via ele.

Florisbela já tava com o casamento marcado e quase nos dias do casamento. O lagartinho verde enfrentô ela mais uma vez:

- Florisbela, eu gosto muito de você. Você devia tê marcado o casamento comigo. Você não ia se arrependê.

A princesa cheia de tristeza, expricava pra ele o motivo, mas ele não queria entendê.

Então, o lagartinho, com muita corage, falô pra ela:

- Já que você não qué casá comigo, eu vô à igreja assisti o seu casamento.

A noiva achô engraçado. Não acreditô que ele fosse, mas disse:

- Pode i, lagartinho verdinho.

Quando a noiva entrô na igreja, ele já tava pertinho do altá, quetinho, bem aonde ela ia ficá. Muitos acharo engraçado aquele lagartinho verde. Otros até ficaro com medo.

A noiva beijô o príncipe-noivo e eles chegaro mais perto do altar.

A noiva quase gritô de susto quando viu o lagartinho verde, bem nos pé dela. Abaxô, pegô o lagartinho e colocô em cima de uma cadera, perto do altar, mas ele se pinchô no chão. E essa história continuô um bom tempo. A noiva punha ele na cadera e ele se jogava no chão. E ficô no chão.

Quando chegô numa parte do casamento, o padre perguntô:

- Princesa Florisbela, é de sua vontade casar com o príncipe tal?

Antes que a princesa respondesse, o lagartinho verde saltô pra cima da cadera e ficô em pé.

O padre tornô a fazê a pergunta pra noiva:

- É de sua vontade casá com o príncipe tal?

A noiva respondeu:

- Não senhor padre, eu quero casá com este lagartinho verde.

Nessa hora, o príncipe-noivo, com toda vergonha desapareceu da igreja. Deixô a noiva sozinha.

O padre, então, fez uma pergunta pr'a noiva:

- Este lagartinho verde tem nome de gente?

Mais que depressa, o lagartinho respondeu pr'o padre:

- Eu sou o príncipe Auto Castelo.

O padre jogô um pouquinho de água benta nele e ele se transformô num lindo moço, trajado com roupa de príncipe.

Aí, o padre perguntô pr'a princesa Florisbela:

- É do seu gosto casá com o príncipe Auto Castelo?

Ela respondeu:

É do meu gosto, sim senhor.

Então o padre pediu que eles unisse as mãos, jogô água benta e declarô eles casados.

O padre e o povo que tava na igreja ficô muito comovido.

Quando eles saíro da igreja, tinha uma carruage que era pra levá o primeiro noivo, mas serviu do mesmo jeito para levá o noivo que foi o lagartinho verde. O acompanhamento para a festa no palácio foi a coisa mais linda que até hoje já existiu. Da festa nem é bom falá. Ela durô sete dias.

Mas o que me deu muita dó foi o coitado do príncipe que era pra sê marido da Florisbela. Diz que nunca mais foi encontrado, Acho que ele se matô.

Acabô a história. E por hoje, chega".

Contado por Rosa Pereira dos Santos, 1983, Olímpia.

18 - O MACACO E A ESPIGA DE MILHO



"Era um macaco que robô uma espiga de milho e foi comê em cima de um esteio oco. E ele dexô caí um grão de milho dentro do esteio. Acabô de comê a espiga e pelejô pra tirá o grão que tinha

caído, mas não conseguiu.

Então ele falô pr'o esteio:

- Esteio me dá o meu grão de milho.

O esteio respondeu:

- Eu não dô!

O macaco falô: Machado, vem cortá o esteio que não dá o meu grão de milho.

- Eu não vô cortá!

- Fogo, vem queimá o machado que não qué cortá o esteio, que não qué dá o meu grão de milho.

- Eu não vô queimá o machado!

O macaco falô:

- Água, vem apagá o fogo que não qué queimá o machado, que não qué cortá o esteio, que não qué dá o meu grão de milho.

- Eu não vão apagá o fogo!

Então o macaco procurô o boi:

- Boi, vem bebê a água que não qué apagá o fogo, que não qué queimá o machado, que não qué cortá o esteio, que não qué dá o meu grão de milho.

- Eu não vô bebê a água!

Aí o macaco foi na casa do açoguero:

- Açoguero, vem matá o boi que não qué bebê a água, que não qué apagá o fogo, que não qué quemá o machado, que não qué cortá o esteio, que não qué dá o meu grão de milho.

- Eu não vô matá o boi!

Daí o macaco foi no palácio pedi pr'o rei:

- Rei, vem degolá o açoguero que não qué matá o boi, que não qué bebê a água, que não qué apagá o fogo, que não qué quemá o machado, que não qué cortá o esteio, que não que dá o meu grão de milho.

- Eu não vô degolá o açoguero!

Então o macaco resorveu pedi ajuda pr'o rato:

- Rato, vai roê a capa do rei, que não qué degolá o açoguero, que não qué matá o boi, que não qué bebê a água, que não qué apagá o fogo, que não qué quemá o machado, que não qué cortá o esteio, que não qué dá o meu grão de milho.

Aí o rato respondeu:

- Eu vô roê a capa do rei!

Então o rei falô:

- Não rói a minha capa, que eu mando degolá o açoguero.

O açoguero, com medo, falô:

- Não manda me degolá, que eu vô matá o boi.

E o boi:

- Não manda me matá, que eu vô bebê a água.

A água falô:

- Não me bebe, que eu vô apagá o fogo.

O fogo disse:

- Não me apaga, que eu vô quemá o machado.

O machado falô:

- Não me quema, que eu vô cortá o esteio.

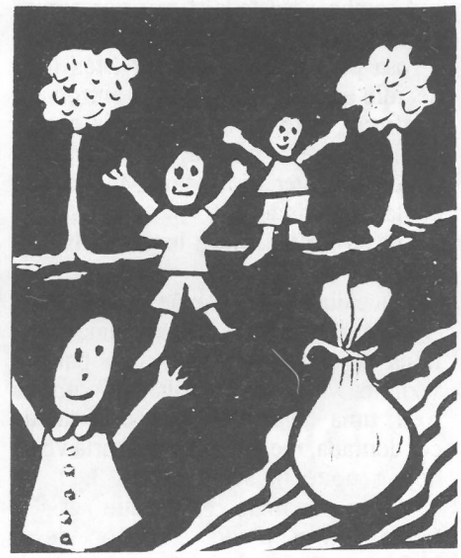
E o esteio de tanto medo, falô:

- Não me corta, que eu vô dá o grão de milho, que tá dentro de mim.

O macaco ficô muito alegre, pegô e comeu o grão de milho, e saiu fazeno micage".

Contado por Rosa Pereira dos Santos, 1983, Olímpia.

19 - OS TRÊS MENINOS ESPERTOS



"Era três moleques esperto e levado da breca. Saíro andando até chegá na casa de uma velha. Cumprimentaro a velha e pediro uma janta. Aí a velha falô pr'os moleques assim:

- Entra ali no galinhero e pega um frango.

Quando os moleque andaro pr'o lado do galinhero pra pegá o frango, pra velha matá, ela veio com um facão, na mão. Dois moleque era branco e um era preto.

Quando o pretinho viu a velha com o facão na mão, deu sinal para os colegas saí e não abri o galinhero.

Saíro correndo e subiro numa arve, na beira do rio.

A velha pegô três saco de estopa e três pedaço de barbante e saiu correndo atrás.

A velha abriu a boca de um saco e falô:

- Saco, saco rostés, hoje nós tem pastéis. Cai aqui, moleque.

Um moleque do gaio da arve caiu dentro do saco e ela amarrô a boca do saco.

A velha abriu otro saco.

- Saco, saco rostéis, hoje nós tem pastéis.

Otro moleque caiu da arve e foi voando pra dentro do saco. Ela amarrô, bem amarradinho, a boca do saco.

Então a velha pegô o último saco, abriu a boca dele e disse:

- Cai aqui, negrinho!

O negrinho respondia:

- Saco de velha não me pega.

Os otros dois moleque gritava:

- Me solta! Me solta!

Aí, a velha tornô a falá aquelas palavra que ela tinha esquecido:

- Saco, saco rostéis, hoje nós têm pastéis.

O negrinho tornô a dizê:

- Saco de velha não me pega.

A velha subiu na arve pegando num gaio meio perigoso de subi.

O pretinho desceu por um gaio, muito rápido, e com muita esperteza, ele desatô os saco onde tavam os dois companhero.

Aí os três seguraro a boca de um saco e o negrinho falô:

- Saco, saco rostéis, hoje nós têm pastéis. Cai aqui velha.

Conseguiro amarrá a boca do saco co'a velha dentro.

Ela gritava:

- Pelo amor de Deus, me solta. Eu não vô fazê nada pra vocês.

Eles respondero:

- Não! A senhora queria comê nós. Pois agora nós vamo jogá a senhora dentro do rio, co'a boca do saco amarrada.

Arrastaro o saco co'a velha dentro e jogaro dentro do rio.

Foi assim que eles se livraro de sê comido pela velha mardosa".

Contado por Rosa Pereira dos Santos, 1983, Olímpia.

20 - OS TRÊS ROCEIROS



"Quando Nosso Senhor andô no mundo, um dia ele passô numa lavora onde tinha um home plantando mantimento.

Nosso Senhor perguntô:

_ O que você está plantando?

O home respondeu:

_ Estô plantando arroz, meu senhor.

Nosso Senhor, então, disse para ele:

_ Arroz colherá.

Andô mais um pouco e encontrô otro roceiro abrindo umas covas e perguntô:

_ O que você está plantando?

O roceiro disse para ele:

_ Estô plantando milho, meu senhor. mas é uma plantação ingrata. Às vezes o tempo ajuda, otras vez não. Pode sê que a gente faça boa colheita e pode sê que a gente perde tudo.

Nosso Senhor ainda perguntô:

_ Você crê em Deus?

_ Ele respondeu:

_ Creio , meu senhor. Eu creio muito em Deus.

_ Então continua plantando, reza bastante que tudo vai dá certo. Muito milho você colherá.

E Nosso Senhor continuô andando. Mais pra frente, encontrô otro rocero, home revortado, sem educação.

Ele estava com umas covas aberta pra plantá o roçado.

Nosso senhor perguntô:

_ O que você está plantando?

O home, com estupideza, respondeu:

_ Estô plantando pedra!

Nosso Senhor respondeu com carma:

_ Pedra colherá.

Passado um tempo , Nosso Senhor passô novamente por aquelas roça.

O primeiro roceiro colheu tanto arroz que não tinha lugá pra guardá. O segundo, colheu tanto milho que chegô até dá pr'os amigo. E o terceiro, marcriado, colheu tanta pedra que dava pra carçá uma cidade interinha. Foi castigado pela ignorância."

Contado por Rosa Pereira dos Santos, 1983, Olímpia.

21 - A LAGARTIXA DOURADA



"Uma vez uma rainha, passeando pelo imenso jardim de um palácio, resolveu apanhar uma rosa para sua filha mais velha, que estava completando 21 anos. Era uma rosa amarela. Quando ela quebrou o galho com a rosa, ouviu uma voz bonita, voz de um moço que lhe dizia:

_ Diga à dona da flor que nesta noite eu irei visitá-la em seu quarto.

A rainha levou um grande susto, pois perto dela não havia ninguém, mas teve tempo de ver uma lagartixa dourada que saiu, às pressas, do pé de roseira.

A rainha, assustada, ficou, por alguns minutos , sem saber o que fazer. Levaria a rosa para a filha ou não? Mas logo decidiu que sim. Novamente entrou em confusão. Não sabia se deveria contar ou não sobre o que ela viu e ouviu, de onde parecia ter saído a voz. Mas decidiu contar a verdade,

Entrou no palácio e logo a filha lhe disse:

_ Que linda rosa, mamãe. É para mim?

_ É sim, minha filha. Foi colhida numa linda roseira do jardim, num palácio vizinho. Mas , minha filha, ao colher a rosa, uma lagartixa muito esperta, de cor dourada, me disse que visitaria você, hoje à noite, no seu quarto.

_ Não , mamãe. Não pode ser. Eu tenho muito medo e pavor desse bichinho. Parece miniatura de jacaré. Hoje à noite eu não vou para o meu quarto!

Acontece que era dia do aniversário dela e o rei havia preparado um banquete especial e convidado príncipes de outros reinados vizinhos, para festejar.

Naquela noite ela contava com dois pretendentes no palácio, mas apesar de achar os moços bonitos e educados, não quis assumir compromisso com nenhum.

A festa foi muito bem organizada e por isso durou até altas horas da madrugada. Com isso a princesa nem se lembrava mais do recado da lagartixa e recolheu-se no seu aposento.

Mal principiou a dormir , acordou assustada por um clarão brilhante num dos cantos da parede. Fixou os olhos e viu uma lagartixa de bom tamanho, cor de ouro, que lhe dizia:

_ Princesa, eu quero dormir em sua cama, bem juntinho de você.

A moça assustou-se tanto que não teve forças nem para se levantar. Ficou até sem fala.

A lagartixa aproveitou-se da oportunidade e foi para a cama.

A moça, depois que melhorou do susto, tentou sair correndo do quarto, mas deu com uma das pernas na guarda da cama, e viu estrelas, de tanta dor. Aí, ela teve coragem de gritar, chamando uma de suas criadas. A criada logo veio e achou melhor dar um banho de salmoura na perna da princesa, para aliviar a dor. Nisso a princesa teve a impressão de que a lagartixa tivesse desaparecido. Mas ela estava debaixo do cobertor, esperando a princesa melhorar, para continuar a conversa.

A criada disse:

_ Eu já me vou. Fique com essa bacia de salmoura e de vez em quando regue sua perna, mesmo que a água esteja fria. Disse boa noite, desejou melhoras e saiu.

Então a princesa foi dar uma ajeitada no cobertor, para estendê-lo bem sobre a cama e nisto a largatixa caiu dentro da bacia d'água, que estava próxima da cama. Foi o bastante para que a lagartixa perdesse o encanto. Na água havia sal , e ela se transformou num príncipe de muita beleza.

A princesa ficou maravilhada e foi chamar seus pais para conhecê-lo. Na presença do rei e da rainha, o príncipe assim falou:

_ Fui eu que plantei um pé de rosas amarelas no jardim do palácio do meu pai. E disse que somente eu poderia apreciar a beleza das rosas produzidas por ele.

Nessa hora a princesa do Palácio Azul, se apaixonou por mim. Mas eu não gostava dela. E, por vingança, procurou uma feiticeira, que me transformou numa lagartixa e , assim, eu não me casaria com ninguém.

Ontem, passando pelo jardim do palácio do meu pai , a senhora rainha deste palácio colheu uma rosa amarela e trouxe para esta linda princesa. E, como príncipe encantado em lagartixa dourada, vim parar neste palácio, como prometi, para falar com a dona da rosa amarela, colhida da roseira que eu plantei.

Eu já estive aqui, diversas vezes, e vi a princesa, mas nunca pude falar com ela. Hoje tive a oportunidade e , por grande sorte, fui jogado em água salgada, que me desencantou. Foi muito bom pra mim. Voltei a ser o que sou agora.

Agora, meu rei e rainha, peço a mão da princesa em casamento.

A princesa foi logo dizendo:

_ Eu quero me casar com ele.

O rei, passados quinze dias, fez o casamento dos dois. Houve uma festa que durou três dias. Os príncipes da redondeza quase morreram de inveja.

Veio gente de toda as partes do mundo. Os dois viajaram numa carruagem dourada, puxada por sete cavalos brancos.

Eu fui à festa. Eu vinha trazendo um quarto de leitoa assada pra vocês, mas um cachorro me avançou e eu cheguei de mãos abanando."

Contada por Sebastiana Matos,

1990, Olímpia.

22 - A PRINCESA E OS PATOS



"Era uma vez uma princesa muito rica, muito bonita e muito dedicada que vivia num palácio, numa cidade grande. Era solteira. Ela gostava de criar aves. Criava de um canarinho até aves como ganso, peru e outros. O pai dela, o senhor rei, fazia todos os gostos dela.

Apesar de ter uma grande criação de aves, ela não tinha pato, quer dizer ela não conhecia essa ave. E ficou desesperada pra comprar um casal de patos, pra juntar com as outras aves que tinha.

Um dia ela ficou sabendo que numa fazenda, perto do palácio , tinha muitos patos e ela acabou chegando lá pra ver se conseguia comprar um casalzinho.

Quando ela chegou, ela foi atendida por um rapaz de uns quinze anos, que cuidava dos patos. Era o empregado da fazenda.

Ela chegou e falou pr'o rapaz:

_ Eu vim aqui comprar um casal de patos.

O rapaz respondeu:

_ Eles não estão à venda. Meu patrão cria para o gasto. Não vende e nem dá um pato pra ninguém.

Mas a princesa muito exigente disse que não arredava o pé dali sem fazer a compra de um casal de patos.

Depois que ela muito insistiu, o menino estava cansado de ouvir a moça implorar tanto, e falou:

_ Alteza, eu vou vender um pato.

Não posso vender o casal. Meu patrão não pode ficar sabendo. Mas eu só vendo o pato se a senhora me mostrar a marca que a senhora tem no lado direito do peito.

Então, a princesa, louca por ter o pato, puxou um pouco o vestido e mostrou o sinal. Era um cravo.

Depois de alguns dias, a princesa voltou à fazenda, para comprar uma pata.

O rapazinho já foi dizendo:

_ Nada feito. Eu não tenho ordem pra vender pata por preço nenhum. O patrão não quer.

Mas a insistente perturbou tanto o rapaz que ele acabou tomando uma decisão:

_ Princesa, eu só vendo uma pata, se a senhora me mostrar o sinal que a senhora tem, no peito, do lado esquerdo.

Mais uma vez, a princesa que desejava uma pata para formar o casal, puxou novamente o vestido e mostrou o sinal.. Era uma rosa.

Pagou a pata e foi feliz para o palácio.

Num dia, depois de três anos, o rei mandou avisar todos os moços que estavam interessados em casar-se com sua filha, a princesa, que se candidatasse. O que adivinhasse os sinais que ela tinha no peito, se casaria com ela. Mas se não acertasse, morreria na forca.

Um moço da cidade estava muito interessado em se casar com a princesa, mas não sabia quais os sinais que ela tinha no peito.

Esse moço era o amigo do rapaz que trabalhava na fazenda. E um dia conversando os dois, o rapaz disse:

Eu sei quais são os sinais que ela tem , mas não falo pra ninguém.

O moço ficou doido de contente e começou a atormentar o rapaz para ele dizer que sinais eram.

E o moço, não agüentando o desespero, disse pr'o menino:

_ Se você me falar, eu te dou uma boa quantia de dinheiro.

Aí o rapazinho aceitou a proposta e disse:

_ A princesa tem um cravo e uma rosa no peito.

O moço pulava de contentamento. Pagou muito bem o menino e foi pr'o palácio e fez a inscrição como interessado. O rei marcou o dia em que ele deveria dizer os sinais.

Mas acontece que o moço não tinha boa memórias. Quando saiu do palácio, já não lembrava mais o que o rapaz tinha falado pr'ele.

Foi outra vez procurar o rapaz. O rapaz então disse:

_ Agora eu não falo mais. E não adianta insistir. Pode oferecer o dinheiro que quiser, que eu não aceito. Eu também estou interessado em casar com a princesa.

E fez a inscrição.

No dia pra dar a resposta, compareceram no palácio só os dois: o moço e o rapazinho. Então um teria que morrer na forca e o outro se casaria com a princesa.

O rei mandou entrar os dois no salão real e pôs os dois sentados juntos, no mesmo banco. Perguntou primeiro para o rapazinho:

Ele respondeu:

_ A princesa tem, no lado direito, um cravo.

Antes que o rapazinho completasse, o moço disse muito depressa:

_ E do lado esquerdo, uma rosa. Ele tinha lembrado.

Então o rei disse:

_ Os dois acertaram. Agora vamos ver um jeito para fazer o desempate. Mas antes, eu quero oferecer um jantar muito especial para os dois.

O moço comeu tanto, que parecia um porco faminto. O rapaz não comeu nada. Ele pegou uma torrada e guardou no bolso.

Depois do jantar, o rei continuou a conversa com os dois:

_ Hoje vocês vão dormir com a princesa. Um de cada lado e a princesa no meio. Amanhã, quando eu entrar no quarto, a escolha vai ser feita assim: casará com minha filha aquele para quem ela estiver voltada pr'o lado dele. O outro vai para a forca.

De madrugada, o rapazinho disse ao moço que estava com uma terrível dor de barriga e que não havia nenhum lugar onde fazer necessidade.

O moço disse:

_ Faz ali naquele canto.

O rapazinho pôs a torrada no chão e pisou em cima dela, fazendo um barulhinho estranho. Depois perguntou pr'o moço:

_ E agora o que eu faço com isso?

O moço, muito esperto, disse:

_ Agora você come , pra não deixar mau cheiro no quarto.

E o rapaz comeu aquela torrada esfarinhada e voltou para a cama.

Não levou muito tempo, o moço começou a sentir uma cólica de intestino e estava desesperado pra fazer a necessidade.

O rapazinho recomendou:

_ Faz como eu fiz ali no canto.

E o moço se aliviou.

E agora eu vou deixar essa sujeira aqui?

Disse o rapaz:

_ Não! Não pega bem. A princesa não vai gostar.

Coma tudo. Eu também comi.

Aí, então, ele pegava aquela imundícia com a mão e, muito contra a vontade, comeu tudo. Lambuzou todo o rosto. E foi pr'o lugar dele, na cama:

Assim que ele se deitou, a princesa não agüentou o mau cheiro e disse

pr'o rapazinho.

_ Vamos sair daqui, que já não suporto mais, e deitar naquele sofá que está ali.

No outro dia , de manhã, o rei entrou no quarto e viu a princesa deitada, em separado, com o rapaz. O moço estava sozinho, na cama.

Escolheu o rapazinho para genro e mandou o moço para a forca.

Depois fez uma festa tão bonita para os noivos que durou três dias. Foi um farturão danado. Tinha até gente de Olímpia.

De um com três
Quatro se faz,
Quem quiser outra
Que conte mais."

Contado por Sebastiana, 1990, Olímpia.

23 - FLORISBELA



"Era uma vez um rei que publicou a todos os moços que a filha dele, uma princesa muito bonita, pretendia se casar. Mas pra casar com ela, o moço tinha que responder uma pergunta que a rainha fizesse. E toda pergunta que ela fazia era difícil de resolver. Ela se casaria com o moço que acertasse. E todo moço que não conseguisse responder, morreria degolado.

Um rapaz muito esperto, que morava numa fazenda, ficou sabendo da história e quis ir no palácio pra adivinhar a resposta.

A mãe do rapaz achou que o assunto era muito sério e ficou com muito medo que o filho não acertasse e morresse degolado. Mas apesar do pedido da mãe, o rapaz disse que ia , custasse o que custasse, com pena de ser degolado. Jurou pra mãe que ia participar da adivinhação.

A mãe vendo que não tinha jeito, procurou descobrir um meio para salvar o rapaz. Saiu, um dia, à tarde, e foi na capela da fazenda, pra pedir a Nossa Senhora que livrasse o filho dela. Entrou na capela, rezou muito e fez o pedido. Quando ela ia saindo, chorando demais, uma velhinha perguntou pra ela:

_ Por que chora tanto assim, minha filha?

Ela respondeu:

_ Estou chorando por causa de um filho meu que vai se apresentar no palácio pra adivinhar a pergunta que a princesa vai fazer. Se ele acertar, vai casar com ela; se errar, vai morrer degolado.

A velhinha, então falou:

_ Ele vai errar, mas eu vou ajudar você a salvar o seu filho. Você vai fazer três pães pra ele levar, e um deles vai desviar a idéia do seu filho. Leve esse tanto de fermento pra botar na massa. E ensinou a receita do pão pra ela. Mas não se esqueça de dizer pra ele que cada pão só pode ser partido na beira de um rio.

Essa velhinha era Nossa Senhora.

Chegando em casa a mulher fez os pães, conforme Nossa Senhora ensinou, com aquele fermento que ela tinha dado.

Quando o moço se despediu pra ir pr'o palácio, a mãe dele colocou os três pães dentro de um embornal e recomendou que só abrisse o pão pra comer perto de um córrego ou de um rio. Pediu a Deus que protegesse ele.

O moço seguiu viagem. Andou bastante, e depois que estava muito cansado, sentou debaixo de uma árvore, num espigão, pra descansar. Estava com fome e se esqueceu da recomendação da mãe.

Abriu o primeiro pão e de dentro dele saiu uma linda moça, pedindo água, com desespero.

_ Quero água! Quero água!

Como ali por perto não havia uma gota de água pra dar pra ela, ela morreu na hora.

O moço ficou muito aborrecido, mas não tinha mais jeito de corrigir a burrada dele.

Muito triste, ele continuou a viagem. Andou, andou, andou e outra vez ele sentiu cansaço e muita fome.

Aconteceu a mesma coisa. Do pão saiu uma bela moça, muita mimosa, falando:

_ Quero água! Quero água!

Mas de que jeito ele podia dar água pra ela, se por ali por perto não existia nem uma gota de orvalho. E a moça acabou morrendo.

O moço ficou meio atrapalhado, prometendo que não ia abrir o terceiro pão, enquanto não encontrasse um lugar onde tivesse água.

Andou, andou, andou muito mesmo. Estava cansado e com fome, mas não partiu o pão e nem parou de andar. Quando ele encontrou um córrego, ele parou, sentou na beira dele, quebrou o pão e dele saiu uma moça bonita, bonita mesmo e com muita sede.

_ Quero água! Quero água!

Então o moço pegou a água na concha da mão e deu pra ela. Ela bebeu bastante água. E escapou da morte. Então o moço mudou de idéia, já não queria ir mais pr'o palácio adivinhar a resposta da pergunta para casar com a princesa, porque a moça que saiu do pão era muito linda, talvez muito mais bonita que a princesa.

Então saíram os dois andando, trocando idéia de como iam ajeitar a vidinha deles. Com isso, anoiteceu e já estava muito tarde e eles ficaram com sono. Foi aí que eles encontraram uma casinha abandonada, na beira da estrada, e resolveram passar o resto da noite nela.

O moço estava maravilhado com a moça. Não demorou muito tempo, a moça dormiu. Como o moço tinha levado uma vela e uma caixa de fósforos, de poucos em poucos minutos, ele acendia a vela para admirar a beleza da moça. E numa dessas olhadas, ele deixou cair um pingo de vela no rosto dela.

Ela gritou, dizendo:

_ Ai , você me queimou e me encantou. Eu vou desaparecer. Se você quiser me achar, vai ter que gastar um par de sapatos e um bastão, todos os dois de ferro.

Aí a coitada, da mesma maneira que apareceu, ela sumiu.

O moço ficou feito doido. E saiu pelo mundo procurando a moça, que se chamava Florisbela.

Foi primeiro na casa do Vento e perguntou pr'o rei do Vento:

_ Você não sabe pra onde foi uma moça chamada Florisbela, que eu ando louco por causa dela.

O rei do Vento falou:

_ Ela está na Lua.

Chegou na casa da Lua e perguntou:

Lua, aqui está uma moça chamada Florisbela, que eu ando louco por causa dela.

A Lua respondeu:

_ Florisbela está no Sol.

O moço não desanimou. Andou, andou, andou, andou, levou muitos meses e chegou na casa do Sol.

Lá chegando, ele fez a pergunta:

_ Sol, aqui está uma moça chamada Florisbela, que eu ando louco por causa

dela.

O Sol respondeu:

_ Ela está no reino dos Urubus.

O pobre do rapaz já tinha gasto quase o sapato e o bastão de ferro, mas não perdeu a esperança de encontrar Florisbela. Só que ele estava muito aborrecido, porque não sabia onde era o reino dos Urubus.

Começou a rezar e logo ele teve uma bonita ajuda.

Em volta dele se reuniu um bando de urubus, bem juntinhos, e pediu pr'o moço se deitar nas costas deles.

O moço se deitou, os urubus voaram e ele foi para onde estava Florisbela.

Lá chegando, foi recebido pelo rei dos Urubus.

O moço contou toda a história pra ele. Então o rei dos Urubus mandou chamar Florisbela e ela veio muito contente. Ela estava muito bonita, mas trazia a marca deixada pelo pingo de vela que ficou no rosto dela pr'o resto da vida.

Eles se abraçaram, se beijaram e juntos foram pra casa da mãe do moço. Depois de poucos dias se casaram. Houve uma bela festa. Eles estão vivendo felizes até hoje. Se você quiser conhecer o casal, vai pedir o endereço que ficou lá com o rei dos Urubus."

Contado por Sebastiana Matos, 1990, Olímpia.

24 - O CASAMENTO DA PRINCESA

"Era uma vez uma princesa que queria se casar. Falou pr'o pai dela que queria arranjar casamento. O rei disse:



_ Minha filha, são muitos que desejam casar com você. Então pra fazer uma boa escolha e num deixar ninguém magoado, você diz que só se casa com o moço que fizer uma perguntar que ninguém consiga decifrar. Aquele que fizer a pergunta e você acertar, morrerá enforcado.

A princesa respondeu:

_ Está certo, papai. E espalhou a notícia.

Um moço muito simples, que morava na roça, disse para a mãe dele:

_ Mãe , vou no palácio fazer a pergunta para a princesa. E se ela não conseguir responder, eu me caso com ela.

A mãe ficô contrariada. Não queria que ele fosse. E se adivinhasse? O pobre coitado tinha que morrer enforcado.

Mas o moço teimou, teimou e disse que ia.

Então a mãe dele fez um pão e pôs uma boa dose de veneno na massa. Pelo menos assim , ele não seria enforcado e, morreria ali perto de casa. Assou o pão e deu pra ele levar . Este moço tinha uma cachorrinha que acompanhou ele. A cachorrinha se chamava Cecília. Ele levô também uma espingarda pra se defender.

Quando sentiu fome, ele sentou debaixo de uma árvore pra comer um pedaço de pão, mas antes de comer, ele deu um pedaço pra cachorrinha. A cachorrinha comeu e morreu na hora.

Então o moço preparou a primeira pergunta:

_ A massa matou a Cecília.

Ele, então, jogou o pão e começou a cavoucar no pé da árvore e achou um canudinho de ouro. Aí, ele armou a segunda pergunta:

_ Bom é o pau, melhor é a raiz.

Estando com muita fome , ele viu uma rolinha num galho da árvore. Atirou nela, mas ela voou e a bala acertou uma outra rolinha que ele não tinha visto. Aí ele criou a terceira pergunta:

_ Atirei no que vi e matei o que não vi.

Ele quis assar a rolinha, mas ali por perto só havia uma cruz fincada. Ele derrubou a cruz e, com ela, fez uma fogueira para assar a rolinha. Assou e comeu. Então ele inventou a quarta pergunta:

_ Com lenha sagrada, assei e comi.

Depois ele seguiu viagem e quando foi passando perto de um córrego, avistou um boi morto rodando em cima da água, carregando uns urubus. Aí, pôde fazer a quinta pergunta:

_ Vi um morto carregando os vivos.

Depois dessas cinco perguntas ele ficou encorajado e andou, andou, até chegar no palácio.

Chegando no palácio, ele mandou chamar a princesa que queria fazer a pergunta pra ela.

Logo a princesa apareceu, certa de que fosse dar a resposta certinha. Antes, ela falou pra ele:

_ Você pensa bem o que vai fazer. Se eu acertar a resposta, o seu fim é triste. Você vai ser enforcado.

O moço respondeu:

Não tem importância. Eu quero fazer a pergunta.

A princesa então disse:

_ Já que você não tem medo, pode perguntar.

O moço, com muita calma e educação, contou que da casa dele até no palácio tinha acontecido algumas coisas com ele e que, baseado nos acontecimentos é que ele ia fazer a pergunta. E perguntou assim:

_ A massa matou a Cecília,
Bom é o pau , melhor é a raiz,
Atirei no que vi, matei o que não vi,
Com lenha sagrada, assei e comi.
E vi um morto carregando os vivos.
O que foi que me aconteceu?

A princesa se viu atrapalhada. Pelejou, pelejou , mas não conseguiu adivinhar. De fato, era muito difícil mesmo a decifração.

Quando ela percebeu que não adivinhava mesmo, ela declarou:

_ Você venceu. Eu me caso com você.

O moço mandou buscar a mãe dele para assistir o casamento. O rei fez uma grande festa. Ele ficou morando no palácio.

Eu também fui à festa. Comi e bebi demais. Quando voltei, vinha trazendo um prato de bolo pra vocês, mas levei um tropeção e espatifou tudo pelo chão."

Contado por Sebastiana Matos, 1990, Olímpia.

25 - O REI E O PIOLHO



Era uma vez um rei que tinha um enorme piolho na cabeça.

A princesa, única filha que ele tinha, viu o piolho e disse:

_ Papai, o senhor está com um enorme piolho na cabeça. Quer que eu tire pr'o senhor?

_ Não, minha filha. Eu vou deixar

pr'o senhor?

_ Não, minha filha. Eu vou deixar este piolho crescer. Eu quero que ele fique bem grande, do tamanho do meu corpo, nem que eu fique sem me levantar da cadeira.

A princesa falou:

_ Pra que isso , papai? Pra que essa bobagem?

Piolho não cresce muito. Ficar com piolho faz mal pra saúde.

Mas parecia um mistério, o piolho cresceu e ficou enorme.

A princesa, já tinha mais de vinte anos e estava na idade de casar. E o rei não queria que ela ficasse solteirona.

Então, ele matou aquele piolho e espichou o couro dele na parede do palácio, pr'o lado da rua. E mandou espalhar na cidade a notícia: o moço que adivinhasse do que era aquele couro, se casaria co'a princesa.

Todo moço se interessou em descobrir de que bicho era aquele couro.

No porão do palácio morava um criado do rei. Era um preto velho que estava doidinho para se casar com a princesa, mas estava muito difícil de ele descobrir de que bicho ele era.

Os moços paravam diante do palácio para adivinhar.

No dia seguinte, a princesa se debruçou na janela e ficou observando os moços que passavam. Nisto ela viu um moço muito bonito de quem ela gostou muito. E falava, só com os lábios, para ele:

É couro de piolho. Mas o moço nada entendia. Fazia aceno, unindo a unha dos dois dedões como se estivesse matando piolho. E tornava a falar baixinho: É piolho. Mas o moço nada entendia.

O preto velho, no porão, bem debaixo da janela da princesa, ouviu a palavra piolho.

Então, pediu licença pr'o rei e falou:

_ Eu vim aqui para dizer para vossa majestade que eu sei de que é o couro espichado na parede. É couro de piolho.

Como o preto tinha acertado a resposta, o rei lhe deu a mão da princesa em casamento. E ela foi obrigada a casar-se com o preto. O casamento se realizou.

Depois o rei disse pr'a filha:

_ Agora você suma pr'o mundo com esse negro!

A princesa muito desgostosa, por ter se casado com quem não queria e por ser tocada do palácio, saiu com o negro, a pé, pensando em dar um fim nele.

Caminharam, caminharam e muito longe eles tiveram que atravessar uma pinguela muito comprida, sobre um rio muito largo: o negro na frente e a princesa atrás. Quando ela chegou no meio do rio, ela deu um empurrão no negro e tibum! lá foi o marido pr'o meio da água, morrendo afogado. Ela atravessou o trio e continuou andando, mas a alma do negro acompanhou ela.

Aí, bastava ela falar qualquer coisa que o negro entrava na conversa. A coisa foi ficando feia. Ia de má pra pior. E pra se libertar daquela atormentação, ela teve uma idéia muito boa:

Fingiu-se de muda.

Caminhou muito tempo ainda e já muito cansada de carregar as duas malas cheias de roupa, ela chegou num outro reinado.

Bateu palmas, foi atendida pela rainha e fazendo gestos, pediu emprego de cozinheira.

Ela era uma moça muito bonita, de ótima aparência e a rainha gostou dela. Deu o emprego de cozinheira e consentiu que ela ficasse morando num quarto junto do palácio.

Naquele palácio tinha um príncipe, moço muito fino, inteligente, que estava com o casamento marcado. Ia casar naqueles dias. A nova empregada, com acenos, disse à rainha que ela sabia cozinhar muito bem e que queria preparar o banquete do almoço do casamento e nem precisava de ajudante. A rainha disse, por sinais, que sim.

Então ela se encarregou de preparar os mais gostosos pratos.

Na cozinha, sem ajudante, enquanto provava o sabor de cada comida, ela dizia em voz baixa:

- Que gostoso está o peru!

E o preto, então, falava:

- Está gostoso? Me dá um pouquinho.

Aí, ela dizia:

- Eu dou um pedacinho deste peru, mas você tem que ficar no meu joelho direito.

O negro obedeceu.

Quando ela provou a leitoa, disse:

- A leitoa está melhor que o peru.

O negro já de falar:

- Então me dá um pouquinho.

Eu dou um pedaço, mas você tem que descer pr'o meu pé.

Ela provou o frango assado e disse:

- O frango está melhor que tudo.

E o negro:

- Eu quero frango também.

- Dou uma coxa do frango, mas só se você descer no bico da minha chinela.

O negro atendeu o pedido. Daí, ela tirou a chinela e jogou dentro do fogão, no meio daquelas labaredas. Deu um estrondo que chamou a atenção de todos.

Correram à cozinha para ver o que era, mas ela deu sinal de que não era nada.

A partir daquele momento, ela estava livre. Podia conversar, mas preferiu continuar fingindo de muda.

Na hora do almoço, antes do casamento, ela pediu pra rainha que queria servir à mesa. Teve o consentimento. O noivo sentou na cabeceira da mesa com a noiva. Do lado, ficaram o rei e a rainha.

Mas para servir o almoço, toda vez que entrava no salão da festa, ela se trajava com um vestido de princesa, cada um mais bonito que o outro, que tinha levado naquelas duas grandes malas.

Cada vez que entrava, o príncipe não tirava os olhos dela. Ficava entusiasmado com a beleza da cozinheira. A noiva logo percebeu, encheu de ciúmes e falou:

- Ó muda mundana,
Que pano que dana.

Nessa hora, a cozinheira quebrou a mudez e disse:

- Ó noiva garrida,
Inda não casou
E é minha inimiga.

Foi aí que o príncipe percebeu que ela não era muda. Era linda, bem trajada e muito preparada.

Levantou-se da mesa, deu o braço direito pra cozinheira e disse:

Meus queridos pais e convidados! Este é o almoço da família dos noivos preparado por uma cozinheira misteriosa. Eu me apaixonei por ela. Peço perdão pra minha ex-noiva e convido todos para o meu casamento, mas duas leis, com a cozinheira desse palácio.

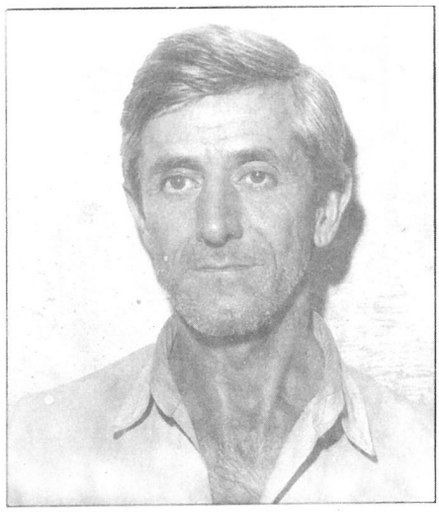
Casou com ela. A festa continuou por mais dois dias. O príncipe ficou sabendo que estava se casando com uma princesa, de outro reinado. A outra noiva, coitadinha, não sei que fim levou.

Eu fui à festa desse casamento. Comi muito assado que fiquei uma semana sem querer ver comida".

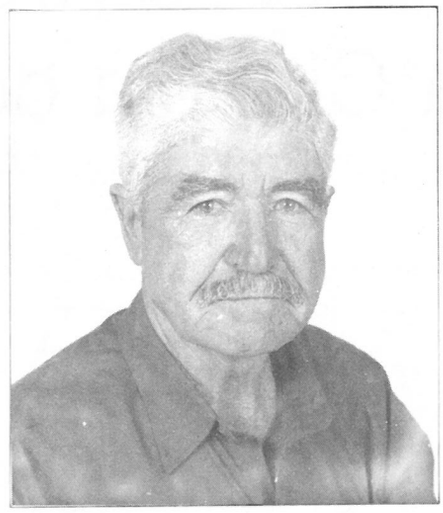
Contado por Sebastiana Matos, 1990, Olímpia.

CONTOS FOLCLÓRICOS

NARRADORES DOS CONTOS



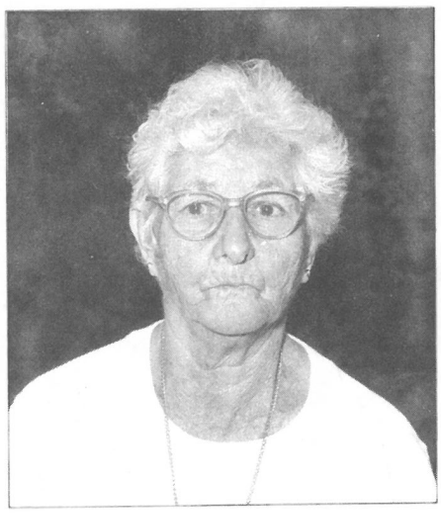
*1 - **Benedito Batista de Carvalho (Ditinho)**, 44 anos (1990), pouca instrução, sapateiro, residente na Rua Antônio Rebelato, nº 489, Bairro de São José, Olímpia: A Madrasta Assassina/ O Sapateiro e o Rei/ Pedro Malasartes e a Pomba Mágica/ Pedro Malsartes e o Rei.*



*2 - **Jocelino Cipriano Leal (Joce)**, 63 anos (1988), instrução primária, agricultor, residente na Rua Manoel Loureiro, nº 243, distrito de Ribeiro dos Santos, Olímpia: Joãozinho Corajoso/ O Fazendeiro que almoçou com o Diabo/ O Rico e o Pobre.*



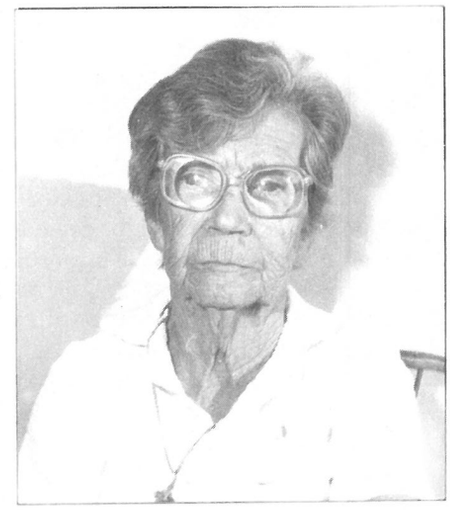
*3 - **Maria da Conceição Basso**, 70 anos (1983), pouca instrução, do lar, residente na Rua Nove de Julho, nº 765, Patrimônio de São João Batista, Olímpia: A Cobra Encantada/ Confissão Revelada/ Deus Há de Dar/O Morto Ressuscitado.*



*4 - **Nair de Lima**, 65 anos (1990), sem instrução, do lar, residente no Abrigo São José, Rua Benjamim Constant, n.º 1505, Bairro da Santa Casa, Olímpia: A Princesa Encantada/ A Princesa Sapo/ O Religioso e o Ateu/ O Tatuzinho Encantado.*



*5 - **Rosa Pereira dos Santos (Rosinha)**, 70 anos (1983), pouca instrução, do lar, residente na Avenida do Folclore, nº 566, Jardim Santa Ifigênia, Olímpia: O Casal de Irmãozinhos/ O Lagartinho Verde Encantado/ O Macaco e a Espiga de Milho/ Os três Meninos Espertos/ Os três Roceiros.*



*6 - **Sebastiana Matos**, 70 anos (1990), pouca instrução, do lar, residente no Abrigo São José, Rua Benjamim Cosntant, nº 1505, Bairro da Santa Casa, Olímpia: A Lagartixa Dourada/ A Princesa e os Patos/ Florisbela/ O Casamento da Princesa/ O Rei e o Piolho.*

CONCLUSÃO

Infelizmente o costume de contar estórias está desaparecendo. O nosso país parece bem menor devido à comunicação intantânea. A televisão traz os acontecimentos diretamente para os compartimentos de nossa casa. E rouba todo o espaço para os momentos de ouvir e contar estórias (contos).

O que fazer então para divulgar este riquíssimo patrimônio da literatura oral, aqui publicado, sabendo-se que dificilmente os mais novos pouco lêem em nossos dias?

Ou será que é remoto esse mundo da sabedoria? A escola poderá mudar-lhe o nível da linguagem, afastar os elementos que são prejudiciais à educação e aplicá-los no ensino da língua portuguesa e educação artística e ainda como atividades de lazer.

E a televisão, se quiser, poderá aproveitá-los com muito mais recursos, nas programações culturais e recreativas. Tudo dependerá da boa vontade dos dirigentes dessas emissoras.

Esse costume, outrora arraigado no seio do povo tem a finalidade de propiciar momentos de alegria e digressão espiritual, instantes de fuga ao enfadonho mortífero do cotidiano e à disciplina monótona dos hábitos normais.

A arte de contar estórias está bem enfraquecida, mas não desaparecerá totalmente dos nossos costumes, pelo menos enquanto houver algum brasileiro em cuja alma o conto se argamassou como elemento integrante e dissociável.

Carlos Galvão Krebs e o Ensino da Ciência do Folclore

26. IV. 1914 - 8.02.1992

PAULO DE CARVALHO-NETO
Sócio Titular do PEN Clube do Brasil. Assessor do IBECC e Secretário Geral da Comissão Nacional de Folclore

Sumário

1 - Criação e Direção da Escola de Folclore
2 - Programa da Cadeira de Folclore
3 - As Cartas
4 - Perfil
5 - Bibliografia

Falece Carlos Galvão Krebs, um dos maiores pesquisadores da cultura afro-brasileira das últimas décadas. Nestas breves linhas de saudades desejo ressaltar uma de suas muitas contribuições: o seu papel histórico no Ensino da Ciência do Folclore. Agora que a Comissão Nacional do Folclore, em comunhão com a Fundação Cultural "Cassiano Ricardo" de São José dos Campos parte para a realização de um **Simpósio sobre Pesquisa e Ensino do Folclore,** tais notícias são de grande atualidade.

CRIAÇÃO E DIREÇÃO DA ESCOLA DE FOLCLORE

* Em 1954 funda e dirige o Instituto de Folclore.

* Em 1961 conseguiu fazer com que o Colégio Cruzeiro do Sul, em Porto Alegre, instituísse a cadeira de Folclore, em caráter obrigatório, dentro do currículo do Curso Normal. Foi o primeiro estabelecimento de ensino de tal grau a tomar esta iniciativa, passando mesmo à frente da escola-padrão do Instituto de Educação "General Flores da Cunha". Nesse curso adotou o manual **Folklore y Educación,** de Paulo de Carvalho-Neto.

* No dia 29 de março de 1965 fundou a **Escola Gaúcha de Folclore**, remetendo uma circular aos especialistas sobre o caráter oficial dessa "Primeira Escola de Folclore no Brasil". Nessa circular constam informações sobre a Duração do Curso, o Programa de Ensino, e as Matérias. Dada sua importância histórica vale a pena transcrever alguns trechos:

"Esta primeira escola de Folclore no Brasil é oficial, porque está subordinada ao Instituto de Tradições e Folclore da Divisão de Cultura, da Secretaria de Educação e Cultura do Estado do Rio Grande do Sul. O programa regular tem a duração de três anos. Os dois primeiros darão a formação básica ao aluno, destinando-se o último à alta especialização, visando especificamente a formação de folcloristas e professores de folclore gaúcho para os educandários do Estado, razões pelas quais a escola funciona em nível universitário.

Integram o currículo do Curso Básico as seguintes matérias, sujeitas a futuros desdobramentos e regidas pelos seguintes especialistas: **Folclore** - Prof. Carlos Galvão Krebs; **História do Rio Grande do Sul** - Prof. Paulo Xavier; **Danças Gaúchas,** Prof. Antonio Augusto Fagundes; **Indumentária Gaúcha** - Prof. Antonio Augusto Fagundes; **Ginástica** - Prof.ª Morgada Cunha, e **Instrumental, Canto e Música** - Prof.ª Débora Kac.

A Escola mantém, permanentemente, através do seu Centro Acadêmico "Cezimbra Jacques", um conjunto experimental de danças folclóricas, cuja atividade é orientada didaticamente.

A escola, absolutamente gratuita, é dirigida pelo Prof. Carlos Galvão Krebs, com a colaboração do Prof. Antonio Augusto Fagundes, Assistente de Direção e da Bacharel Mariana Comin Pinto, respondendo pelo expediente da Secretaria".

Em novembro de 1966, ao ser reenquadrado funcionalmente como consultor jurídico do Estado, deixa a Direção do Instituto de Folclore, que fundou e dirigiu durante doze anos. De igual modo, deixa a Escola Gaúcha de Folclore (que fundou no dia 29 de março de 1965) sendo substituído pelo Dr. Antonio Augusto Fagundes, seu discípulo.

✪✪✪✪

Levantei tais dados baseando-me nas cartas que me foram escritas por Krebs. Em nosso vasto arquivo de meio século de correspondência pude encontrar, até agora, sete cartas em total (de 1961 a 1966), sem incluir as minhas notas de recebimento de intercâmbio.

Sobre a **Escola de Folclore**, assim exprimiu Dante de Laytano, na 2.ª edição de seu livro **Folclore do Rio Grande do Sul:**

"Foi uma Escola de fato pioneira com resultado de méritos inigualáveis, prestando um serviço dos mais dignos à valorização do folclore. Dirigiu a Escola o próprio diretor do Instituto Gaúcho de Folclore, Carlos Galvão Krebs" (Laytano, 1987:158)

✪✪✪✪

PROGRAMA DA CADEIRA DE FOLCLORE

Enriquecendo esta homenagem póstuma a Carlos Galvão Krebs e limitando-me ao seu papel histórico na Pesquisa e Ensino do Folclore, no Brasil, transcrevo o seu "Programa da Cadeira de Folclore" ministrado na Escola Gaúcha de Folclore, em 1965:

1.º Ano

INTRODUÇÃO, CONCEITUAÇÃO E METODOLOGIA DA CIÊNCIA DO FOLCLORE

1) Folclore

a) O neologismo Folk-Lore. Autoria, data de criação, radicais próximos e remotos, sua significação e princi-

FOLCLORE

pais vozes derivadas. /b) Dados folclóricos nos escritores anteriores a William John Thoms. A "Folk-Lore Society", de Londres, a "American Folk-Lore Society" dos Estados Unidos, e a "Sociedade Brasileira de Folk-Lore", do Brasil../c) Conceito de Folclore. Sua posição atual no quadro geral das ciências. Ciências auxiliares. Artes auxiliares./d) Breve conceito de **Cultura.** Importância geral dos estudos de Folclore e sua importância particularizada a cada cultura.

2) **O fato folclórico**

a) Conceito. Fatos de folclore espiritual e de Folclore material. O folclórico, o popular e o erudito. Os processos de folclorização: ascesso, descesso e transculturação. Crítica./ b) Classificação dos fatos de folclore. A classificação de Édison Carneiro. Crítica./ c) As principais escolas de interpretação dos fatos folclóricos. A "Elementargedanke" de Adolf Bastien. Crítica./ d) Formas de proteção e ajuda aos fatos de folclore moribundos.

3) **A pesquisa folclórica**

a) Os métodos: entrevistas, inquérito, observação simples e observação participante./ b) Pesquisa global e pesquisa parcial. Pesquisa de campo e pesquisa bibliográfica. / c) Registros não mecânicos e documentações mecânicas./ d) Coleta de peças destinadas a coleções institucionais e pessoais./ e) Os pré-informantes, os informantes e critérios de escolha./ f) As qualidades do pesquisador. A equipe de pesquisa. / g) A organização da pesquisa. A motivação inicial. A hipótese de trabalho. A pesquisa em si. Elaboração dos dados. Redação final. Divulgação.

4) **Os precursores e folcloristas do Brasil e do Rio Grande do Sul**

a) Os principais precursores e folcloristas brasileiros, com sua bibliografia mais significativa./ b) Os precursores dos estudos de folclore no Rio Grande do Sul, sua bibliografia mais significativa.

5) **O folclore e o tradicionalismo gaúcho**

a) o precursor, Major João Cezimbra Jacques./ b) História do tradicionalismo gaúcho. Surto do século XIX. Causas do fracasso./ c) O atual surto do século XX. Causas do sucesso inicial. Crítica ao movimento.

6) **A utilização do folclore pelo tradicionalismo gaúcho**

2.º Ano

Folclore do Rio Grande do Sul

1) **O problema do índio no folclore gaúcho.**

2) **Os quatro extratos principais na atual cultura do Rio Grande do Sul:** / a) Luso-brasileiro (1737). / b) Negro (1737)/ c) Alemão (1824) / d) Italiano (1875)

3) **Ideal a atingir:** transculturação total sobre o primeiro extrato histórico, enriquecimento pela contribuição dos outros.

4) **O extrato luso-brasileiro**

a) Origem, aparecimento e evolução do tipo **gaúcho** até o presente./ b) Exame das origens etimológicas e evolução semântica da palavra **gaúcho** até a atualidade./c) Os principais fatos do folclore gauchesco: o homem, o cavalo, sua adaptação mútua, o gado, o rancho, a estância, técnicas de trabalho no campo e na mangueira, a indumentária, os arreios, a dieta comum, os doces caseiros, as bebidas, etc., fatos expostos segundo a classificação de Édison Carneiro./ d) A psicologia e identidade essencial do homem cavaleiro em todo mundo. / e) Os ciclos das lendas gaúchas: / Missioneiro. / Etiológico./ Lendas locais./ Lendas nacionais./ Lendas Universais./ "O Negrinho do Pastoreio", a única lenda genuinamente gaúcha. / f) Poesia folclórica e poesia regionalista.

5) **O extrato negro**

a) O Negro no Brasil. Origens culturais africanas. Portos brasileiros de redistribuição. Total de escravos entrados no Brasil. Porcentagem atual de negros e mulatos na demografia brasileira e na gaúcha. A importância da contribuição negra à cultura brasileira.

b) O Negro na campanha gaúcha./ c) O Negro urbano no Rio Grande do Sul: Candomblé, quicumbi e moçambique/ O batuque/ A umbanda/ O carnaval.

d) Culinária africana na dieta gaúcha.

e) Vocabulário africano incorporado ao linguajar gaúcho.

6) **O extrato alemão.**

a) Origens e religiões na Alemanha. O enquistamento inicial e suas causas./ b) A casa e o "Fachwerke" (enxaimel)./ c) A cerveja, o chope e o bar./ d) Comemorações do Natal./ e) O bolão./ f) O "kerb"/ g) Os "Haberer"./ h) o "Kasperletheater"./ i) Cozinha e doçaria incorporados à mesa gaúcha./ j) Vocabulário transferido ao linguajar do Rio Grande do Sul./ k) Fatos do folclore histórico: "Schuetzenvereine" e "Ulanen".

7) **O extrato italiano.**

a) Origens e religião na Itália./ b) A casa, o vinhedo e o lagar./ c) O vinho e as canções folclóricas./ d) A bocha./ e) A mora./ f) Cozinha e doçaria italianas, ou nelas inspiradas, na atual mesa gaúcha./ g) Vocabulário italiano incorporado ao linguajar gaúcho.

3.º Ano

FOLCLORE DO BRASIL

1) **O extremo Norte** (Vale Amazônico)

a) Os ciclos das lendas regionais./ b) O çairé./ c) O marabacho./ d) Os pássaros./ e) A pajelança./ f) A cerâmica./ g) Comidas e bebidas regionais.

2) **O Nordeste**

a) O vaqueiro. Indumentária, arreamento, aboio e vaquejada./ b) O bumba-meu-boi./ c) O mamulengo./ d) O coco, o bambelô./ e) A chegança e o fandango./ f) Os pastoris./ g) Os reisados./ h) Caboclinhos./ i) O maracatu e o xangô./ j) O frevo e o passo./ k) O catimbó e o xangô./ 1) Cantador e literatura de cordel./ m) O cangaço e o ciclo folclórico de Lampião./ n) A cerâmica utilitária e figurativa. Vitalino e a escola de Caruaru./ o) Pintura e escultura em madeira. Os "milagres". Chico Santeiro em Natal./ p) A rede, a jangada, o carro-de-boi./ q) A tecelagem, a renda./ r) Comidas e bebidas regionais.

3) **O Centro-leste**

a) A "baiana". Indumentária e adornos./ b) O candomblé./ c) A capoeira./ d) O berimbau./ e) O maculelê./ f) A festa do Senhor do Bonfim e a lavagem do templo./ g) A tecelagem./ h) Cerâmica utilitária e figurativa./ i) Comidas e bebidas regionais.

4) **O Planalto Central**

a) O boiadeiro. Indumentária, arreamento e berrante. A comitiva e a cozinha das tropas de gado./ b) A convergência, nesta região até o centro da Bahia, das tradições gadeiras do ex-

tremo Nordeste e do extremo Sul. / c) A viola e a catira./ d) O cururu./ e) A tecelagem./ f) A cerâmica./ g) Comidas e bebidas regionais.

5) **Minas Gerais**
a) O folclore negro-mineiro./ b) Chico-Rei./ c) O folclore da pedra-sabão./ d) Comidas e bebidas regionais.

6) **São Paulo**
a) O caipira./ b) Folias do Divino./ c) O cateretê./ d) A Festa do Peão de Boiadeiro, em Barretos./ e) Sorocaba e sua feira de animais, o grande centro distribuidor do gado provindo do extremo Sul. O Dia do Tropeiro. A Praça do Tropeiro. Tatuí e o folclore gaúcho aí vigente./ f) Comidas e bebidas regionais.

7) **Rio de Janeiro**
a) As rabanadas natalinas./ b) A pernada carioca./ c) O carnaval. As escolas de samba./ d) Comidas e bebidas regionais.

8) **Santa Catarina**
a) O boi-de-mamão./ b) Cerâmica utilitária e figurativa./ c) Problema da cerâmica catarinense em relação à gaúcha./ d) Comidas e bebidas regionais.

AS CARTAS (Sinopse)

De sua correspondência, sete cartas se encontram classificadas em nosso Arquivo, valiosas para a história do Folclore no Brasil. São, em síntese, as seguintes:

17 de agosto de 1961, - Emitindo juízos críticos sobre **Folklore y Educación**. "Sinceramente julgo que o professor colocou admiravelmente bem o problema que estuda, dando-lhes rumos definitivos. E, mais ainda, com grande coragem moral e intelectual". Sobre o Curso Normal do Colégio Cruzeiro do Sul: "o primeiro estabelecimento de ensino de tal grau no Rio Grande do Sul que instituiu a cadeira de folclore em caráter obrigatório, passando mesmo à frente da escola-padrão do nosso Instituto de Educação **General Flores da Cunha"**.

23 de maio, 1962 - Acusando o recebimento de Folklore y Educación e Folklore del Paraguay e folhetos. "Embora não me interesso pelo folclore paraguaio especificamente, seu livro me trouxe boas indicações e a fecunda sugestão para estudar o tipo gaúcho de lá, a fim de compará-lo com o nosso. No próximo ano, irei pesquisar até Mato Grosso e de lá cruzarei a fronteira para esse fim". "No programa por mim desenvolvido no ano passado na cadeira de Folclore, para o Curso Normal, do Colégio Cruzeiro do Sul, desta Capital (o primeiro do Brasil a exigi-la obrigatoriamente no currículo oficial), segui estritamente suas lições expostas em **Folklore y Educación**. Obtive excepcionais resultados".

24 de junho, 1965 - Agradece a remessa do **Diccionario del Folklore Ecuatoriano** e outros trabalhos. "Tudo isso, ao chegar, é mostrado em classe, como obras que **vêm de aparecer**, sem falar nos comentários pertinentes e na sua utilização oportuna". "Como você pode ver pela circular inclusa, por aqui também fazemos o que se pode. E com que sacrifício! Sinceramente, aqui no Rio Grande do Sul, com todas as restrições de verbas, o que nos leva é a chama interior". (Carta manuscrita)

22 de abril - Circular n.º 1 da Escola Gaúcha de Folclore. Data da Instalação: 29 de março. Caráter oficial dessa "Primeira escola de Folclore no Brasil". Programa de ensino. Duração do curso. Matérias.

28 de novembro, 1966 - Agradecendo os **Cuentos Folklóricos del Ecuador**. "Interessantíssima coletânea. Curioso é que nela reencontro temas ouvidos na minha infância, aqui na campanha do Rio Grande do Sul". Desculpa-se por não haver comparecido ao Congresso de Buenos Aires. Participa deixar a direção do Instituto de Folclore (que instalou e dirigiu durante 12 anos) e da Escola Gaúcha de Folclore.

1.º de junho, 1966 - Acusando o recebimento da **Antología del Folklore Ecuatoriano.** (Carta manuscrita)

31 de janeiro, 1966 - Acusando o recebimento de **El Negro Uruguayo**. "Você é um dos homens mais fecundos da nossa geração. Enriquece não só a sua pátria, mas cada nação que tem o privilégio de contá-lo entre seus professores e pesquisadores. "Como lhe comuniquei, no primeiro trimestre do ano passado, em 29 de março de 1965, este Instituto instalou em sua sede, aqui em Porto Alegre, a Escola Gaúcha de Folclore, de nível universitário, com curso seriado de três anos. É a primeira do gênero no país, e talvez no mundo".

PERFIL

Carlos Galvão Krebs não tinha a verdadeira vocação de escritor, no sentido de que achava "muito aborrecido sentar e datilografar os originais de seus estudos, sob consulta múltipla em obras diversas e em seus próprios registros pessoais"(Em Schilling, 1986). É autor, contudo, de alguns artigos publicados em vários órgãos da imprensa do país. Material esse que foi reunido e publicado em sua memória. Os **Estudos de Batuque** é seu único livro. O reconhecimento póstumo vem em caminho. Para Antonio Augusto Fagundes, Krebs "antes de mais nada, é um pioneiro". Acrescenta: Ele é um autor da formulação definitiva que restaura os grandes pilares da cultura rio-grandense, provando que o Rio Grande do Sul não exaure na bota e na bombacha, mas que se constitui também das contribuições dos negros, alemães e italianos, formando um todo harmônico e perfeito.

Sua grande paixão foi a documentação áudio-visual, deixando arquivado cerca de dez mil **slides** e sessenta filmes de cine. Nesses últimos anos filmou cinco documentários em países da Europa, ligados culturalmente ao Rio Grande do Sul.

Perco um grande estudioso e um Amigo verdadeiro!

BIBLIOGRAFIA

LAYTANO, Dante de.
Folclore do Rio Grande do Sul. 2.ª ed. Porto alegre: EDCS, 1987, 3350 pp.

GALVÃO KREBS, Carlos.
- (Sobre Candomblés) Porto Alegre: Correio do Povo, 29 de janeiro 1948.
- **História, Arte e Folclore dos Sete Povos.** Santa Rosa, RGS: III Simpósio Nacional de Estudos Missioneiros, 22-26 de outubro de 1979. (Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras, de Santa Rosa), 1980.
- Prefácio ao estudo de Getúlio Schilling, **Cezimbra Jacques, O Precursor,** Porto Alegre, Instituto Gaúcho de Tradição e Folclore, 1986, 88 pp.
Estudos de Batuque. Apresentação de Antonio Augusto Fagundes. Porto Alegre: Instituto Gaúcho de Tradição e Folclore, 1988.

FOLCLORE

Que é Folclore?

MARIA DE LOURDES BORGES RIBEIRO
ASSESSORA DE FOLCLORE DO PROGRAMA DE AÇÃO CULTURAL
DO MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E CULTURA - 1971

1 - Quando e onde apareceu a palavra Folclore?

No dia 22 de agosto de 1846, em Londres, foi criada pelo arqueólogo inglês, William John Thoms que a propôs à revista The Atheneum, para designar os registros dos cantos, das narrativas, dos costumes e usos dos tempos antigos. Thoms escolheu duas velhas raízes saxônicas: Folk, que significa povo, e Lore, saber, formando assim Folk-lore, sabedoria do povo. Com o decorrer do tempo, as duas palavras foram grafadas sem o hífen, formando uma só: Folklore, como foi usada no Brasil, até que a reforma ortográfica suprimiu a letra k, substituída, no caso, pela letra c, derivando a forma Folclore.

2 - Que é povo?

A palavra povo, que usamos a toda hora, precisa ser bem compreendida, pois tem diversos sentidos, de que salientaremos os principais. Povo é a gente que, embora, de várias raças, possui um modo de vida comum e habita um mesmo território. Confunde-se com a idéia de nação. Assim nós falamos do povo brasileiro, do povo francês ou do povo alemão. Assim dizemos que os deputados são os representantes do povo. Povo pode ser também uma aglomeração de gente, quando se diz que havia muito povo numa festa ou numa manifestação. E, por fim, povo é a gente que pertence às camadas menos favorecidas, econômica, social e culturalmente, da sociedade, por exemplo, quando se diz que o povo fala errado. Neste último sentido, é que entendemos povo (em inglês folk) na concepção do folclore, a sabedoria do povo. E a expressão se usa também para indicar os grupos em estado mais simples e natural, de vida rudimentar. Os nossos índios por exemplo. Também estes nos interessam, pois muitos autores os fazem portadores de folclore.

3 - Qual é a sabedoria do povo?

É tudo quanto o povo faz, pensa e sente. É a cultura do povo, cultura de folk, variável em suas manifestações conforme a herança de conhecimentos transmitida pelas gerações anteriores. É o comportamento, a atitude do homem diante de um fato, de uma pessoa, de um animal. Esse comportamento resulta de um conjunto de crenças e práticas que se ligam às atividades, às técnicas, às normas sociais.

4 - Qual o conteúdo da sabedoria do povo?

O Folclore, sendo a sabedoria do povo, a cultura do povo, abrange todos os campos da vida humana, incluindo seus mitos e lendas, suas estórias, parlendas, adivinhas e provérbios, seus contos e encantamentos, suas juras, pregões, xingamentos e gestos, e também suas danças, seus teatros, suas artes, seus instrumentos e cantigas, suas festas tradicionais, suas crenças e crendices, sua magia, seus tabus e superstições, sua medicina, seus rezadores e benzedores, suas trovas, desafios e romances, suas orações, seus brinquedos e seus jogos, suas técnicas populares, suas rendas, bordados, trançados e cestarias e sua cozinha.

5 - Onde está o Folclore?

Está e se desenvolve entre o povo e nas sociedades naturais, como entre índios, esquimós, pigmeus, aborígines. Mas não permanece nesses meios, sobe também à sociedade, influi nas camadas eruditas e ainda se projeta, como inspiração, nas letras e nas artes.

Como influência do Folclore nas camadas eruditas, podemos citar, dentre outras manifestações, as superstições (pessoais ou de classes, como as dos jogadores - de futebol e de carta - motoristas, aviadores, etc.), ora praticadas publicamente, ora em reserva. Entre as que não impõe qualquer pejo ao portador, destacamos o horror ao número 13, às sextas-feiras, ao gato preto, à coruja, o bater em madeira quando nomeadas certas pessoas que acredita dêem azar, fazer figa contra mau-olhado, entrar com o pé direito na sala de aula em dia de exame, em avião, etc. Afora as superstições, que são incontáveis, vicejam francamente na sociedade práticas religiosas de cunho fetichista (homenagens à Iemanjá, doces de São Cosme e Damião) e uso intensivo de talismãs e amuletos.

Como fonte inspiradora, tem o Folclore vivificado obras literárias e artísticas. O movimento da revalorização da cultura popular teve início no começo do século passado, com o romantismo, e, assim, velhos temas musicais motivaram sinfonias e concertos, e as estórias, ou usos e costumes, incorporados a romances e ensaios. Além do emprego desses contos e melodias na literatura e na música, os estudiosos pesquisaram as suas raízes, os caminhos e meios de transmissão, chegando, por vezes, a marcar como seus antepassados raças muito antigas e já hoje extintas.

No Brasil, o aproveitamento do Folclore começou no século passado em obras de José de Alencar e Gonçalves Dias, na música de Alexandre Levy e Alberto Napomuceno, que brilhantes nomes do século XX iriam continuar. Também as artes plásticas, o teatro e cinema se voltam para essa fonte de beleza inesgotável.

6 - Como saber se um fato é folclórico?

O fato folclórico tem uma série de características próprias:

a) a primeira é o **anonimato**, isto é, não tem autor conhecido. Naturalmente tudo tem um autor, foi feito por alguém, pela primeira vez, mas o nome desse alguém, desse autor, se perdeu através dos tempos, despersonalizando-se, assim, a autoria. A estória de Dona Baratinha que se considerou muito rica ao encontrar um vintém e, por isso, saiu à procura de quem com ela desejasse casar-se - nos parece, pelos seus elementos, essencialmente brasileira, pois o noivo é o nosso conhecido João Ratão, que no dia do casório, por gula, morre num caldeirão que continha nossa feijoada. Mas já havia sido registrada em uma coleção de estórias da Índia, há quase dois mil anos. Quem foi seu autor? Ninguém sabe. E quem inventou os brinquedos de roda com suas cantigas, as danças, as adivinhas, as trovas, os ditados? Quem disse, pela primeira vez: quem quer vai, quem não quer manda?

b) a segunda característica é a **aceitação coletiva**, é a aceitação do fato pelo povo e é essa aceitação que despersonaliza o autor. O povo, aceitando o fato, toma-o para si, considerando-o como seu, e o modifica e o transforma, dando origem a inúmeras variantes. Assim, uma estória é contada de várias maneiras, uma cantiga tem trechos diferentes na melodia, os acontecimentos são alterados e o próprio povo diz: "quem conta um conto acrescenta um ponto". A mesma coisa acontece com as danças, os teatros, as técnicas. Tudo pode ser modificado, porque o povo dança, mas suas danças não têm regulamento, não são codificadas, tanto pode o conjunto de dançadores dar 3 voltas completas como apenas uma, a indumentária tanto pode ser rica e colorida como simples e ingênua. Há, contudo, uma certa estrutura que determina aquela dança, aquela estória, aquela indumentária, aquela cerâmica e as modificações não invalidam o modelo.

c) a terceira característica é a **transmissão oral**, isto é, a que se faz de boca em boca, pois os antigos não dispunham de outros meios de comunicação. Não havia imprensa, não havia, portanto, nem livros, nem jornais, todos os conhecimentos eram transmitidos oralmente. Essa forma de transmissão, a oral, ainda persiste em meios primitivos e no interior de nosso país, nos povoados distantes, nas vilazinhas esquecidas, nos bairros longínquos. Só se aprende, nes-

sas circunstâncias, por ouvir dizer e, no que se refere à técnica, feitura de aparelhos rudimentares, de rendas, de trançados, se aprende também por imitação, dispensado, muitas vezes, o ensinamento oral.

Na transmissão oral vive toda a história daquele grupo, daquele povo, e, em qualquer das modalidades particulares (lendas, contos com preceitos morais e normas de procedimento, narrativas imaginosas sobre a natureza e o sobrenatural, cantos, provérbios, parlendas, adivinhas, brinquedos, poesia, etc.) em conexão com o objetivo, facilita a apreensão e a conservação. A aquisição do conhecimento dá a cada qual a possibilidade de difundi-lo, de propagá-lo, cabendo, evidentemente, aos bem dotados, a responsabilidade maior nas cantorias, nas danças e nas técnicas, que se fixam pela prática freqüente, comunicação do exemplo e imitação espontânea.

d) a quarta característica é a **tradicionalidade,** não no sentido de um tradicional acabado, perimido, coisa passada, sem vida, mas de uma força de coesão interna que define o modelo do conglomerado, da região, do povo, e lhe dá uma unidade. Sem se poderem valer de outros expedientes, como professores, escolas, imprensa, as pessoas do povo se valem da tradição, veiculada pela transmissão oral, a fim de resolver suas situações, buscando na lição vinda do passado o que precisam saber no presente, já que suas possibilidades as endereçam mais à sabedoria constituída que à inventiva. A tradição, que é o modo vivo e atual pelo qual se transmitem os conhecimentos, não ensinados na escola, rege todo o saber popular, seja o desenvolvimento de um jogo, de uma dança, de uma técnica, seja uma atitude ante qualquer agente que exija definição de comportamento.

Essa força, que age no sentido de garantir a permanência dos valores de uma cultura, não segue seu destino nem cumpre sua missão sem lutas e empecilhos. Elementos de outras culturas a submetem a pressão, e isto provém de não ser absolutamente fechado o campo da cultura, antes, é um campo aberto onde se agitam as influências do próprio meio e as externas. Somente a inércia poderia retardar essas modificações, mas a cultura é viva, é dinâmica, e sofre, evidentemente, impactos em todos os setores.

e) a quinta característica é a **funcionalidade**. Tudo quanto o povo faz tem uma razão, um destino, uma função. O povo nada realiza sem motivo, sem determinante estritamente ligada a um comportamento, a uma norma psico-religiosa-social, cujas origens talvez se perderam nos tempos. A dança, por exemplo, não é apenas uma repetição de gestos com feição harmoniosa. Inicialmente teria tido um destino, seja decorrente de rito religioso, seja de cerimônia do grupo, e, assim, deve ser vista como parte de um todo, da cultura do povo, é uma expressão a ser analisada como integrante de um contexto.

Por que o povo canta? Canta para rezar, canta para adormecer a criança, canta para trabalhar, canta para festejar as colheitas e os acontecimentos, canta para ajudar a morrer e para enterrar seus mortos. Mas não dá concertos, recitais, audições como os eruditos; as suas festas têm épocas marcadas, com seus cantos e danças próprios. Assim, o Natal é comemorado com grupos de Pastorinhas, Bailes Pastoris e Folias de Reis; o Bumba-meu-boi aparece em datas distintas, variando conforme a região; Congadas e Moçambiques louvam a Senhora do Rosário e São Benedito, e ainda as Danças de São Gonçalo e de Santa Cruz, com destino certo.

7 - Devemos estudar o Folclore?

Sim, o estudo do Folclore é o estudo da própria alma de um país, é o estudo do modo de ser da gente do povo, das suas maneiras de pensar, de agir e de sentir, é o estudo da feição nacional nas suas bases mais profundas e mais características. É a cultura de folk, é a mentalidade do povo, é a lição que nos vem transmitida através das gerações, como todo saber empírico das gentes humildes que lastreiam a formação da nacionalidade, para a qual, no Brasil, contribuíram portugueses, índios e negros, cada um com seus usos, práticas e costumes.

Essa sabedoria não é uniforme, não é igual em todo o território, variando de um Estado para outro, pois sofre o impacto das heranças étnicas (às quais se juntam as contribuições de outras raças vindas com as correntes imigratórias) e das influências do meio, consideradas as exigências que as condições fisiográficas impõem ao homem, imprimindo normas e práticas indispensáveis à sua sobrevivência. Variam, assim, os modos de ser das gentes da beira-mar, do planalto, da montanha e do sertão, quer nos tipos de moradia, de alimentação, de técnica, quer na feição espiritual. Não se viverá ao sul do País com o temor do boto, nem ao centro sob o encanto da sereia, nem na praia se cultuará o Rei da Mata. O lavador se cercará de crendices e superstições para o bom êxito de suas lavouras, outras serão as do pescador, do boiadeiro, do tropeiro, do garimpeiro.

Se não conhecemos a mentalidade do povo, toda reforma ou regulamentação em qualquer setor da vida humana será vazia e sem possibilidade de êxito. No campo da medicina, da religião, da agricultura, da técnica, ou em qualquer outro, a sementeira germinará se anteriormente o terreno foi estudado, conhecido, preparado.

8 - Como pode o Folclore ser utilizado na escola?

Muitas ciências e disciplinas e artes estão intensamente ligadas ao Folclore, e, assim, a escola primária dele pode e deve servir-se, como excelente meio de transmissão de conhecimentos, ao mesmo tempo que revelador da cultura do povo.

A sua maior aplicação será no setor de Linguagem oral e escrita, com a amplitude dos contos, nos objetivos éticos, morais e estéticos a serem por meio deles atingidos. A criança é conduzida a um mundo de fantasias, no qual o espírito repousa e se encanta. O conto é um veículo educativo, usado nas mais antigas civilizações e do mesmo modo entre os povos naturais, para realce dos feitos dos seus heróis e das virtudes de seus antepassados. Os provérbios, que representam uma condensação de sabedoria, as advinhas, que são testes de conhecimentos, as parlendas, os jogos, os brinquedos, recreiam, estimulam as relações sociais e reafirmam a unidade grupal.

Na História do Brasil, na Geografia e nas Ciências, as lendas relativas à escravidão, mineração, bandeiras, heróis, os tipos brasileiros e seus traços culturais, os ambientes em que vivem, as serras e lagoas e mares com seus mitos, animais, vegetais e minerais.

Em Matemática, inúmeras fórmulas e outras contribuições, em parlendas ou poesias e jogos; no Desenho, Trabalhos Manuais, Artes e Artesanatos, o uso do material local, com revalorização de seus usos e seus motivos típicos ornamentais; na Música, as nossas melodias, ritmo e instrumentos; ainda a dança e o teatro, com apresentações da beleza que possuímos nesses campos.

O aproveitamento do Folclore na escola primária é das mais válidas contribuições, pela intenção formativa e pelo caráter de nacionalidade que imprime.

No ensino médio e no secudário, passa o Folclore ao plano informativo, numa prospecção profunda da cultura, que levará à conclusão consciente de que "toda cultura tem uma dignidade e um valor que devem ser respeitados e protegidos; em sua fecunda variedade, em sua diversidade e pela influência recíproca que exercem uma sobre as outras, todas as culturas fazem parte do patrimônio comum da humanidade".

Na Universidade, o Folclore deve ser estudado como disciplina autônoma, através de suas implicações antropológicas, sociais, psicológicas e estéticas, para o conhecimento, em profundidade, da cultura popular.

No Brasil, é antiga a lição do aproveitamento do Folclore no ensino. Já nas primeiras décadas de nossa vida, os jesuítas o aplicaram com extrema sabedoria na catequese, utilizando as danças e os cantos indígenas, e encenando seus autos. Anchieta, nosso primeiro mestre, nos legou esse exemplo, nos campos de Piratininga.

A cultura do povo precisa ser estudada, porque é objetivo de todos os governos dar ao povo melhores condições de vida. Ao comentar a revolução dos nossos tempos, da qual um aspecto é "a luta pelo domínio tanto quanto possível científico do destino humano", Gilberto Freyre considera esse domínio de modo algum absoluto, "pois deve conciliar-se com o daqueles valores de sempre, às vezes superiores à própria ciência e guardados pelos clássicos, pelas igrejas e pelo próprio folclore".

Do Caderno de Folclore 1

- Que é Folclore? 3.ª edição, Maria de Lourdes Borges Ribeiro - M.E.C.

- Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro - Rio de Janeiro - 1971.

FOLCLORE VERBAL

Linguagem Criptológica

JOSÉ SANT'ANNA
DEPARTAMENTO DE FOLCLORE - OLÍMPIA

A palavra é o mais notável privilégio do homem e se transmite de geração a geração, alterando-se, mas conservando o seu sentido original.

Para que se crie uma linguagem, a vida social é absolutamente necessária.

O homem é dotado da faculdade de linguagem, isto é, da comunicação de seus pensamentos.

Falando, nós podemos fazer com que o nosso interlocutor nos entenda a mensagem. Nossa língua tem sons característicos, seus gestos e seus artifícios de linguagem. A linguagem é exercida, principalmente, pelos sons da voz humana.

A **Linguagem Criptológica** (Conversa Criptológica, Idioma Criptofônico ou Falar em Língua) é tradição popular e lembra costumes da coletividade infanto-juvenil de épocas remotas que persistem até hoje. É convencional e resulta de um prévio entendimento e conhecimento de seus adeptos.

Sua fonte natural é o povo que transmite suas experiências, isto é, sua fonte é o folclore.

Sua manifestação primitiva é a linguagem oral, então é evidente que não se possa fixar a sua origem, dizendo de onde veio ou quem a inventou. É transmitida de boca em boca pelas criaturas. É anônima, pois não é de ninguém. Pertence ao povo.

A civilização pouco a pouco vem instruindo, educando e disciplinando a inteligência do homem, cerceando-lhe a imaginação, a ingenuidade e simplicidade, porém, não lhe destrói a feição folclórica, o que nos permite encontrar a linguagem criptológica como extraordinário legado de ontem à geração de hoje.

Enquanto o povo, desejando sempre uma clareza maior, simplifica, instintivamente, a língua que fala, sem se preocupar com a simples correção; de outro lado, integrantes deste mesmo povo, procuram complicá-la, com o sentido de confundir ou tornar sigilosa a emissão do pensamento.

O êxito da linguagem criptológica consiste no surpreendente segredo de transformar as variantes dos fonemas, isto é, os sons reais da palavra escapam a nossa observação; não podem ser, portanto, compreendidos pelo ouvinte destreinado. O ato complica a comunicação.

O único recurso empregado é a repetição, pois é incontestável esse valor.

Com método, com atenção, com interesse inspirado sempre no pensamento reflexivo, este passatempo revela a criança e a criança revela-se neste passatempo.

Os pré-adolescentes, os adolescentes e mesmo alguns adultos participam do **Falar em Língua**, porque adentra-lhes à alma, captando-lhes as reações.

É um tipo de argô (lingua completamente adulterada, pois as "palavras" têm sentido só compreensível pelos que as usam ou têm interesse em conhecê-las). Só os iniciados são capazes de praticá-la, pois criam-se novos sons no sistema.

Não deixa de ser um ato de comunicação, pois há alguém que transmite a mensagem: o emissor, a alguém que recebe essa mensagem e a compreende: o receptor; os quais obedecem a regras certas, pré-estabelecidas, para essa linguagem fechada.

O papel do curioso é observar os fatos de linguagem para descobri-los, somente ouvindo quem fala, pois para consolidar os conhecimentos adquiridos, sem treino, só há o meio de ouvir freqüentemente os que falam, isto é, dependendo da inteligência, do raciocínio e da observação.

Existe um rico material de observação no que diz respeito à linguagem criptológica, com embaraços (sons intermediários articulados antes, depois ou no meio das sílabas das palavras que geram esse exótico linguajar).

Vejamos o assunto sob à luz de exemplos colhidos com o intuito de esclarecer o mecanismo das mudanças fonéticas.

A) Vocábulos - obstáculos, monossilábicos, colocados antes das sílabas da palavra.

Linguagem do Gê

1) (gê) O (gê) ho (gê) mem (gê) é (gê) ve (gê) lho.

O homem é velho.

Linguagem do Pê

2) (pê) Deus (pê) é (pê) a (pê) ver (pê) da (pê) de.

Deus é a verdade.

Linguagem do Cê

3) (cê) Vo (cê) cê (cê) gos (cê) tou (cê) da (cê) mú (cê) si (cê) ca?

Você gostou da música?

Linguagem do Guê

4) (guê) O (guê) Bra (guê) sil (guê) é (guê) gran (guê) de.

O Brasil é grande.

Linguagem do Pô

5) (pô) O (pô) Se (pô) nhor (pô) é (pô) meu (pô) pas (pô) tor.

O Senhor é meu pastor.

Linguagem do Rê

6) (rê) Vo (rê) cê (rê) an (rê) da (rê) a (rê) pé?

Você anda a pé?

Linguagem do Bê

7) (bê) Os (bê) pá (bê) ssa (bê) ros (bê) vo (bê) am.

Os pássaros voam.

Linguagem do Tô

8) (tô) A (tô) u (tô) ni (tô) ão (tô) faz (tô) a (tô) for (tô) ça.

A união faz a força.

Linguagem do Xis

9) (xis) As (xis) cri (xis) an (xis) ças (xis) são (xis) de (xis) Deus.

As crianças são de Deus.

B) Vocábulos - obstáculos, monossilábicos, colocados depois das sílabas da palavra.

Linguagem do "Guê" seguido dos sons vocálicos da sílaba precedente

10) Vo (gô) cê (guê) é (gué) bra (gá) si (gui) lei (guei) ro (gô)?

Você é brasileiro?

Linguagem do "Pê" seguido por sons vocálicos da sílaba precedente

11) Vo (pô) cê (pê) es (pês) tá (pá) a (pá) le (pé) gre (pê).

Você está alegre.

Linguagem do Quê

12) Gos (quê) to (quê) do (quê) teu (quê) so (quê) rri (quê) so (quê) .

Gosto do teu sorriso.

Linguagem do Pê

13) Deus (pê) é (pê) o (pê) ca (pê) mi (pê) nho (pê).

Deus é o caminho.

Linguagem do Guei

14) A (guei) la (guei) ran (guei) ja (guei) é (guei) do (guei) ce (guei).

A laranja é doce.

C) Vocábulos - obstáculos, dissilábicos, colocados antes das sílabas da palavra.

Linguagem do Faim

15) (faim) As (faim) flo (faim) res (faim) são (faim) be (faim) las.

As flores são belas.

Linguagem do Menê

16) (menê) As (menê) ro (menê) sas (menê) são (menê) per (menê) fu (menê) ma (menê) das.

As rosas são perfumadas.

Linguagem do Reguê

17) (reguê) Os (reguê) li (reguê) vros (reguê) são (reguê) no (reguê) ssos (reguê) a (reguê) mi (reguê) gos.

Os livros são nossos amigos.

Linguagem do Teco

18) (teco) Ma (teco) ca (teco) co (teco) ve (teco) lho (teco) não (teco) me (teco) te (teco) a (teco) mão (teco) em (teco) cum (teco) bu (teco) ca.

Macaco velho não mete a mão em cumbuca.

Linguagem do Geri

19) (geri) De (geri) ve (geri) mos (geri) es (geri) tu (geri) dar.

Devemos estudar.

Linguagem do Níver

20) (níver) Eu (níver) es (níver) tou (níver) ner (níver) vo (níver) so.

Eu estou nervoso.

Linguagem do Fonfom

21) (fonfom) Je (fonfom) sus (fonfom) é (fonfom) re (fonfom) a (fonfom) lis (fonfom) ta.

Jesus é realista.

D) Vocábulos - obstáculos, dissilábicos, colocados depois das sílabas da palavra.

Linguagem do Parrá, Perré, Pirri, Porró, Purru, cujo radical será seguido dos sons vocálicos da sílaba anterior.

22) E (perrê) les (perrês) não (parrão) gos (porrós) tam (parram) de (perrê) mú (purru) si (pirri) ca (parrá).

Eles não gostam de música.

Linguagem do Candê

23) Co (candê) mo (candê) é (candê) gran (candê) de (candê) o (candê) mun (candê) do (candê) .

Como é grande o mundo.

Linguagem do Radical "Pep", seguido dos sons vocálicos da sílaba antecedente

24) Que (pepê) rer (peper) é (peper) po (pepô) der (peper).

Querer é poder.

Linguagem do Farrá, Ferré, Ferri, Forró, Furru, cujo radical será seguido dos sons vocálicos da sílaba precedente

25) Voz (forrós) do (forrô) po (forrô) vo (forrô) é (ferré) a (farrá) voz (forrós) de (ferré) Deus (ferreus).

Voz do povo é a voz de Deus.

Linguagem do Tibum

26) Eu (tibum) te (tibum) a (tibum) mo (tibum) meu (tibum) Bra (tibum) sil (tibum) .

Eu te amo meu Brasil.

Linguagem do Cuntim

27) Eu (cuntim) sou (cuntim) bra (cuntim) si (cuntim) lei (cuntim) ro (cuntim) .

Eu sou brasileiro.

Linguagem do Taraz

28) Que (taraz) ro (taraz) si (taraz) lên (taraz) cio (taraz).

Quero silêncio.

Linguagem do Faim

29) As (faim) ro (faim) sas (faim) têm (faim) es (faim) pi (faim) nhos (faim).

As rosas têm espinhos.

Linguagem do Garra

30) O (garra) do (garra) min (garra) go (garra) é (garra) di (garra) a (garra) san (garra) to (garra).

O domingo é dia santo.

E) Vocábulos - obstáculos, trissilábicos, colocados antes das sílabas da palavra.

Linguagem do Chiprocó

31) (chiprocó) A (chiprocó) mu (chiprocó) lher (chiprocó) que (chiprocó) brou (chiprocó) o (chiprocó) po (chiprocó) te.

A mulher quebrou o pote.

F) Vocábulos - obstáculos, trissilábicos, colocados depois das sílabas da palavra.

Linguagem do Pirilim

32) Ho (pirilim) je (pirilim) vou (pirilim) es (pirilim) tu (pirilim) dar (pirilim) mú (pirilim) si (pirilim) ca (pirilim).

Hoje vou estudar música.

Linguagem do Tililim

33) O (tililim) ho (tililim) mem (tililim) é (tililim) in (tililim) te (tililim) li (tililim) gen (tililim) te (tililim) .

O homem é inteligente.

Linguagem do Garará, Guereré, Guiriri, Gororó, Gururu, cujo radical será seguido dos sons vocálicos da sílaba anterior.

34) Vo (gororô) cê (guererê) vai (gararai) em (guererei) bo (gororó) ra (garará)?

Você vai embora?

Linguagem do Chaparrá

35) O (chaparrá) me (chaparrá) ni (chaparrá) no (chaparrá) es (chaparrá) tá (chaparrá) cho (chaparrá) ran (chaparrá) do (chaparrá).

O menino está chorando.

Linguagem do Xereré

36) Bem (xereré) a (xereré) ven (xereré) tu (xereré) ra (xereré) dos (xereré) os (xereré) que (xereré) cho (xereré) ram (xereré).

Bem - aventurados os que choram.

Linguagem do Gueriguei

37) O (gueriguei) sol (gueriguei) es (gueriguei) ta (gueriguei) va (gueriguei) quen (gueriguei) te (gueriguei) .

O sol estava quente.

Linguagem do Filelê

38) O (filelê) sol (filelê) es (filelê) tá (filelê) mui (filelê) to (filelê) quen (filelê) te (filelê).

O sol está muito quente.

Linguagem do Paepé, Peepé, Piepé, Poepé, Puepé

39) Vo (poepé) cê (peepé) vai (paepé) ca (paepé) sar (paepé)?

Você vai casar?

Linguagem do Concrespo/Concraspo

Intercalam-se após cada sílaba da palavra, alternadamente, os vocábulos concrespo/concraspo.

40) Eu (concrespo) plan (concraspo) tei (concrespo) um (concraspo) pé (concrespo) de (concraspo) jas (concrespo) mim (concraspo).

Eu plantei um pé de jasmim.

G) Vocábulos - obstáculos, monossilábicos, colocados antes e depois da sílabas da palavra.

Linguagem do Za...Ci

41) (zá) Não (ci) (zá) gos (ci) (zá) to (ci) (zá) de (ci) (zá) do (ci) (zá) ce (ci).

Não gosto de doce.

H) Também para confundir o ouvinte, é costume intercalar entre as sílabas das palavras, uma outra palavra já existente na língua.

Por exemplo: garrafa, caneca, etc.

Linguagem do Garrafa

42) O (garrafa) ho (garrafa) mem (garrafa) é (garrafa) mor (garrafa) tal (garrafa).

O homem é mortal.

Linguagem do Caneca

43) Mi (caneca) nha (caneca) ca (caneca) sa (caneca) é (caneca) gran (caneca) de (caneca).

Minha casa é grande.

Linguagem do I

I) Todas as vogais (a, e, o, u) orais e nasais são substituídas pela vogal I.

44) I criínci isti ni quírti índi dírmi.

A criança está no quarto onde durmo.

J) Pela substituição das vogais por outros elementos fonéticos: a - ais; e - enter; I - ínis; o - ômber; u - úfiter.

45) Ômber múfiter-rômber dais caszais dômber viniszinisnhômber enter maisrrômber.

O muro da casa do vizinho é marrom.

L) Substituindo-se as vogais orais e nasais que formam sílaba com a consoante "p" pela vogal "e" que aparece nas sílabas da palavra que se quer formar.

46) E (po) me (pum) de (po) ge (pi) re (pa).

O mundo gira.

M) Pela troca de consoantes entre vogais de uma palavra. Neste caso, as palavras monossilábicas não se alteram. A permuta de consoante entre palavras dissilábicas é fácil. A maior dificuldade reside nas polissilábicas, cuja permuta deve operar-se em ordem decrescente.

47) Dope vocher gofo.

Pode chover fogo.

N) Pela Inversão da sílabas das palavras (do fim para o começo). Também, neste caso, as palavras de uma sílaba não

sofrem alteração.

48) Toues domanto nhoba.

Estou tomando banho.

49) Meu mãoir vai tarma o copor.

Meu irmão vai matar o porco.

O) Pela prolação dos fonemas que entram na constituição das sílabas da palavra.

Permanecem inalterados os artigos e pronomes **o**, **a**; preposição **a**; conjunção **e**; a forma verbal **é** (verbo ser); as interjeições ah!, eh!, ih!, oh! (ou ó) e uh! e as vogais que, sozinhas, formam sílabas.

50) A, beór - bôr, beó - bô, leé - lê, teá - tá, é, a, zeul - zul, e, veer - ver, meê - mê, lheá - lha.

A borboleta é azul e vermelha.

A linguagem criptológica é uma arte e uma técnica. Arte, porque estabelece os preceitos de uma ação prática. Técnica, porque racionaliza os preceitos desta arte.

Apresenta várias funções, das quais apontamos:

a) **Preparadora** - coordena noções principais, focalizando particularidades que são necessárias para a comunicação. Prepara o falante para receber a instrução.

b) **Motivadora** - desperta entre os falantes o interesse pelo assunto. Apresenta a experiência.

c) **Disciplinadora** - alerta os falantes, chama-lhes a atenção para o assunto.

d) **Reflexiva** - leva a raciocinar e refletir sobre o assunto. Esclarece dúvidas.

e) **Diagnosticadora** - apura se os falantes estão ou não preparados para a conversação.

f) **Recapituladora** - encoraja as atividades dos falantes. Orienta a formação de hábitos. Toca nos pontos fundamentais já tratados.

g) **Aplicadora** - usa a teoria nos exercícios práticos.

A aprendizagem deste divertimento popular depende, sobretudo, da associação de novos estímulos sensitivos, com padrões de memória que existem anteriormente.

Apresenta algumas vantagens:

Prende a atenção e desperta o interesse dos que a falam. Aproxima as amizades. Torna o assunto movimentado e alegre. Distrai. Educa a atenção. Torna a comunicação secreta. Exerce o autocontrole. Desenvolve um sistema de treinar a memória. É analítica e exige memória auditiva, vocal ou fônica, desenvolvendo a facilidade, tenacidade e exatidão. Vence dificuldades. Consolida os conhecimentos adquiridos. Forma o hábito de falar e ouvir.

Salvo os casos de gravidade, próprios de especialistas e psiquiatras, os exercícios freqüentes da conversa criptológica servem de terapêutica na correção de algumas anomalias da linguagem - comunicação, como algumas perturbações não muito graves:

a) **dislalia:** articulação imperfeita por deficiência de estrutura nos nervos glóssicos.

b) **mogilalia:** dificuldade de articulação de muitos sons, por falta do domínio dos órgãos periféricos da palavra: **gamacismo** (dificuldade de pronunciar fonemas constritivos: **c, g e x** = cs); **sigmatismo** (dificuldade de pronunciação do **r**) e **lambdacismo** (dificuldade de pronunciação do **l**).

c) **bradilalia:** articulação lenta e defeituosa da palavra.

d) **bradiartria:** articulação lenta e defeituosa da sílaba.

Retornemos ao Assunto

O sigilo produz-se quando o som interposto às silabas torna confusa a compreensão do vocábulo. Esta compreensão só é possível apenas por um esforço de atenção. A causa das transformações do som da palavra reside nas modificações impostas (determinadas) pela intercalação do vocábulo - obstáculo.

Quando pronunciamos uma palavra, com os sons partitivos da sílaba, produz-se a abertura de um caminho para a classe de fatores que vêm perturbar a regularidade da prolação dessa palavra.

Estas alterações constituem variantes extrafonológicas de uma cadeia sonora vocabular e somente, com dificuldade, se atinge o sistema fonológico da língua, pois se perde o reflexo e a generalização, na consciência social, da palavra emitida.

A alteração vai interessar somente às pessoas que fizeram os treinos, que descobriram o segredo. Pode-se comparar ao idioleto --linguagem especial, fechada, de um grupo, ou melhor, de até somente duas pessoas.

Assim sendo, a língua passará a um estágio monossilábico. A palavra se produzirá completamente pela eliminação dos **vocábulos - dificuldade**, na maioria dos casos artificiais, com raríssimas exceções não constituídos de vocábulos onomatopaicos, tomando-se o som da voz pelo signo dos sons da natureza, com variedades caprichosas de uma língua inteiramente "estranha".

Pode-se, pois, afirmar que sob a influência da intromessão de **vocábulos - chave**, só através de maiores esforços para organizar esse tipo de língua, pode a pessoa aprender os seus segredos.

O som que se intercala, apresenta dificuldade de pronúncia para o emissor (o codificador) e também para o recebedor (o decodificador).

Com isto há uma série de fatores que perturbam a marcha normal da comunicação. Mas há palavras que não sofrem alterações. Passam a exceções. Nelas estão as partículas, palavras monossilábicas da língua.

Se o que é emitido pelo sujeito falante for compreendido por um interlocutor, constatamos um ato de comunicação pela língua (secreta), pois equivale a uma ação e é um ato de linguagem individual; o circuito lingüístico estabelecido entre o sujeito falante e o interlocutor, não deixa de representar, para eles, uma instituição social: uma língua.

Pelo estabelecimento de uma norma adotada pelos sujeitos falantes do grupo ensaiado, passa da linguagem individual à língua, e serve para um grupo de pessoas se comunicar.

É preciso que o receptor compreenda o código usado pelo emissor, pois haverá efetivamente comunicação se os dois conhecerem o mesmo código, isto é, é preciso que eles usem a mesma linguagem secreta, para a transmissão de mensagens e de comunicação.

Se ouvirmos alguém conversar numa língua que não entendemos, somos capazes de perceber os significantes, isto é, os sons que a pessoa emite, porém, não conseguimos associá-los a nenhum significado. Podemos combinar de modo pessoal o material lingüístico e, dessa forma, criar a fala. Por outro lado, se houver alguém ouvindo aquela transmissão criptológica, mas que não conheça o código, poderá perceber alguma coisa, mas não poderá decifrar a mensagem, pois não é capaz de relacionar os sons a nenhum significado.

Como "coisas" de crianças e jovens, é um divertimento que se caracteriza pela vivacidade e parece misterioso. Utilizada como língua secreta e com extraordinária rapidez, maior é o desafio à perplexidade dos circunstantes.

Depois de haver aprendido, racionalmente, toda a parte básica dos truques, o participante assenhorar-se-á dos pormenores e das particularidades, formando um bom alicerce, e isto servirá para a combinação de brinquedos, recreação e distrações: jogar bola, nadar, caçar, pescar ou, ainda, para marcar encontro de rua aos namorados.

Apresenta algumas desvantagens: é cansativa, enervante. Irrita os adultos, principalmente os mais idosos, que se aborrecem por desconhecerem os segredos dessa comunicação verbal.

Hoje os tempos estão mudando. Poucas são as pessoas que ainda cultivam o passatempo da comunicação criptológica, porque precisam instruir-se, realizando ensaios. E a criançada só quer moleza.

NOTA: Todos os exemplos de Linguagem Criptológica registrados neste trabalho foram recolhidos no Município de Olímpia - SP, principalmente nos meios infantis, juvenis e mesmo adultos, dos diferentes bairros e no distrito de Ribeiro dos Santos, nos anos de 1977 e 1978. Publicado no Anuário do Folclore de Olímpia, n.º 9, em 1979.

Mito e Lenda

IMPLICAÇÕES FILOSÓFICAS

PALMIRA MARCELINA DEGÁSPERI RODRIGUES
DEPARTAMENTO DE FOLCLORE - OLÍMPIA

Curupira

"É um menino escurinho da cor de índio que tem os pés voltados para trás, vive metido no meio do mato. Pressentindo as tempestades que poderão trazer danos à floresta, bate nas árvores; para que estas despertem e assim resistam à chuva das intempéries".

A gruta que chora

"A gruta que chora fica na praia de Sununga, ali pouco adiante de Iperoigue, nas terras dos Tamoios, onde Anchieta foi refém.

Contam que todos os anos emergia do mar uma enorme serpente e só aplacava sua ira após ter engolido uma índia virgem, repasto opíparo, que a fazia voltar para as águas.

A indiada assustava-se sempre com a horrível aparição.

Um dia, quando a serpente apareceu e a bugrada espavorida temia dar sua contribuição, um catequista que ali estava, de crucifixo em punho enfrenta o monstro marinho que, saindo d'água refugiou-se para sempre naquela furna. (Repete-se o Teseu em terras paulistas).

Hoje, quando alguém visita a furna da praia da Sununga, faltando com o respeito ao ambiente lendário, falando pouco mais alto, gotas d' água caem do teto - é a gruta que chora".

Transcritos o Mito do Curupira e a Lenda da Gruta que chora, podemos partir de sua consideração para uma breve análise de suas implicações na totalidade da experiência humana.

"O homem - escreve Ernest Cassirer- vive num mundo simbólico: linguagem, mito, ciência, arte e religião são partes deste universo. Constituem os diversos fios que tecem a rede simbólica, a complicada trama da experiência humana. O homem já não consegue enfrentar a realidade diretamente; não pode vê-la por assim dizer, cara a cara. A realidade física parece retroceder, na medida em que avança a atividade simbólica do homem. Em lugar de tratar com as próprias coisas, o homem só as vê através de seus símbolos".

O universo cultural está repleto de significados atribuídos às coisas. Estes significados constituem valores pelos quais o homem pauta a sua conduta.

Para povos primitivos, o trovão é um ser sobrenatural (valor) o que explica sua conduta religiosa face a este fenômeno. Para o homem moderno, o trovão é o som resultante de descarga elétrica da atmosfera. A mudança do significado da coisa levou à mudança de atitude, diante do fenômeno, por isso o homem hoje não vê no trovão um elemento sobrenatural.

Conhecer as coisas, atribuir-lhes um significado (valor) e estabelecer normas de comportamento, com base nas valorações efetuadas, são atividades fundamentais para o ser humano.

A simples observação do universo físico não é garantia de uniformidade de interpretações. O espírito acrítico do primitivo e seu natural temor diante de fatos naturais cujas causas ignorava, levaram-no ao pensamento mítico. Aqui não há leis físicas nem relações causais; a ordem do universo é elaborada e mantida por vínculos de simpatia e não de causalidade. Todos os seres têm vida e podem agir de modo benéfico ou maléfico.

Estas considerações explicam o mito do Curupira, entidade fantástica que desperta as árvores (animismo) para que a tempestade não destrua a floresta. Ficam justificados também os mitos que surgiram sob forma animal ou vegetal como a Cobra Grande, o Capelobo (Lobisomem), o uirapuru, o boitatá, o mito da Figueira, de gameleiras, de juremas, etc.

Com o mito é freqüente confundir-se a lenda.

Segundo o Prof. Renato Almeida, o mito é uma entidade fantástica, de pura imaginação, enquanto a lenda é uma narrativa fantasiosa sobre um fato real. A consideração da História do Brasil, por exemplo, mostra heróis, cangaceiros, beatos, envoltos em narrações lendárias como Caxias, Floriano Antônio Conselheiro, Padre Cícero. A lenda do Negrinho do Pastoreio, cujos personagens não tiveram existência real, gira em torno de um fato histórico, que foi a escravidão.

Nosso folclore é rico de lendas indígenas, acrescido das poucas trazidas pelo negro e das lendas européias, trazidas pelo homem branco.

Mas o nosso folclore se enriqueceu na nossa terra com o brasileiro que ao explicar a nossa realidade envolveu em narrativas lendárias o vaqueiro, o tropeiro, o bandeirante, o barqueiro, o canoeiro, o pescador e o escravo.

Mito e lenda, explicações fantásticas da realidade, satisfazem a mente do homem inculto na sua ânsia de ordenar o universo.

O domínio progressivo da inteligência, o uso adequado do raciocínio na busca de causas explicativas dos fenômenos originaram o pensamento filosófico que nos seus inícios, vem ainda profundamente marcado pelo pensamento mítico.

O apuro das técnicas de investigação e controle dos resultados obtidos fizeram nascer da filosofia a ciência que caracteriza o pensamento moderno.

Por que subsistem então estas formas primárias de conhecimento?

A ciência não destruiu a filosofia porque a esta compete a busca de soluções para questões inabordáveis pelo cientista tais como: o que é o homem? qual sua origem? qual seu destino? Deus existe? a matéria é eterna?, etc.

Ciência e filosofia não fizeram desaparecer o pensamento mítico, ao nosso ver, por duas razões:

a) razão social: a cultura se transmite de geração a geração, sempre enriquecida pelas novas aquisições sem perder de vista a tradição.

b) razão psicológica: ciência e filosofia dirigem-se fundamentalmente à razão; explicações míticas e lendárias dirigem-se à afetividade, componente essencial do psiquismo humano.

Voltando à lenda da gruta que chora, "o fenômeno da permeabilidade da pedra, onde há estalactites, é interpretado pelo caiçara como a gruta que chora, sim, chora, são as lágrimas da serpente que o padre catequista aprisionou ali para sempre".

Fontes de Consulta

1 - Araújo, Alceu Maynard - Folclore Nacional - Volume I - São Paulo

2 - Almeida, Renato - Curso de Folclore-Rio de Janeiro

FOLCLORE DE CRIANÇA

Fórmulas de Escolha

JOSÉ SANT'ANNA
DEPARTAMENTO DE FOLCLORE - OLÍMPIA

As crianças (meninos e meninas) quando brincam de "pique", ao iniciarem o brinquedo, escolhem os elementos que vão esconder, ficando como pegador um deles: o que fica por último.

É uma maneira de escolha muito séria, empregada pelas crianças.

É justo que se enfatizem, pela seriedade, as normas de conduta que empregam na recreação. Por isso não há nada mais belo e harmonioso do que esta organização, porque a criança encara, nos brinquedos e na própria vida, o fato de que a satisfação que uma pessoa sente em ser honesta é algo incomparável. E a honestidade revela, imediatamente, a bondade do caráter.

Este modo de conduta disciplina a vida social da criança - homem em formação.

São fórmulas que viajam no espaço e variam no tempo, levando em conta o meio e as transformações sociais.

Embora variem de um Estado a outro, de região a região, de cidade para cidade e mesmo de bairro para bairro (isto porque a coletividade infantil tem costumes peculiares), elas preservam as notas comuns do vasto país.

As palavras viajam de um centro para outro qualquer, levadas pela boca de uma criança e aí adaptadas ao novo meio de tal modo que, às vezes, se tornam irreconhecíveis.

A memória é falha, a transmissão é oral e isto ocasiona as deturpações fonéticas.

A escolha será feita sempre por um líder. Líder é a criança que revela maior argúcia e força, a que se destaca das demais.

Esta, sendo mais habilidosa, dispõe os colegas em um semicírculo e aplica uma (entre inúmeras) das fórmulas de seleção. E exerce uma liderança positiva.

E esta herança de conhecimentos continua sendo transmitida às gerações.

Elas se referem às crianças com idade de 6 a 10 anos, época em freqüentam as primeiras séries do ensino de primeiro grau, justamente no período de transição da meninice à adolescência.

Nesta faixa etária as crianças já são capazes de iniciativa.

Das fórmulas recolhidas, anotamos algumas delas com suas variantes.

Em Olímpia é assim que as crianças brincam, empregando as seguintes fórmulas seletivas:

1 - Um, timbum!
Cada vez sai...um.

2 - Dilim, dilim!
Meu sorvete
Cor de lei...te.

3 - Blim! blim!
Gergelim! ger...ge...lim!

4 - Dilim, dilim!
Seu padeiro vem aí
Quantos pães você quer?
- Quatro.
- Um, dois, três, qua...tro.

5 - Meio-dia
Macaco assobia
Fazendo careta
Pra dona Ma...ri...a.

6 - Uma hora
Macaco chora
Fazendo careta
Pra dona Au...ro...ra.

7 - Minha tia de cueca
Meu avô no elevador
Brincando de pe...ga...dor.

8 - Minha mãe de bicicleta
Minha tia de cueca
Meu pai no elevador
Brincando de pe...ga...dor.

9 - Lá em cima daquele morro
Tem um pé de jacarandá
Quem comer a fruta dele
Comigo vai se ca...sá.

10 - Lá em cima daquele morro
Tem um velho fogueteiro
Que só gosta de mulher
Que usa fita no ca...be...lo.

11 - Lá em cima daquele morro
Tem um garfo e uma cuié
As mentira é dos home
As verdade é das mui...é.

12 - Lá em cima daquele morro
Tem uma velha pra morrê
Urubu está rodeando
Tem carniça pra co...mê.

13 - Lá em cima daquele morro
Tem um pé de cai-cai
O menino mais bonito
Vai ser genro de meu...pai.

14 - Lá em cima daquele morro
Passa boi, passa boiada
Também passa um negrinho
De cabelo en...ro...la...do.

15 - Lá em cima daquele morro
Tem um velho relojoeiro
Quando vê perna de moça
Faz relógio sem pon...tei...ro.

16 - Lá em cima da montanha
Passa boi, passa boiada,
Passa o time do Corintians
Co'a cueca re...men...da...da.

17 - Lá em cima do piano
Tem um copo de veneno
Quem bebeu morreu
Quem saiu fui...eu.

18 - Lá em cima de minha casa
Tem um ninho de pavão
Quem mexer co'a minha vida
Cai na ponta do fa...cão.

19 - Lá na Rua Vinte e Quatro
Maria matou um gato
Com o salto do sapato
O sapato se quebrou
E Maria se en...for...cou.

20 - Pepino maduro
Que dá semente.
Moça bonita
Que mata a gen...te.

21 - Um, dois, três
Por aqui passou um francês
Quatro, cinco, seis
Ele é o nosso fre...guês.

22 - Um, dois, três
Por aqui passou um rato
Pela porta do meu quarto
Um, dois, três, qua...tro.

23 - Fui no mato buscar lenha
Santo Antônio me chamou
Quando santo chama a gente
É sinal de sa...i...dor.

24 - Una, duna, trena, catena
Saco de pena
Pila, pilão
Conte bem que do...ze...são.

25 - Una, duna, trena, catena
Ouro, bata, barata, bila, balão
Conta bem que do...ze...são.

26 - Une, dune, trene, catene,
Birimbau, bau, bau
Cata pau, pau, pau,
Une, dune, trene, ca...te...ne.

27 - Une,dune, trê
Salamê, mingüê
Um sorvete colorê
Une, dune...trê.

28 - Une, dune, trê
Salamê, mingüê
Um sorvete colorido
Pra vo...cê.

29 - Une, dune, trene
Quatro, cinco e sene
Um sorvete colorete
Une, dune, tre...ne.

FOLCLORE DE CRIANÇA

30 - Fui na Bahia comprar chapéu
Da cor da morena, da cor do céu
Não é meu, não é de ninguém
É da morena que quero...bem.

31 - Mamãe mandou tirar
Este daqui.
Mas como eu não sou bobo
Vou tirar este da...qui.

32 - O porquinho foi na escola
Co'a calcinha rasgadinha
De "bumbunzinho" de fora.
Pau, porrete
Bengala, cacete
Matei um rato
Pra virar sor...ve...te.

33 - O porquinho foi na escola
Com o chortinho rasgado
E com o "pipizinho" de fo...ra.

34 - Langa la panga do pichinez
Lastrás, pique, fora
Descasquei uma laranja
E joguei a casca fo...ra.

35 - Langa, la panga
Duque, chinês
Lá trás
Fora vo...cê.

36 - Joãozinho é um bom aviador
Quando acaba a gasolina
Ele mija no mo...tor.

37 - Pomponete, pontapi,
Tapetá per..ru..ge
Pomponete, pontapi,
Tapetá pe...gui.

38 - Contorneta, peta, peta
Peta, perrugem
Contorneta, peta, peta
Peta pe...trim.

39 - Fiz xixi na canequinha
Enganei minha vizinha
Que era caldo de ga...li...nha.

40 - Uma velha, bem velhinha
Fez xixi na canequinha
Foi dizer para a vizinha
Que era caldo de ga...li...nha.

41 - Você quer doce de coco
Ou prefere comê nhoque?
Plique, placa, ploco
Plique, placa, plo...que.

42 - O trem-de-ferro
Quando sai de Pernambuco
Vai fazendo chique-chique
Até chegar no Ce...a...rá.

43 - Rebola, bola
Você diz que tá na moda
Mas na moda você não...tá.

44 - Garibáldi foi na missa
Num cavalo sem espora
O cavalo relinchou
Garibáldi pulou fo...ra.

45 - Garibaldi foi à missa
Num cavalo pra peão
O cavalo deu um pulo
Garibaldi foi ao...chão.

46 - Bê-i-ene-ge-ó
Bê-i-ene-ge-ó
Bingo é teu nome
Bê-i-ene-ge-ó.

47 - Pra você falar comigo
Lave a boca com sabão
Sua boca está cheirando
Barrigada de lei...tão.

48 - Fui no botequim tomar café
Encontrei um macaquinho
Com o rabinho em pé
- Dança aqui, dança já
- Eu não sei dançá
- Pego o chicotinho e dance...já.

49 - Fui no mercadinho tomar café
Encontrei um macaquinho
De rabinho em pé
- Dança aqui, dança já
- Eu não sei dançá
- Vou busca um chicotinho
Você dança já.

50 - No fundo de minha casa
Tem um pé de limão
Vai comer uma folha dele
Pra matá seu a...ma...re...lão.

51 - Formiuinha lava os pés
Que eu te dou quinhentos réis
Pra comprá sor...ve...te.

52 - O noni bela, ponitância
Um navio que passava na Espanha
Me chamou, lá não vou.
O no...ni, (cantando)

53 - O navio de nápola, politana
O navio que andava pela Espanha
Me cha...mou
La não...vou.

54 - O noni, o noni
A politana
O navio que passava pela Espanha
Me chamou, lá não vou
Quem saiu foi aquele a...li.

55 - Coca-cola, pepsi-cola
Quantos anos você tem tem?
- Tenho seis.
- Um, dois, três, quatro, cinco...seis.

56 - Fui na horta comprar verdura
(ou couve)
Maribondo me mordeu
Fui dar parte à polícia
A polícia me prendeu.
Cla, cle, cli, clo, clu
Cara de ta...tu.

57 - Os mocinhos da Rua Quinze
Só andam de sapatão
Parecendo o trem-de-ferro
Quando chega na es...ta...ção.

58 - Seu doutor Ari, Ari
Foi fazer uma operação
Esqueceu a tesourinha
Na barriga do ja...pão.

59 - O doutor Solidão
Foi fazer operação
Esqueceu a tesourinha
Dentro do teu co...ra...ção.

Observação:
O 1.o versa varia demais:
O doutor Solidão, Dona Areia, Areia, etc.

60 - Agá, agá
A galinha qué botá
Tigê, tigê
Mamãe me deu uma surra
Fui parar no Tietê?
Por quê? Por quê?
Por causa de você
Se não, se não
Te dou um beliscão
Na ponta do de...dão.

61 - Variante:
Agá, agá
A galinha quer botá
Iê, iê
Mamãe me deu uma surra
Fui parar no Ti...e...tê.

62 - A barata descascada
Vai ficar com você
Mas comigo não vai fi...car.

63 - Havia uma barata
Na cueca do vovô
O vovô saltou um "pum"
E a barata des...mai...ô.

64 - Azul, azul
Minha mãe me eu uma surra
Fui parar em Mon...te...A...zul.
(Monte Azul-município próximo a Olímpia)

65- Marelo, Marelo
Minha mãe me deu uma surra
Fui parar no ce...mi...té...rio.

66 - A galinha do vizinho
Bota ovo amarelinho
Bota um, bota dois, bota três
Bota quatro, bota cinco, bota seis
Bota sete, bota oito, bota nove
Bo...ta...dez.

67 - A galinha do vizinho
Bota ovo amarelinho
A galinha do soldado
Bota ovo enferrujado
Cla, cle, cli, clo, clu
Cara de tatu
Quem saiu foi...tu.

68 - A galinha do soldado
Bota ovo enferrujado
A galinha do Tostão
Bota ovo no calção
A galinha doTonico
Bota ovo no penico.

FOLCLORE DE CRIANÇA

A galinha do Pelé
Bota ovo com ca...fé.

69 - A galinha ficou doente
O seu galo não se importou
O pintinho montou a cavalo
Foi chamar o seu doutor
O doutor era o peru
A enfermeira era o tatu
E a agulha de dar injeção
Era um pedaço de bam...bu.

70 - A galinha amarelinha
E o galo carijó
A galinha veste saia
E o galo paletó
A galinha ficou doente
O galo nem ligou
O pintinho saiu correndo
Foi chamar o seu doutor
O doutor era o pavão
Assistente era o peru
O remédio que ele deu
Foi o rabinho de ta...tu.

71 - O peru foi ao dentista
Se tratar de dor de dente
O dentista disse assim:
Que tem bico
Não tem dente
Pau e porrete
Bengala e cacete
Troco uma casca
Por um sor...ve...te.

72 - O gato miou, o pinto piou
O galo cantou, o cão latiu
O porco gritou, você sa...iu.

73 - Papai eu quero pão
Mamãe não quer dá
- Vá lá na padaria
Que o padeiro te de...rá.

74 - Você diz que tá com fome
Você diz que quer comê
Você diz que vai roubá
Largue disso, Deus da...rá.

75 - Uma velha, muito velha
Com o nariz cheio de barro
Foi dizê pra minha mãe
Que eu pitava num cigarro.
Minha mãe me deu uma surra
Me jogou no taquará
Onde tinha muito bicho
Que podia me pe...gá.

76 - Uma velha, muito velha
Que pitava no cachimbo
Foi dizê pra minha mãe
Que eu pitava no cigarro
Minha mãe me deu uma surra
Me jogou no taquará
Lá havia muito bicho
Me mordeu no cal...ca...nhá.

77 - Esta quero, esta não quero
Este come pão da cesta
Bebe vinho da galheta
Come queijo, requeijão
Come queijo, requeijão
Vim buscar meu co...ra...ção.

78 - Este serve, este não serve
Este agrada, este não
Este é fraco, este é forte
Fica fora o va...len...tão.

79 - Uma velha de cinco filhas
Que iam todas no teatro
Deu surupango numa delas
E das cinco ficaram quatro
Lá vai uma, lá vai duas
Lá vai três, lá vai qua...tro.

80 - Bamba-la-ão
Senhor capitão
Espada na cinta
Ginete na mão
Bamba-la-ão
Senhor capitão
Orelha de porco
Pra botá no fei..jão.

81- Bão-ba-la-ão
Senhor capitão
Em terra estranha
Morreu teu irmão
Cozido e assado
Num cal...dei...rão.

82 - Rei, capitão
Soldado ladrão
Menina bonita
Do meu co...ra...ção

83 - Tigelinha de água fria
Quem te pôs na prateleira
Foi os olhs de Maria
Que chorou a noite in...tei...ra.

84 - Tigelinha de água fria
Quem te pôs na prateleira
Foi os olhos da Maria
Que chorou na segunda fei...ra.

85 - A casinha da vovó
Amarradinha de cipó
O café está demorando
Com certeza não...tem...pó.

86 - Canivetinho de pintainha
Que anda na barra dos vinte e oito
Mingorro, mingorro
Que fique for...ro.

87 - Canivetinho de pintainha
Anda na barra de vinte e cinco
Mingorra, mingorra
Tire a tua mãe que está for...ra.

88 - Canivetinho de ponta fina
Vendi sua vaca por trinta e cinco
Mingola, mingola
Se pé está fo...ra.

89 - Canivetinho de ponta fina
Mingorro, mingorro
Quem fica for...ro.

90 - Canivetinho da ponta fina
Mingô, Mingô
Jus...tin...fi...cô.

91 - Uma árvore, doze galhos
Cada galho um ninho
Cada ninho um ovo
Cada ovo, um passarinho
Anabu, anabu
Quem saiu foi tu
Cara de ta...tu.

92 - Minha mãe mandou à escola
Pra aprender o beabá
Minha boa professora
Me ensinou a namorá
Fui ao corredor
Namorei o di...re...tor.

Fórmula acumulativa

93 - Dilim, dilim!
Meu sorvete cor de leite
Minha mãe mandou à escola
Pra aprendê o beabá
Minha boa professora
Me ensino a namorá
Namorei um garoto
Da Escola Militar
O danado do garoto
Só queria me beijar
Sete e sete são catorze
Com mais sete vinte e um
Tenho sete namorado
Mas não gosto de ne...nhum.

94 - Dilim, dilim!
Meu sorvete cor de leite
Minha mãe mandou à escola
Pra aprender o beabá
Minha besta professora
Me ensinou a na...mo..rá.

Nota: Há quem diz: minha boba professora

95 - Vovozinha foi no mato
Quantos paus ela traz?
Ela traz vinte e quatro
Cara de ma...ca...co.

96 - A pombinha foi no mato
Quantas penas ela leva
Ela leva vinte e quatro
Uma, duas, três, quatro
Cara de ma...ca...co.

97 - O laranjeiro passou por aqui?
- Passou.
- Quantas laranjas ele deixou?
- Cinco.
- Uma, duas, três.
Quatro, cin...co.

98 - O caminhão da laranja, passou, passou
- Quantos larajas ele deixou?
- Cinco.
Uma, duas, três, quatro, cin...co.

99 - Laranja baiana
Que vira pó
Galo que canta,
Co-ro-co-có
Pinto que pia,
Pi-ri-pi-pi
Moça bonita que sai da...qui.

100 - Uma, duas angolinha

FOLCLORE DE CRIANÇA

Tire o pé da pampolinha
O rapaz que o jogo faz
Faz o jogo do papão
Tira já o seu pezinho
Pois lá vai um be...lis...cão.

101 - Uma, duas angolinha
Põe o pé na pampolinha
O rapaz que o jogo faz
Faz o jogo do capão
Arretire o seu pezinho
Que lá vai um be...lis...cão.

102 - Uma, duas angolinha
Finca o pé na pampolinha
O rapaz que o jogo faz
Faz o jogo do leilão
Mas recolha o seu pezinho
Que lá vai um be...lis...cão.

103 - Papagaio loiro de bico dourado
Mande esta cartinha pro meu namorado
Se tiver dormindo, bata na porta
Se tiver acordado, mande a resposta (o recado)
Barra, berra, birra, borra, bur..ra.

104 - Atrás de minha casa
Tem um cachorro rabicó
Tapeei a sua mãe
E enganei a sua a...vó.

105 - Você tem um caminhãozinho
- Tenho
- Quantos pregos ocupou?
- Seis.
- Um, dois, três,
Quatro, cinco...seis.

106 - Você tem uma bonequinha?
- Tenho
-Ela é engraçadinha?
- É
- Quantos anos ela tem?
- Quatro.
- Um, dois, três, qua...tro

107 - Peneirinha de cuá fubá
Lava prato, lava mesa
Pra nós dois jan...tá.

108 - João corta pão,
Maria faz angu,
Teresa apronta a mesa
Pera a festa do ta...tu.

109 - Atrás da minha casa
Tem um pé de piu-piu
Quem mexer com minha vida
Vai pra ponte que par...tiu.

110 - Laranjeira pequenina
Carregada de lingüiça
Eu também sou pequenino
Carregado de pre...gui...ça.

111 - Laranjeira pequenina
Carregada de botão
Eu também sou pequenina
Carregada de pai...xão.

112- Tim! Tim!
Jacutinga, labe
Iscatunga, araribê
Jacutinga, tinga
Auê, sanaberebabe
Iscatunga, araribê
Jacutinga, tin...ga

(cantado)

Outras maneiras para descobrir o pegador:

1.o) As crianças se reúnem, a escolha é feita em grupo de dois.

Cada criança pode adotar um, dentre os quatro símbolos:

1 - Uma das mãos aberta, em qualquer posição, simboliza o papel;

2 - Uma mão fechada simboliza a pedra;

3 - O dedo indicador apontado, significa a agulha e

4 - Os dedos médio e indicador apontados, de qualquer mão, simbolizam a tesoura.

Critério:

Papel embrulha a pedra, então o papel ganha.

Tesoura corta papel, tesoura ganha.

Agulha fura papel, agulha ganha.

Agulha não fura pedra, pedra ganha, etc.

Iniciada a escolha, o que ganha vai esconder-se. O perdedor chama outro para a disputa. E assim por diante. O que não foi escolhido será o pegador.

2.o) Uma das crianças apanha uma pedrinha e a esconde numa das mãos, cruzando os braços.

Esta criança recebe no grupo o nome de pai.

Do grupo, o primeiro a dizer xiniqueiro será o primeiro a bater a mão do pai para a escolha. Se ele bater na mão sem a pedra, irá esconder-se. Em caso contrário, ele ficará com a pedra. Continua a escolha.

É importante observar que o nome **pai** só cabe ao primeiro segurador da pedra.

3.o) Em grupo, de três, os meninos se reúnem. O mais esperto grita dois ou um. Todos, com a mão direita atrás do corpo, apontam um ou dois dedos.

Aquele que apontar o número diferente sai para esconder. Por exemplo: Se dois meninos apresentam dois dedos, o que apresentar um só já está livre de ficar no pique. Entra outro garoto no jogo e assim por diante. Quando restarem somente os dois últimos, resolvem a situação no (filelê) **par** ou **ímpar.**

PEQUENOS COMENTÁRIOS

1.o) O ritmo exerce função didática nos meios sociais em que as obras poéticas se transmitem por via oral. Graças a esses esquemas ritmicos há muita facilidade para a fixação das estrofes na memória do sujeito ouvinte.

2.o) Este brinquedo, além de levar a criança a aproveitar as horas de lazer, desenvolve o espírito de solidariedade humana e a consciência do bem - estar comum.

3.o) Outra vantagem é a de fazer com que a criança proceda com espírito esportivo, reconheça direitos e deveres, conhecendo as regras do brinquedo; aprenda a decidir e a agir como integrante do grupo.

4.o) O emprego das reticências entre as últimas palavras de cada verso das fórmulas, foi intencional. Com este emprego queremos, embora de modo imperfeito, reproduzir os intervalos que a criança constrói na recitação das estrofes.

5.o) Preferimos anotar algumas variantes destas fórmulas para que os interessados possam realizar um estudo comparativo com as fórmulas de outras regiões.

6.o) Através de algumas fórmulas, o folclore pode ser visto na sua dinâmica. Não só se baseia na tradição, mas também na inovação. Leva em conta os fatos sociais, a cultura da época: A galinha do Pelé (futebolista), coca-cola, pepsi-cola, etc.

7.o) As onomatopéias facilitam a rima, entram, também, no corpo de muitas das fórmulas de escolha: dilim!, tibum!, glim!, ploque, chique-chique, etc.

8.o) Na transmissão das fórmulas poderá ocorrer substituição de um fonema por outro, obtendo-se uma palavra diferente por comutação: "Faz o jogo do papão" e "Faz o jogo do capão". Papão e capão. O receptor substituiu o p por c, gerando uma palavra de sentido diferente. Elas se diferem por uma só distinção mínima.

9.o) As fórmulas de escolha, dispostas em estrofes, apresentam, geralmente, quatro versos (quadras) de rimas pobres. Rimam palavras da mesma categoria gramatical ou palavras vulgares.

10.o) Notável é o emprego dos numerais em inúmeras estrofes da seleção, aliás, muito do gosto das crianças: Uma, duas angolinhas, etc.

11.o) Nota-se até fórmula de sabor lusitano: Bebe vinho da galheta.

12.o) Também as quadras que entoam em brincadeiras de roda servem como fórmulas de escolha: Gribáldi foi à missa..., etc.

Estas fórmulas resultam de pesquisas no mundo lúdico da infância, realizadas em estabelecimentos de ensino público do Município de Olímpia.

As épocas em que foram registradas variam bastante, situando-se entre 1960 e 1970, num espaço de dez anos, portanto.

Todo este material, copioso e significativo, foi coletado durante a recreação dos alunos das Escolas Estaduais de Primeiro Grau, na época, denominadas: "Dona Anita Costa", "Santo Seno", "São José", "Silva Melo" e "Cisoto". Nos bairros: Vila São José, Vila Cisoto, Vila Santa Teresinha, Vila Júlia, Vila Raia, Vila Rodrigues, Vila Miessa, Vila Silva Melo, Jardim Santa Ifigênia, São Benedito, Jardim Glória e Lambari. Nos distritos de Ribeiro dos Santos e Baguaçu. Ao cabo de uma série de pesquisas e observações, resolvemos publicá-las para que sirvam como registro e documentação desse brinquedo infantil.

Este trabalho foi publicado no Anuário do Folclore em agosto de 1975.



NOTICIÁRIO DA ISEH

ISEH BUENO DE CAMARGO
DEPARTAMENTO DE FOLCLORE - OLÍMPIA

Gente Nova - Boa Gente



Olímpia, desde 1.º de janeiro de 1993, como os demais municípios brasileiros, está de novo Prefeito - José Carlos Moreira, coadjuvado por sua esposa, Prof.ª Anita Ferreira Moreira, 1.ª dama olimpiense, já totalmente envolvida nos problemas sociais do Município. Um casal que veio disposto a mudar os rumos da política olimpiense, que trouxe muito fôlego e ânimo para enfrentar as lutas que a atual conjuntura brasileira exige de todo cidadão consciente. Os espinhos da escalada inicial são muitos, porém, com fé e espírito de renovação, as perspectivas de vitória já se descortinam no horizonte próximo.

Queremos deixar no Anuário do 29.º FEFOL nossos votos de sucesso total ao prefeito e à 1.ª dama, rogando que o Senhor lhes torne a jornada menos árdua e profícua. Parabéns, José Carlos e Anita.

Como vice-prefeito foi eleito o senhor Manoel Arantes Nogueira Neto, casado com a senhora Ana Lúcia Junqueira Franco Arantes Nogueira.

CÂMARA MUNICIPAL

As eleições de 1992 sufragaram, para a Câmara Municipal de Olímpia, um respeitável número de vereadores voltados para a promoção dos festivais do folclore, dando apoio às idéias dirigidas aos eventos de cultura popular em nossa cidade.

São eles:

Eng.º Luiz Antonio Moreira Salata (presidente), Adorival Batista da Costa (vice-presidente), Jesus Ferezin (1.º Secretário), Dr. Luiz Alberto Zaccarelli (2.º secretário) - Mesa da Câmara 1993/1994 - e Décio Eduardo Pereira, Edicílvio da Cunha Sobrinho, Eurides Zangirolami, Dr. Joel de Alencar, José Ângelo Muniz, Dr. José Carlos Ferraz, Dr. Luiz Fernando Rímoli, Dr. Nílton Roberto Martinez, Osterno de Oliveira Braz, Oswaldo da Silva Melo, Primo José Álvaro Gerolim, Dr. Vicente Augusto Batista Paschoal e Dr. Wilquem Manoel Neves Filho.

O folclorista José Sant'anna, na qualidade de bacharel em Ciências Jurídicas e Sociais, foi nomeado pela Mesa da Câmara, para assessor parlamentar.

VOTOS DE LOUVOR A MEMBROS DA COMISSÃO EXECUTIVA DE 1992

Por muitos anos, 10 no mínimo, os festivais do folclore contaram, entre os componentes das comissões executivas, com o trabalho constante e profícuo de Francisco de Assis Madalena, Luiz Antônio Fonseca e Sidney Carlos Schalch. Já não fazem parte das recém-organizadas comissões. Assim, só nos resta, num gesto de supremo agradecimento nos muitos bons serviços prestados dizer-lhes: obrigado. Que o Senhor lhes pague em bênçãos a dedicação passada. A eles, nosso eterno respeito.

COMISSÃO EXECUTIVA DE 1993

Para realização do 29.º Festival do Folclore de Olímpia foi nomeada a atual Comissão Executiva, encarregada, em sua maior parte, das questões financeiras que envolvem o evento. Coube ao senhor prefeito, José Carlos Moreira, a nomeação da nova comissão que tem, como coordenador do festival, a expressiva presença do Prof. José Sant'anna. São esforçados os membros atuais, prometem grandes realizações, pelo que fazemos votos. Compõem a comissão atual:

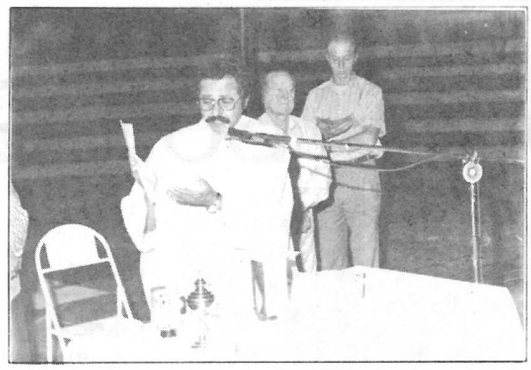
Decreto n.º 2494,
de 20 de maio de 1993

Coordenador: Prof. José Sant'anna/ Presidente: Sidiney Furlan / Vice-Presidente: Carlos Roberto Rayel Constantino / 1.º Secretário: Dr. Mário Luiz Cosso / 2.º Secretário: Luiz Ferrante Neto / 1.º Tesoureiro: Nelson Machado: Diretor de Patrimônio: Egydio Caputo. **Assessores**: Aguimar Alves de Melo / Antônio Clemêncio da Silva / Antônio Possato / Carlos Aparecido Porto / Célio José Franzin / Clarice Aparecida Queiroz Guariente / Débora Aparecida Vicente / Felipe Antônio Zacharias / Guiomar Midori Sato / Iseh Bueno de Camargo / Maria Aparecida de Araújo Manzolli / Maria Giuseppe Scura / Maria Jesus de Miranda / Omar Miguel Longhi / Osvaldo dos Santos / Sérgio Eiji Abe/ Valdemar Aparecido Domingos / Valdemar Balbo.

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO E CULTURA

Na administração do prefeito atual de Olímpia, José Carlos Moreira, foi nomeado para a pasta da Secretaria de Educação, Cultura, Esportes, Turismo e Lazer, o dinâmico professor Néder Nadruz Filho, diretor da EEPG "Dr. Wilquem Manoel Neves", do Jardim Cisoto, de nossa cidade. O Prof. Néder, graças ao seu dinamismo e esforços, deixará, sem dúvida, pegadas nas sendas do progresso sócio-cultural de Olímpia. Parabéns, mestre, que as mãos do Senhor lhe apontem o caminho certo. Parabéns.

Missa dos Violeiros

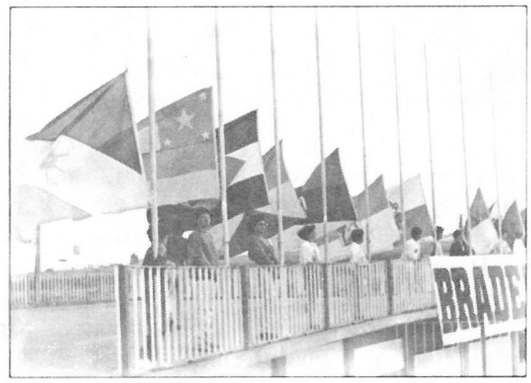


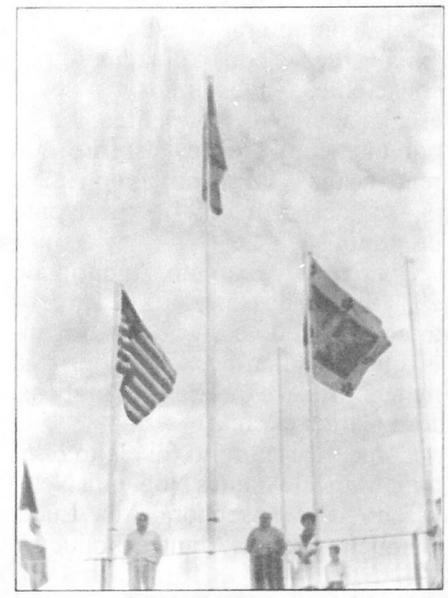


A fim de que o 28.º FEFOL pudesse receber as bênçãos divinas, como um dos eventos extraprogramados, realizou-se, a 8 de agosto de 1992, véspera do início do festival em questão, às 20h., no palanque, a Missa dos Violeiros. Público devoto envolveu as imediações e a missa empolgou a todos, graças à participação musical da Orquestra de Violeiros de Várzea Paulista, São Paulo.

A missa foi rezada por Frei Lázaro José da Silva, grande e respeitado amigo dos festivais olimpienses. Belíssima a Missa dos Violeiros. Só poderíamos contar com um festival abençoado. E foi o que aconteceu. Graças a Deus.

Hasteamento das Bandeiras





Uma tradição cívica - o hasteamento dos pavilhões nacionais, marca, indelevelmente, a abertura oficial dos Festivais do Folclore. É emocionante observamos o lento ascender de uma bandeira. É belo vê-la, no alto, agitada pela leve brisa ou pelo forte vendaval. São 30 pendões hasteados. São 30 páginas de nossas história. São páginas que, por apresentarem nossas cores oficiais, em grande número das bandeiras, falam das riquezas brasileiras. Riquezas materiais e espirituais. Riquezas que se perdem no âmago do solo, ou que pululam pela natureza pujante. Riquezas que afloram das águas de rios, fontes e mares, riquezas que estão na força do trabalho diuturno, riqueza que o céu azul recobre e multiplica. São páginas que cantam a paz que desejamos. Que glorificam o sangue dos heróis que tombaram. Que alto gritam, do alto dos mastros: Sou Brasil! Sou brasileiro! Nosso rico folclore, estampado em cada dobra da bandeira, forte fala dos valores que preservamos. Rico folclore... rica terra... rica gente feliz. Cremos em ti, Brasil! Nossa esperança não esmaece, nosso amor recrudesce, nossas cores cantam teu canto, Brasil. Brasil 1992. Brasil do 28.º Festival do Folclore de Olímpia. Olímpia - a Capital Nacional do Folclore.

A seguir assistimos à solenidade do hasteamento dos pavilhões nacionais, na Esplanada das Bandeiras, esplanada que circunda o palanque da Praça das Atividades Folclóricas "Prefeito Wilson Zangirolami".

Juntos, cantamos o hino nacional brasileiro, símbolo auditivo deste grande país, acompanhando a gravação oficial da música.

Eis a seqüência da solenidade:

1 - **Brasil:** 492º (quadringentésimo nonagésimo segundo) ano de seu descobrimento. População: cerca de 156 milhões e 600 mil habitantes. **Presidente:** Fernando Affonso Collor de Mello. **Vice-presidente:** Itamar Augusto Canteiro Franco. Quem nasce no Brasil é brasileiro. (Trecho do hino à bandeira).

Hasteou o pavilhão nacional o excelentíssimo senhor prefeito municipal, Sr. **José Fernando Rizzatti.**

2 - **São Paulo** - capital **São Paulo**, cerca de 30 milhões seiscentos e cinqüenta mil habitantes; 572 Municípios. Seu habitante é o paulista. Paulistano é o da Capital. (Trecho da música Canção do Expedicionário de Guilherme de Almeida). Hasteou o pavilhão paulista, o senhor **Marcelo Gil Munhoz**, digníssimo vice-prefeito do Município de Olímpia.

3 - **Olímpia** - sede do 28.º Festival do Folclore. População de 50 mil habitantes, segundo atual recenseamento. **Prefeito:** José Fernando Rizzatti. Vice-prefeito: Marcelo Gil Munhoz. Quem aqui nasce é olimpiense. (Primeira parte do hino a Olímpia).

Hasteou a bandeira de Olímpia, a

digníssima primeira dama, Prof.ª **Regina Celi Trindade Rizzatti**.

Durante o hasteamento dos pavilhões estaduais, a jovem musicista olimpiense, **Denise Batista dos Santos**, executou, ao órgão eletrônico, páginas do Cancioneiro Folclórico do Brasil.

Grande parte das bandeiras dos Estados foi hasteada pelo alunado da Escola Estadual de Primeiro Grau "Silva Melo", estabelecimento que muito tem auxiliado na realização do Festival do Folclore.

4 - **Acre** - capital **Rio Branco**. Quem nasce no Acre é acreano. Quem é de Rio Branco é rio-branquense. População: 424 mil habitantes; 12 municípios.

Hasteou a bandeira do Acre **Cátia Aparecida Sanzogo.**

5 - **Alagoas** - capital **Maceió.** Alagoano é quem nasce nesse estado e **maceioense** é o da capital; nordeste do país; 2 milhões e meio de habitantes; cerca de 100 Municípios. Grande centro turístico. Hasteou a bandeira de Alagoas **Fabiana Carla da Silva.**

6 - **Amapá** - capital **Macapá**. Amapaense é o habitante do Amapá e macapaense é quem vive na capital; perto de 300 mil habitantes; região norte.

Hasteou a bandeira do Amapá **Anali de Oliveira.**

7 - **Amazonas** - capital **Manaus.** Amazonense é o habitante do Estado, manauense é o da capital; dois milhões de habitantes; região norte; menos de cem municípios.

Hasteou a bandeira amazonense **Joice Carla Martinussi**.

8 - **Bahia** - capital **Salvador.** Baiano é quem nasce na Bahia, e soteropolitano quem é da capital; perto de 12 milhões de habitantes; 415 municípios; Salvador foi a 1.ª capital do país e foi fundada por Tomé de Sousa. Grande centro turístico nordestino.

Hasteou a bandeira baiana **Lílian Cristina dos Santos Gerolim.**

9 - **Ceará** - capital **Fortaleza**; cearense é o habitante do Estado; **fortalezense** é quem é da capital; mais de 6 milhões de habitantes; perto de 200 municípios; grandes atrações turísticas e forte reduto do artesanato nordestino.

Sua bandeira foi hasteada por **Márcia Elisa da Silva**.

10 -**Distrito Federal** - cuja sede é **Brasília**, capital do Brasil, brasiliense é quem nasce no seu solo; localiza-se no centro-oeste do país; cerca de um milhão e meio de habitantes; sede do governo federal; é cercado por cidades-satélites como Ceilândia, Taguatinga, Guará, Samambaia. Seu Jardim Botânico é considerado como o maior parque de savana do mundo - 4500 hectares.

Hasteou a bandeira do Distrito Federal **Patrícia Cristina Sachetin de Oliveira.**

11 - **Espírito Santo** - capital **Vitória;** espírito-santense é o nome de quem nasce no Estado e vitoriense quem é da capital; dois e meio milhões de habitantes; pouco mais de 50 municípios; região Sudeste.

A bandeira capixaba foi hasteada por **Taciana Cristina Ferranti**.

12 - **Goiás** - capital **Goiânia;** quem nasce em Goiás é goiano e goianense é o da capital; 4 milhões de habitantes; cerca de 200 municípios; ainda há muito ouro sendo explorado no solo goiano.

Hasteou a bandeira de Goiás **Natália Vasconcelos Damas**.

13 - **Maranhão** - capital **São Luís.** Quem nasce no Estado é maranhense e são-luisense quem é da capital; perto de 5 milhões de habitantes; região nordeste; 140 municípios; influências francesas na cultura maranhense. São Luís fica numa ilha e sofreu a invasão holandesa. Palco de movimentos nacionalistas - Setembrada, Balaiada... Viu sua bandeira hasteada por **Rodrigo Ferreira Perroni.**

14 - **Mato Grosso** - capital **Cuiabá.** O habitante do Estado é mato-grossense e cuiabano o homem da capital; cerca de dois milhões de habitantes para uma área de 901420,7 Km²; 95 municípios; seus filhos são chamados, também de mato-grossanos; região Centro-Oeste; abriga parte do pantanal.

Hasteou a bandeira de Mato Grosso **Carlos Roberto Viaro**.

15 - **Mato Grosso do Sul** - capital **Campo Grande;** quem nasce no Estado é sul-mato-grossense e campo-grandense quem é da capital; menos de 2 milhões de habitantes; 72 municípios; fez parte do Mato Grosso até 1979; considerado como a mais próspera fronteira agrícola do país.

Hasteou a bandeira sul-matogrossense **Juliano Volpi Aguerri**.

16 - **Minas Gerais** - capital **Belo Horizonte;** mineiro é o habitante do Estado e belo-horizontino o que vive na capital; situa-se ao norte da região sudeste; mais de 15 milhões de habitantes; cerca de 750 municípios; sedia inúmeras estâncias hidro-minerais; possui rico folclore.

Hasteou a bandeira de Minas Gerais **Rodrigo Franco**.

17 - **Pará** - capital **Belém;** chama-se paraense o nativo do Estado e belemense o habitante da capital; região Norte; pouco mais de 5 milhões de habitantes; mais ou menos 100 municípios; povoamento por holandeses, ingleses e portugueses; ainda grande região madereira; rico folclore.

Teve sua bandeira hasteada por **Adriano Alves Basseto**.

18 - **Paraíba** - capital **João Pessoa;** é paraibano quem nasce no Estado e pessoense quem é da capital; 3 milhões de habitantes; 170 municípios; João Pessoa já foi Paraíba e já foi Filipéia; muito acervo folclórico.

Hasteou a bandeira da Paraíba **Leonardo de Castro Volpe.**

19 - **Paraná**- capital **Curitiba;** paranaense é quem nasce no Paraná e curitibano o morador da capital; mais de 8 milhões de habitantes, mais de 300 municípios; possui grande contingente de filhos de europeus: alemães, italianos, poloneses...

Hasteou a bandeira paranaense **João Paulo Polisello**.

20 - **Pernambuco** - capital **Recife;** pernambuco é o seu nativo e recifense é o nome de quem é da capital; perto de 7 milhões e meio de habitantes; 170 municípios; sofreu invasões francesas e holandesas; passou pela Guerra dos Mascates e diversas revoltas separatistas. Muito turismo e belo acervo folclórico.

Sua bandeira foi hasteada por **Alexandre Laraia Gama**.

21 - **Piauí** - capital **Teresina,** é piauiense quem nasce no Piauí e teresinense os moradores da capital; 2 milhões e meio de habitantes; 118 municípios; fez parte do Maranhão e

só em 1811 tornou-se independente; enfrentou lutas com os portugueses ali residentes - Batalha dos Jenipapos, mais tarde a Confederação do Equador, a Balaiada, e só em fins do século passado pôde prosperar; possui no Parte Nacional de Sete Cidades monumentos em pedra que têm mais de 190 mil anos.

Hasteou a bandeira do Piauí **Claúdia Fossalussa**.

22 - **Rio de Janeiro** - capital **Rio de Janeiro**; denomina-se fluminense quem nasce no Estado e carioca o habitante da capital; 14 milhões e meio de habitantes; 70 municípios; Estácio de Sá, em 1565, fundou a cidade de São Sebastião do Rio de Janeiro, 2.ª capital do país; grande centro turístico, tanto na capital como nas cidades interioranas.

Teve sua bandeira hasteada por **André Rogério Cardoso.**

23 - **Rio Grande do Norte** - capital **Natal;** norte-rio-grandense ou potiguar é aquele que nasce no Estado, e natalense o nascido na capital; 152 municípios; cerca de dois milhões e meio de habitantes; grande produção de minérios; território já visitado por espanhóis antes do descobrimento; grandes atrações turísticas.

Hasteou a bandeira potiguar **Alex Rogério Miola.**

24 - **Rio Grande do Sul** - capital **Porto Alegre;** gaúcho é quem nasce no Estado e porto-alegrense o natural da capital; 333 municípios, cerca de 9 milhões de habitantes; grande força econômica do país; turismo bem estruturado; congrega inúmeros CTGs e é rico o seu folclore.

Hasteou a bandeira do Rio Grande do Sul **Maria Jesus de Miranda.**

25 - **Rondônia** - capital **Porto Velho;** rondoniano é nascido no Estado e porto-velhense o nativo da capital; 23 municípios; um milhão e meio de habitantes; é formado por terras pertencentes ao Amazonas e a Mato Grosso; chamou-se Guaporé, quando da sua formação em 1943. Estado desde 1981.

Sua bandeira foi hasteada por **Vera Lúcia Nunes de Miranda.**

26 - **Roraima** - capital **Boa Vista;** roraimense é o nativo do Estado e boa-vistense o da capital; apenas 8 municípios em área de 225017 Km²; 206 mil habitantes; teve seu território disputado por espanhóis, portugueses, holandeses, ingleses; Estado desde 1988.

Teve sua bandeira hasteada por **Antônio Maria Clarete Sant'Anna**.

27 - **Santa Catarina** - capital **Florianópolis;** catarinense ou barriga-verde é como se denomina os que nascem no Estado e florianopolitano o que nasce na capital; 217 municípios; cerca de 4 milhões e meio de habitantes; povoado por grande leva de açorianos, deles conserva características; enfrentou a Revolução Farroupilha, a Federalista, a Guerra do Contestado; no século passado recebeu imigrantes alemães e italianos em grande número; belas tradições européias são preservadas.

Hasteou a bandeira **Maria Aparecida Fermino.**

28 - **Sergipe** - Capital **Aracaju**; sergipano é quem nasce no Estado e aracajuano ou aracajuense quem nasce na capital; cerca de 1 milhão e meio de habitantes; 74 municípios; invadido pelos holandeses; foi anexado à Bahia, tornou-se livre em 1820.

Hasteou a sua bandeira **Luís Fernando Cintra.**

29 - **Tocantins** - capital **Palmas;** tocantinense é o nativo do jovem Estado e palmense quem nasce na capital; menos de um milhão de habitantes; mais de 80 municípios; desmembrou-se do Estado de Goiás em 1988, tornando-se o mais jovem Estado brasileiro.

Hasteou a bandeira de Tocantins **Henri Charles Carroselli.**

30 - **Bandeira do Folclore** - Finalizando, foi hasteada a Bandeira do Folclore de Olímpia, retratando, com destaque, a figura do Curupira, patrono do Festival do Folclore de Olímpia, pelo professor **Sérgio Eiji Abe.**

E uma homenagem a todos esses pavilhões que nos mastros tremulavam. Ouvimos, enquanto nos dispersávamos, o Hino da Independência.

Uma cerimônia encantadora, sem dúvida alguma. Durante todo o festival, quais guardiões lendários, os pavilhões, agitados pela brisa, são bela mensagem de brasilidade, de amor ao que é nosso, de verdadeiro apego às nossas tradições. Uma comovente lição de paz, de fé, de amor ao país que nos acolhe, que nos abriga. Benditos símbolos nacionais!

Homenagem ao Descobrimento da América

Parte das cerimônias da Abertura do 28.º Festival do Folclore de Olímpia foi a rica e bem idealizada homenagem dos alunos dos diversos estabelecimentos de ensino olimpiense, ensaiados e dirigidos pela Prof.ª Lucila Martins Garrido e Valéria Cintra, da Central de Idéias, prestada pela histórica data do V.º Centenário do Descobrimento da América. Toda coreografia e movimentação, dignas de artistas renomados, dirigiam-se àquele que, aportando em terras desconhecidas, em 1492, nomeou-as América, cultuando Américo Vespúcio, o ousado navegador do século das grandes aventuras marítimas.

Como um grande destaque dessas homenagens, assistimos à criativa interpretação da lenda do Saci Pererê, ainda pela turma da Central de Idéias. Um trabalho encantador, aliando leveza, graça, música e dança aos fatos folclóricos que envolvem o negrinho de uma perna só do Folclore Brasileiro. O palco transformou-se no território vegetal do saci, isto é, dos sacis, sacizinho até quase invisível, tão pequeno era. E sacis dançarinos, sacis brejeiros, espertos como seus parentes lendários. Muito bom mesmo!

Abertura do 28.º Festival do Folclore

Como vem acontecendo desde a sua inauguração, a Praça das Atividades Folclóricas "Prefeito Wilson Zangirolami" viveu momentos de intenso júbilo, através de um sem-número de atrações folclóricas e parafolclóricas. Começa pelas atividades de abertura a cargo, no 28.º FEFOL, de equipe dinâmica e criativa onde, entre outros elementos, constavam Zeca Scura, Cidinha Manzolli, Sérgio Abe e outras animadas mestras; mestres, é melhor...

Já de início a Fanfarra Municipal, tendo à frente o jovem barretense Hebert Marin Pereira, apresentando garotos das creches e entidades escolares municipais, emocionou o público presente. O Conjunto de Flautas- flauta-doce- em inesquecível apresentação, foi a nota comovente dessa abertura feliz. Com muita razão, ao lado da meninada, a Prof.ª Neusa Pereira dos Santos, Filhinha, aplaudia emocionada, vendo coroados de êxito seus esforços.

No palanque oficial, tendo ao fundo os pavilhões hasteados, fizeram-se presentes, além do senhor prefeito de Olímpia, José Fernando Rizzatti e primeira dama, Regina Céli Trindade Rizzatti, estavam o Criador e Coordenador desses vinte e oito festivais do folclore, Prof. José Sant'anna, o Vice-Prefeito Marcelo Gil Munhoz e esposa, D. Ondina da Silva Gil, autoridades locais e membros da Comissão do 28.º Festival do Folclore de Olímpia.

Como é de praxe, após palavras de Abertura desse evento, realizou-se a cerimônia da Entrega da Chave da cidade ao Curupira, transcorrendo da seguinte maneira:

Curupira: Alex da Cunha Matos.

(Curupira entra correndo, dá volta completa no palanque, parando de vez em quando, apontando a flecha para o público)

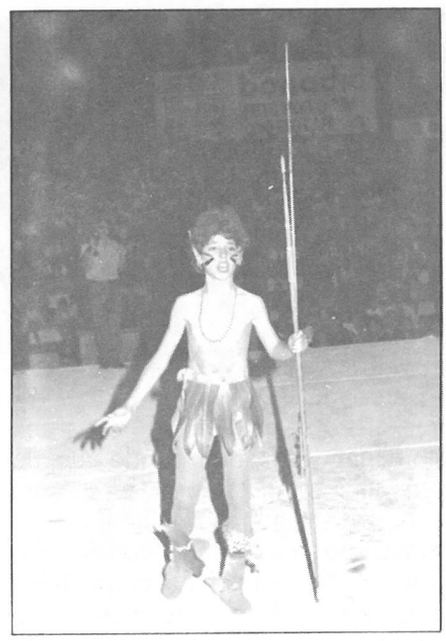
Curupira: Céus! Arrancaram mais árvores das matas!

Mataram quase todos os bichos que viviam na terra...

Continuam jogando lixo de fábricas e esgotos nos rios...

Vão arando a torto e direito. Abrindo estradas. Asfaltando. Construindo... Deuses da floresta, é o fim do mundo! (anda, desanimado, triste)

Curupira: Afinal, eu, o Curupira, protetor da fauna e da flora, depois da Rio/92, tenho que usar meus poderes. Tenho amigos que me ajudarão. Vou



precisar de todos vocês, de todos que criaram este Festival do Folclore, de todos que vêm a Olímpia para assistir a tanta coisa bonita, que vêm de longe, que vêm de perto. Socorro, gente, o mundo precisa se salvar!

Prefeito: Ei, quem é você?

Curupira: Puxa, venho aqui há anos e não sabe quem sou? Sou Curupira, gênio protetor das florestas e de quem nelas vive.

Sou o Patrono Oficial do Festival do Folclore de Olímpia.

Prefeito: Isso é muito bom. Mas o que quer aqui?

Curupira: Quero as chaves da cidade para proteger nossa gente, quero ser o mandatário deste Município.

Prefeito: Para sempre?

Curupira: Não... tenho mais o que fazer por esse mundão afora... De hoje até o dia 16 de agosto, pode ser?

Prefeito: Você saberá governar?

Curupira: E muito bem, verá! Cuidarei para que respeitem os animais, para que parem de derrubar árvores, para que a festa seja inesquecível.

Prefeito: Bem, eis o que pediu. Governe bem, o 28.º Festival do Folclore de Olímpia é seu.

Curupira: (erguendo a chave) - Feliz festival para todos os presentes. Divirtam-se. Sejam bondosos com o planeta terra. Vou cuidar da vida. Adeus! (sai correndo)

E, não mais na Abertura, mas no Encerramento do 28.º FEFOL, as coisas ocorreram assim:

Curupira: Senhor José Fernando Rizzatti, após uma semana de governo, volto ao palanque para devolver-lhe as chaves do Município. Fiz o que pude. Os bons me ajudaram. Os maus não me ouviram. É duro governar, já sei.

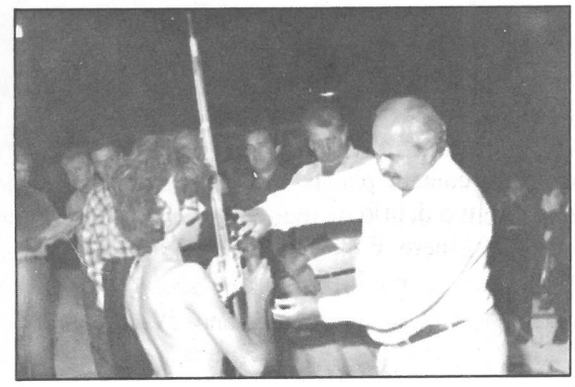
Prefeito: É pena, Curupira, gostaria que você resolvesse alguns problemas da Prefeitura.

Curupira: Lidar com gente é barra pesada. Prefiro o silêncio das matas, o canto da passarada, as flores orvalhadas, os rios murmurantes, o sol na cara, o vento, a chuva, o raio e o trovão.

Prefeito: Então, volto a dirigir a cidade. Você trabalhou bem. Seja feliz, Curupira.

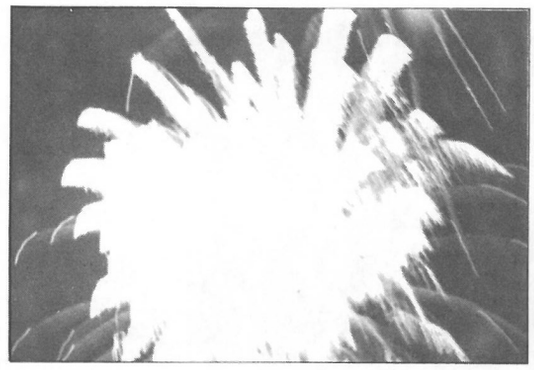
Curupira: Adeus, volto a ser o gênio da fauna e da flora. Volto para meu refúgio. Adeus, povo! Adeus. Adeus. (volta sem pressa, triste e saudoso). Voltarei no ano que vem. Adeus...

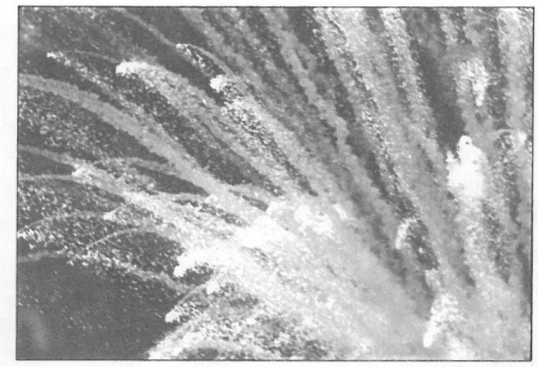
Após a entrega da chave de Olímpia ao Curupira, a Banda de Concerto Municipal, sob regência e atuação do maestro Antônio Possato, executou, no palco, vasto repertório de músicas do cancioneiro folclórico, agradando ao grande público que lotava as arquibancadas.



REGISTRO

Espetáculo Pirotécnico





Já bem avançada a noite, arquibancadas com excesso até de assistência vibrante e feliz, aconteceu a queima de fogos de artifício, uma tradição que cresce a cada ano que passa. José Fernando Rizzatti, Prefeito Municipal, José Sant'anna, criador e coordenador dos Festivais do Folclore, membros da Comissão do 28.º FEFOL se esmeraram para que fosse mesmo um espetáculo inesquecível. Foi soberbo este ano! Chuvas de ouro e prata, cascatas de luz, cachoeiras cintilantes, cores, ruídos, música, surpresas... E o atrevido aviãozinho luminoso, acima da multidão, indo certeiro aos quadros alusivos aos homenageados, permitindo que, de qualquer ângulo se visse e se lesse, à luz de centenas de fagulhas de prata, não só o nome do carismático imortal desse festival, como também a alusiva mensagem gravada "a fogo". Perto de uma hora de palmas, gritos, ais de espanto, alegria, encantamento. Uma beleza digna de figurar entre as setes maravilhas do mundo atual. Parabéns aos idealizadores, aos que desembolsaram o necessário para tal evento, aos homenageados, à firma que se responsabiliza pela beleza e segurança desses fogos, ao povo que viu de longe. Parabéns.

Demônios da Garoa



Um grupo de cantores populares que vem atravessando o século, alguns elementos mais jovens em substituição aos que saíram, os **Demônios da Garoa** são queridos por gente de toda idade. Dão o seu recado musical com instrumentos sem tantos requintes modernos, tocam, cantam, dançam, contam piadas apimentadas, que fazem o delírio de muitos apreciadores do gênero. É claro que o público pedia, entre as novidades atuais, aquelas músicas que marcaram os anos 50, 60 e 70: Saudosa Maloca, Samba no Brás, O trem das onze... E os Demônios atenderam a todos, receberam os merecidos aplausos, partiram, deixando saudades. Esperamos que retornem aos nossos festivais, pois muita gente os aprecia com verdadeira devoção. Parabéns.

19.º Campeonato de Malha

Realizou-se no domingo, 9 de agosto, no Centro de Esportes e Recreação "Olinto Zambon", de Olímpia, a partir das 9 horas o encontro dos participantes do 19º Campeonato de Malha. Os disputantes, muito entusiasmados, compenetrados, e cônscios da importância do evento, desde as primeiras horas da manhã se aglomeravam nas imediações da quadra, avaliando os demais participantes, apostando, mentalmente, nos mais prováveis vencedores. Platéia e malhadores a postos, a maior parte nem sabendo da origem milenar da malha, mal aguardavam o início da renhida peleja. É um jogo másculo, exige músculos firmes, boa visão, concentração segura, um jogo de cintura que, a um golpe certeiro, leva a malha ao ponto mais próximo da contagem positiva. Vibraram os meros curiosos. Ao término, os vencedores, receberam seus merecidos prêmios. Logrou-se novamente campeã a dupla: Ademar Alves de Sousa e Sebastião de Sousa.

Parabéns participantes eméritos. Parabéns vitoriosos. Parabéns a todos aqueles que, de um modo ou de outro, preservam nossas tradições, enriquecem o folclore brasileiro com campeonatos que remontam anos perdidos na história. Não esmoreçam jamais!

"Gatas do 28.° Festival do Folclore"





Uma agradável pro-moção para os olhos de quem aprecia a beleza feminina, a beleza de uma "rainha" do folclore cercada de encantadoras "princesas". Um belíssimo trio de beldades olimpienses, meninas-moças que se elegeram perante júri seleto e que, na Abertura do 28.° Festival, tiraram o fôlego de muito cavalheiro afortunado. Desfilaram: Ana Paula dos Santos, rainha, Juliana Joly Shoyama, 1.ª princesa e Cássia Rita Ikegami, 2.ª princesa. Desfilar é pouco, pois essas gracinhas vestiram-se com trajes típicos de diversas regiões, cada noite um traje diversificado, não faltando a suntuosa baiana, as dengosas boiadeiras, a toureira, o bandeirante... E, ao som de música adequada, dançaram, apresentaram ensaiada coreografia, mostrando que belos rostos, lindos corpos, trajes cintilantes podem caminhar lado a lado com o talento e a criatividade.

Valeu, gatas, gatinhas do festival.

Cidade Menina-Moça no 28.° Fefol

O Grupo de Dança Parafolclóricas "Cidade Menina-Moça", criado e coordenado pela professora Maria Aparecida de Araújo Manzolli conseguiu, neste ano, bater o seu próprio recorde de apresentações. Menos grupos de fora para evoluções no palanque, tempo firme, noites amenas, só assim a moçada do grupo pôde ser vista muitas vezes, encantando a todos os presentes com sua rica coreografia, novos trajes, muita animação e alegria.

Já na véspera da abertura oficial do 28° Festival do Folclore de Olímpia, a turma do Menina-Moça apresentou-se no Recinto das Atividades Folclóricas, enriquecendo um pouco mais o belo acontecimento da abertura dos salões de Pintura - Óleo Sobre Tela e Artesanato, supervisionados por Maria Giuseppe Scura. No dia 09 de agosto de 1992, abertura do festival, coube ao Menina-Moça a maior parte das apresentações o que, de certa forma, levou mais algumas centenas de espectadores às arquibancadas oficiais. E, sem esmorecimento, o grupo dançou nas tardes e noites seguintes, culminando com as apresentações maciças da 5.ª feira, 13 de agosto, noite totalmente entregue ao valor e coragem de Cidinha Manzolli.

O guarda-roupa do Grupo Parafolclórico "Cidade Menina-Moça" do Centro de Tradições "Noiva Sertaneja" de Olímpia está sem dúvida alguma, riquíssimo. Os trajes, tanto dos rapazes quanto das meninas estão cada vez mais requintados, e os mínimos detalhes são levados em consideração, desde os pés, onde botas e sapatilhas reluzem engraxadas, à vastidão de saias embabadas, blusas de renda, lenços e adereços, chapéus e cinturões, bombachas e guaicas, tudo típico, certinho, bonito.

Mais uma vez, parabéns Cidinha Manzollli. Parabéns, dançarinos do Menina-Moça. Parabéns cantores e tocadores do Grupo!

21.° Campeonato de Truco

O truco, jogo de origem européia, é alegre, barulhento, ativo e mostra bem o jogo brasileiro, inclusive o gosto pela malícia e inteligência.

No dia 09 de agosto de 1992, na Barraca-Praça das Atividades Folclóricas "Prefeito Wilson Zangirolami", aconteceu o 21.° Campeonato de Truco, jogo que cada ano vem atraindo mais e mais disputantes.

O objetivo principal deste Campeonato é o de proporcionar momentos de euforia e lazer, reunir equipes diversificadas e preservar o jogo tradicional.

Levaram prêmios as seguintes duplas olimpienses:

1° lugar: Luiz Antonio Ferreira e José Estêvão Alves.

2° lugar: Gilmar Donizetti Lourenço e Evandro Luiz de Lima.

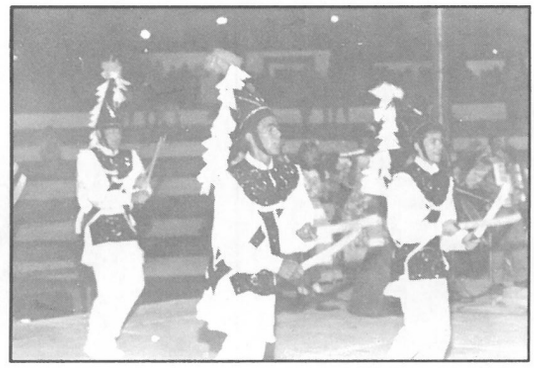
3° lugar: Valdemiro Antônio Donadi e Jesus Buzzo.

4° lugar: João Garcia e Cláudio Garcia.

Parabéns Valdemar Aparecido Domingos, pela maravilhosa organização. Parabéns truqueiros.

REGISTRO

Acauã da Serra em Olímpia

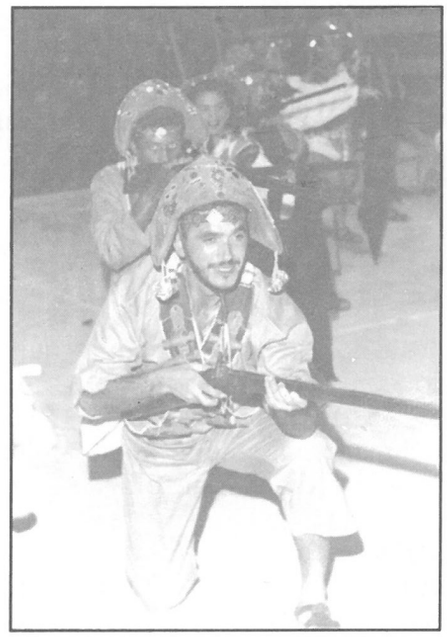


Vilão de Facas



Congo da Paraíba

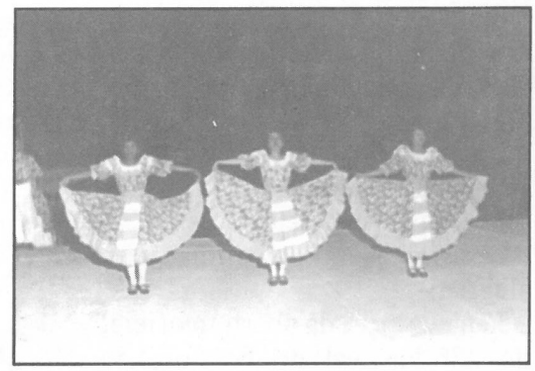
Da distante Paraíba, de Campina Grande mais especificamente veio, para brilhar durante o 28º Festival do Folclore de Olímpia, o Grupo de Tradições Populares, "Acauã da Serra". E brilhou, conquistou o público com a graça de seus trajes coloridos, com o frenético ritmo de suas danças folclóricas, com o misticismo que caracteriza autos que são apresentados. O Grupo Acauã, tendo como diretores Agnaldo Barbosa dos Santos, Helton Almeida e Mauro Araújo tem, além de abnegados coordenadores, elenco requintado de dançarinos, jovens dinâmicos e muito bem treinados. E da melancólica Acauã, ave que lhes dá o nome, o Grupo consegue resgatar, divulgar as danças nordestinas, mantendo viva a tradição que enriquece os recantos paraibanos. Isso com alegria, com brilho, cores, encantamento:Bumba-meu-boi, Congo da Paraíba, Xote, Aruanã, Camaleão, Baião, Colheita de Gerimum, Xaxado, Cateretê, Campo Louro, Ciranda...Não sabemos dizer o que mais nos agrada ao assistirmos a esse magnífico grupo de danças nordestinas. São elétricos os dançarinos. Eletrizantes são as danças. Fidedigna a coreografia que retrata uma época, que relata um fato, que exprime um ideal arraigado. Beleza, Acauã da Serra, pena não poderem ficar por todo o festival. Mas o recado foi tão bem dado que valeu o dobro. Parabéns, jovens da Paraíba, parabéns nordestinos. Voltem até o último festival, pode ser?



Xaxado



Bumba-meu-boi



Araruna

De Franca vem Marina de Andrade Marconi

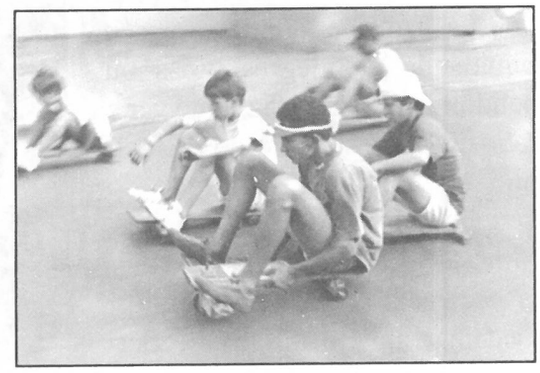
Para o Prof. José Sant'anna a autora, Marina, enviou "Folclore-I", (Literatura Oral e Linguagem) "Artesanato" (masculino), "Linguagem" (na região de Franca), Folclore-II (Superstições e Crendices, Simpatias e Medicina Caseira, Benzeções e Orações Fortes) e Folclore - III (Danças e Folguedo), cinco obras de grande interesse folclórico, obras que enriquecem o acervo do mestre olimpiense e permitirão pesquisas pelos nossos estudantes. Em "Linguagem" estão centenas de frases feitas que aprecio e pesquiso: "vai pr'os quintos dos infernos", vara de batê pecado, pág. 229 e muitas mais. E em "Folclore-I", contos, quadras, adivinhas, ditados populares...Tudo meticuloso, claro, simples. Nós lhe agradecemos, Marina, rogando aos céus amplo caminho para mais trabalhos que preservem o folclore brasileiro.

Brincando no Festival

Ruidosa animação, amplos sorrisos nas carinhas sujas e suadas, um rico e eterno retrato da genuína alegria infantil, eis em breves pinceladas a tela jamais pintada pelos nossos egrégios pintores ou artistas que amam o folclore. É o que nós podemos apreciar, diariamente, de 2ª a 6ª feira, à tarde, no recinto do festival do folclore e, algumas vezes, nas praças centrais ou em felizardas ruas da cidade. Ali, junto a número incrível de crianças, participantes privilegiadas das brincadeiras infantis que fazem parte das atividades dos festivais do folclore, está a querida figura do **Prof. Sérgio Eiji Abe**, um gênio nessa modalidade educativa - preservar a cultura nacional através de brincadeiras centenárias colaborando, ao mesmo tempo, para que seus objetivos de "mens sana in corpore sano" sejam alcançados. É uma tarefa ingente essa do nosso Serginho, tarefa que mobiliza crianças de quase



Corrida-de-três-pernas



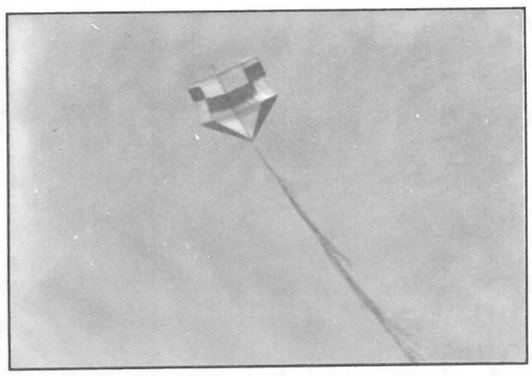
Carrinho de Rolemã



Rodar Arco



Corrida de Pneus



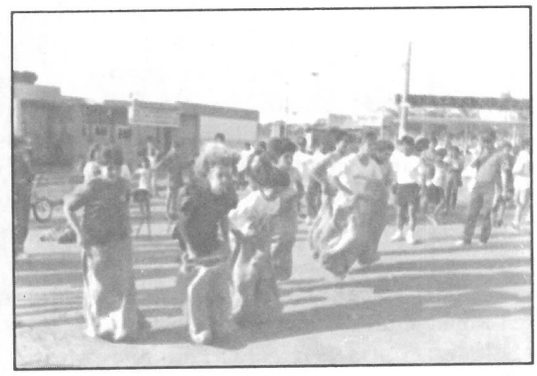
Soltar Papagaio



Briga do Sabugo

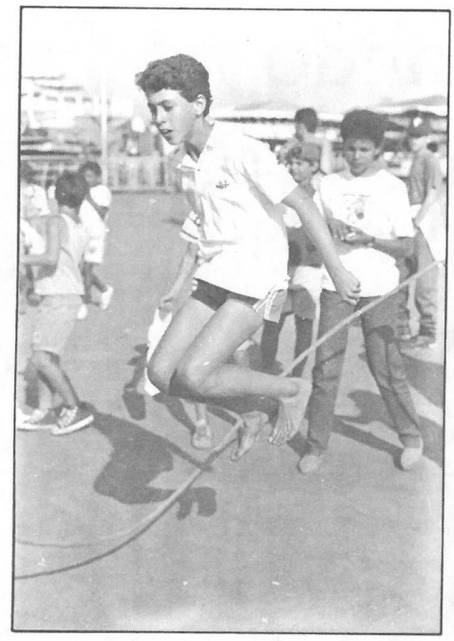


Égua-de-Pau

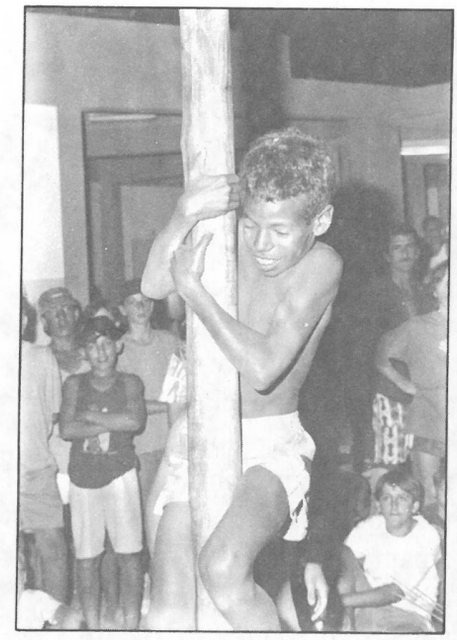


Corrida no Saco

todos os rincões da cidade, tarefa que alvoroça jovens, velhos, meninos, que nos põe o pescoço a doer a fim de admirar o céu pintalgado de alegres pipas ou pandorgas, que nos faz rir ao ver o rabo do burro ser enfiado no focinho do animal ou na face do vizinho. São muitas brincadeiras. Muita alegria, muita agitação, muita paciência do mestre, prêmios, medalhas, aplausos. Não pare, Sérgio, nossas crianças adoram o que você lhes proporciona. O Sant'anna não pode ficar sem sua ajuda, nós não queremos nossos festivais sem as suas brincadeiras infantis. Parabéns, Prof. Sérgio Eiji Abe.



Pular Corda



Pau-de-Sebo

3.° Concurso de Pintura - Óleo Sobre Tela

Durante a realização do Festival do Folclore, 1992, inaugurada às vésperas do início do evento, olimpienses e visitantes puderam apreciar as belezas expostas por pintores locais e de outras plagas. A Sala de Pintura e Artes "Alvacir Ribeiro de Sousa" ficou pequena para conter tanta obra de arte. Junto aos quadros suntuosos, um salão com mostra representativa do artesanato local. Nessa sala, a 15 de agosto, foi realizada a entrega dos prêmios aos primeiros colocados, uma difícil escolha por parte do júri. Todo esse trabalho foi realizado por Maria Giuseppe Scura, a Zeca, que se manteve firme atendendo aos 8700 visitantes e pesquisadores. Quadros de Romeu A. Tamelini: "O Garimpeiro" e "Negrinho do Pastoreio" foram oferecidos ao prefeito José Fernando Rizzatti e vice-prefeito Marcelo Gil Munhoz. Os pequenos pintores foram agraciados com medalhas entregues pela Profª Tina Riscali. Eis alguns premiados adultos:





PINTURAS ACADÊMICA
1° lugar: Ubiratan da Silva Castro
2° lugar: Maria Aparecida Pereira
3° lugar: Tânia Maria Gottardi
Categoria Especial: Maria de Lourdes Alesse

PINTURA MODERNA E PRIMITIVA
1° lugar: Décio Trosdorf Filho
2° lugar: Maria Antônia de Oliveira
3° lugar: Romeu Angelo Tamelini

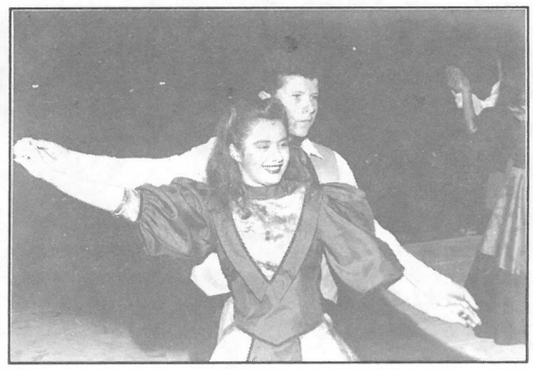
Em recinto anexo foi inaugurada a Sala de Criatividade e Artesanato "Profª Madame Affifé Lattouf", contando com a presença do senhor prefeito municipal, vice-prefeito e senhoras, Prof. Rothschild Mathias Netto, o Prof. José Sant'anna, coordenador geral do FEFOL, representantes da saudosa mestra Affifé, autoridades locais, visitantes. À família Lattouf, pelas mãos de Odete Martins Coradini, artista olimpiense, foi oferecido o quadro **"Bumba-meu-boi".** Maria Aparecida de Araújo Manzolli apresentou o seu Grupo "Cidade Menina-Moça", com danças que são constante sucesso. Luciana Calegari, da Academia Takahashi apresentou dança clássica e o Conjunto de Flauta Doce, da Prefeitura Municipal, dirigido por Marli Biagi deu o seu recado.

Sem dúvida, um acontecimento que marca os festivais de Olímpia. A incansável Zeca Scura, nossos mais sinceros cumprimentos esperando, com fé, que muitas outras mostras artísticas enriqueçam Olímpia. Parabéns, Zeca!

REGISTRO

Mais um Minifestival do Folclore

O sonho de todo folclorólogo vem se realizando em Olímpia. Desde 1985, graças aos esforços do Prof. José Sant'anna, a criançada vem tendo acesso ao conjunto de apresentações folclóricas ao seu alcance. Os grandes beneficiados são os pequenos das creches locais e dos distritos olimpienses, embora número considerável de crianças de escolas estaduais também acompanhem apresentações de danças, participem de jogos e brincadeiras, aprendem um pouquinho sobre Folclore durante as palestras e debates.



Capão da Canoa



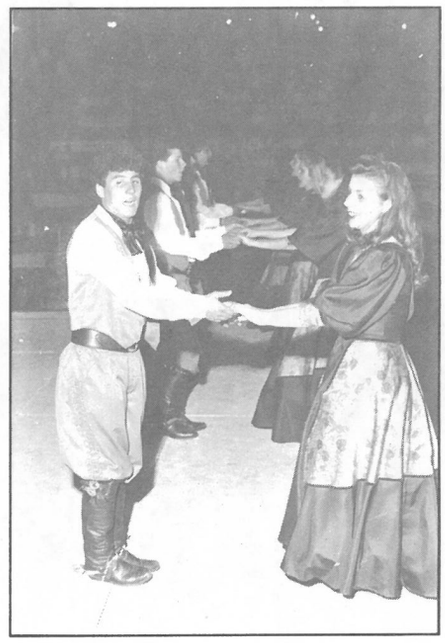
Maringá



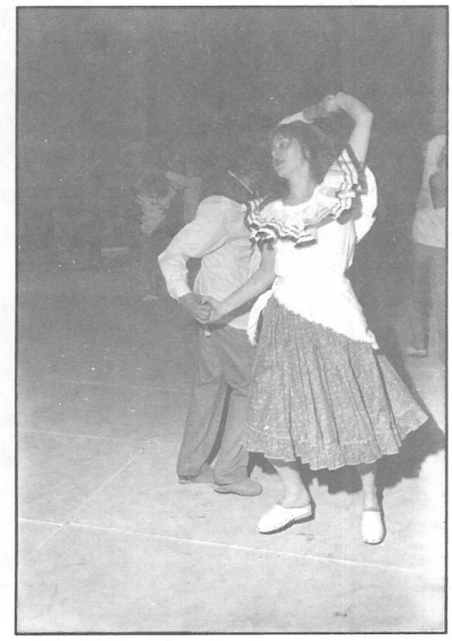
Capão da Canoa



Maringá



Capão da Canoa



Maringá

Neste 8º Minifestival do Folclore, apresentaram-se na Praça das Atividades Folclóricas "Prefeito Wilson Zangirolami", Barraca da FOSAC, os Grupos Parafolclóricos "Jeticaí", dirigido por Ana Paula dos Santos, Grupo Parafolclórico "Fogança", da Universidade Estadual do Paraná - Maringá, sob responsabilidade de Sueli Alves de Sousa, Grupo de Tradição e Cultura "Vinte de Setembro", de Capão da Canoa, RS, Grupo Parafolclórico "Cidade Menina-Moça", direção de Maria Aparecida de Araújo Manzolli e Grupo de Tradições Populares "Acauã da Serra", de Campina Grande, PB, coordenado por Agnaldo Barbosa dos Santos. Cada dirigente dos grupos fez palestras, explicando detalhes do folclore regional e do folclore brasileiro, apresentando, para maiores esclarecimentos, muita dança, muitos trajes típicos e todo instrumental que movimenta os dançarinos.

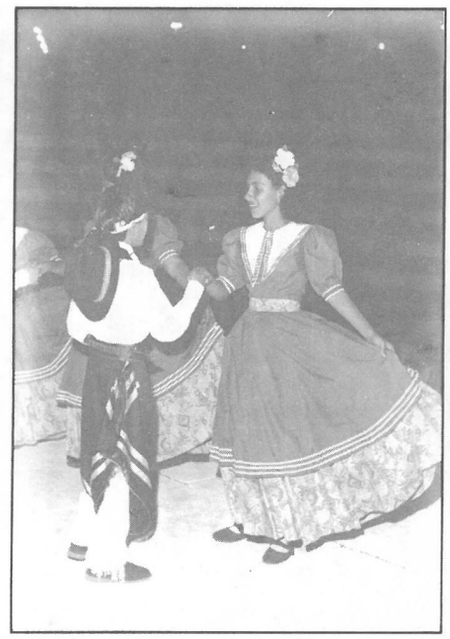
O aproveitamento, por parte dos alunos-mirins é extraordinário e, é certo, muito do que foi ouvido e visto permanecerá para sempre, abrindo-lhes as jovens mentes para amar a sua gente, a sua terra, as suas lídimas tradições.

Nosso parabéns a todos que participaram, de uma forma ou de outra desse 8º Minifestival do Folclore. Parabéns a todos.

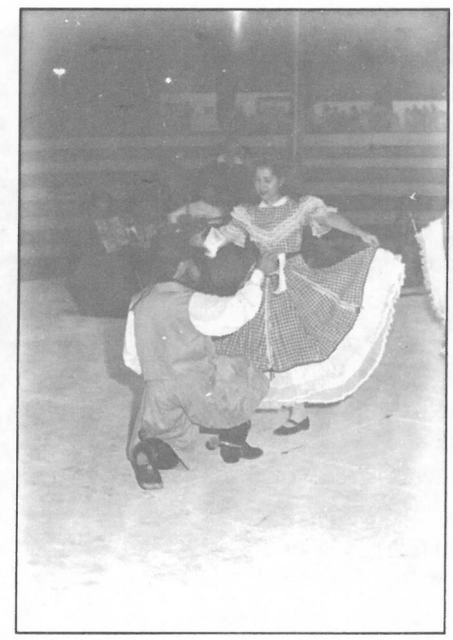
REGISTRO

Coisas da Turma da Cidinha Manzolli

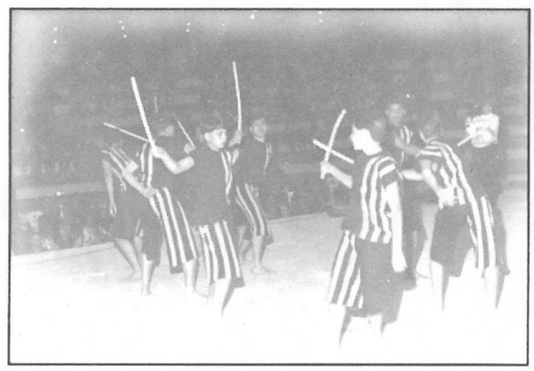
Já falei do Grupo de Danças Parafolclóricas "Cidade Menina-Moça", grupo que nasceu com os festivais do folclore de Olímpia e firme continua sob a batuta da Cidinha Manzolli. No entanto, após as apresentações, alguém quer saber o significado de algumas danças, discute um tipo de chimarrita ou uma ciranda, pergunta sobre a origem disto ou daquilo. Já que os perguntadores estão vivos e é certo aparecerem, aproveito o resumo lido durante apresentações no 28º FEFOL e, resumindo o resumo, espero contentar curiosos distraídos ou realmente interessados, dizendo um nadinha das danças apresentadas. 1) **Bambu** - dança que exige grande preparo físico, coreografia criada pelos dançarinos. 2) **Maneiro-Pau** - Comum no Nordeste, relembra lutas do passado, onde paus substituem as peixeiras. 3) **Coco** - Vem do Nordeste, vem do Norte do país, mais das praias. Surgiu em Alagoas, nos engenhos, entrou nos salões, retraiu-se, ficou com o povo. Dança alegre, movimentada. 4) **Mulher Rendeira** - Homenagem à mulher rendeira, comum no Ceará, no Nordeste, no Norte. Relembra a mulher lutadora do sertão, o cabra-macho dos idos de Lampião, as lutas entre cangaceiros e militares. 5) **Vaqueiro** - Homenagem aos rudes vaqueiros do Norte, relembra as lides do homem e do boi, a força do laço, os sólidos tamancos do forte cuidador do gado. 6) **Balainha** - Dança sulina, exige arcos floridos que, durante as evoluções, formam "balaios". 7) **Chimarrita** - dançada no Rio de Janeiro, São Paulo, Santa Catarina, Rio Grande do Sul, onde chegou com os açorianos, em 1741. É dança que enaltece a mulher, faz parte dos fandangos gaúcho e paulista do litoral. 8) **Cana Verde de Passagem** - origem portuguesa, dança paulista, festiva, ruidosa, grande variedade de passos. O dançarino desse tipo de cana verde é chamado folgazão. Tem muito jeito de outras danças portuguesas que recebemos e incorporamos às aquisições européias, africanas, nativas. 9) **Café** - Dança paulista, homenagem ao homem que lida com



Maçanico



Chote Carreirinho



Maneiro-Pau



Vaqueiros



Balainha



Quadrilha

o café, nas suas variadas etapas, do plantio à colheita, desta ao ensacamento artesanal. 10) **Quadrilha** - De origem francesa, é dança típica das festas juninas e é dançada tanto por elementos folques quanto por eruditos ou letrados. Grandes variações introduzidas regionalmente. 11) **Facões** - do Rio Grande do Sul, um autêntico desafio gaúcho, quando os peões cruzam facões ao som e ritmo das gaitas. 12) **Chula** - outro desafio gaúcho, utilizando-se uma vara, no chão, em torno da qual, através de rebuscados passos de dança e sapateio, os peões, individualmente na maior parte das vezes, arrancam aplausos dos torcedores. Exige fôlego, força, agilidade e destreza. 13) **Estampa** - Conjunto de danças gaúchas. Prendas e peões apresentam partes coreográficas de danças do Sul, tais como: a) **Maçanico** - de origem provavelmente portuguesa, corruptela de maçarico, ave do Sul do país. Dançada mais no litoral de Santa Catarina e do Rio Grande do Sul. b) **Roseira** - Sua coreografia lembra o abrir e o fechar das pétalas de uma rosa. c) **Chote Carreirinho** - uma das variantes do "Chotes" original, dança que passou por quase todos os salões do país, enriquecido, no Sul, com passos característicos dos modismos gauchescos. d) **Tatu** - pertencente aos antigos fandangos gaúchos, acrescido de sapateado com pares soltos, apresenta a coreografia "volta-no-meio", de dança muito popular no Brasil do século passado. e) **Tirana do Lenço** - dança sapateada, pares soltos, mímica amorosa, num constante movimento de fuga e aproximação, e um final feliz. f) **Balaio** - procedente do Nordeste, com características do lundu africano, relembra o baião ou baiano. Balaio é o cesto que as moças fazem com o rodopio das suas saias no decorrer da dança. Diversos passos simples, música alegre...

Estas, pois, as danças apresentadas pelo Grupo de Danças Parafolclóricas "Cidade Menina-Moça", durante o 28º FEFOL. Espero que os interessados se contentem com estes dados. Mais uma vez, obrigada, Cidinha Manzolli, agradecimentos extensivos a todos do seu grupo. Parabéns, "Menina-Moça".

Peregrinação Folclórica por Olímpia

Já estamos na 4ª Peregrinação Folclórica. Os objetivos têm sido plenamente atingidos: levar o colorido, o som e o ritmo das danças folclóricas até a cidade, agradecendo, assim, aqueles que colaboram monetariamente para que os festivais se realizem, homenageando aqueles que, presos aos deveres do horário de trabalho ficam impedidos de apreciar os grupos no recinto próprio. Também a turma de fora prestigia a nossa cidade, percorrendo-a, utilizando-se do nosso comércio, levando "lembranças" para sua terras. Em 1992, 28º FEFOL, saíram os grupos "Jeticaí" e "Menina-Moça" de Olímpia, no dia 12 de agosto, visitando o Bradesco, o Banespa, apresentando-se na Praça da Matriz. No dia 13, o Grupo de Tradições Populares "Acauã da Serra", de Campina Grande, PB, apresentou-se no saguão da Prefeitura Municipal, no Bradesco, no Banespa e na Praça da Matriz. A 14 de agosto, o Grupo "Fogança", de Maringá, PR, foi o escolhido para as apresentações, começando na Praça Nossa Senhora Aparecida, descendo para a Praça da Matriz e visitando os bancos Banespa e **Bradesco**. Nesse mesmo dia, o Grupo de Tradição e Cultura "Vinte de Setembro", de Capão da Canoa, RS, esteve às 9 horas, na Usina Cruz Alta, de Olímpia e às 14 horas percorreu **Bradesco**, Banespa e deu o seu recadão na Praça da Matriz. Assim, mais uma vez, gente daqui e gente de fora, em ritmo de festa e congraçamento, sai às ruas, canta, exibe trajes típicos e instrumentos musicais, anima a população operosa, estabelece laços de novas amizades, demonstra que folclore é festa do povo para o povo. Parabéns, peregrinos, não fiquem na 4ª caminhada apenas. Parabéns aos acompanhantes da cidade, parabéns, Olímpia, que os viu passar, que os ouviu cantar.

Nosso Amigo Saul Martins

Mais uma vez esse mestre do Folclore Brasileiro, Saul Martins, dá o seu grito de guerra, a fim de que os poucos entendidos saibam conceituar e definir o quase indefinível e inconceituável "folk-lore" mundial. Eis que esclarece:

"FOLCLORE:
CONCEITO
E DEFINIÇÃO"

"Para certas pessoas, folclore lembra abandono, aquilo que se está jogando fora. E há quem associe folclore com pobreza ou subdesenvolvimento, com o rural, até com o jocoso, grotesco ou ridículo. Não se deve julgar assim, porque seria o mesmo que confundir Germano com gênero humano.

É folclórico o saber que se adquire de modo espontâneo, sem que seja deliberadamente ensinado ou intencionalmente aprendido. O mestre do saber folclórico é o convívio social, aprende-se na escola da vida, no cotidiano - por imitação ou de outiva, vendo alguém fazer ou ouvindo-o dizer.

Uns mais e outros menos, seja rico ou seja pobre, do campo ou da cidade, governante ou governado, todas as pessoas são portadoras desse tipo ou categoria de saber, que não tem essência classista - é consagrado pela vulgaridade.

O folclore é carro-chefe dos demais segmentos culturais, vai à frente, ele é que faz a escolha dos padrões ideais - locais regionais ou nacionais, é bem de raiz.

Neste ensejo, presto homenagem a Olímpia, maior centro brasileiro de divulgação da sabedoria do povo.

Saul Martins
Presidente de Honra da Comissão Mineira de Folclore"

Aí, Saul, lute mesmo, só assim poderemos esperar maior compreensão de autoridades governamentais e daqueles que querem denegrir nossas mais belas tradições. Parabéns e os agradecimentos do Prof. José Sant'anna pela homenagem a Olímpia.

REGISTRO

Enlace Bradesco e Fefol: Jubileu de Coral

Onze anos de efetivo patrocínio do Bradesco, onze anos que vêm permitindo ao Prof. José Sant'anna, criador e coordenador dos festivais do folclore de Olímpia, respirar com certo desafogo. Onze anos que nossos Anuários, cada vez mais belos e completos, circulam pela imensidão do país, graças ao apoio financeiro do **Bradesco**. Onze anos de amizade profunda e profícua. E um Jubileu de Coral mereceu, durante o 28º FEFOL, um delicioso almoço que a cúpula desse Banco companheiro ofereceu aos amigos no recinto das atividades folclóricas, com a presença do Sr. Carlos A. Porto, da agência local, recepcionando amigos daqui e de fora: Dorival Antônio Bianchi, vice-presidente das Organizações Bradesco, SP, Firmino Fernandes Sobrinho, diretor executivo, SP, Mário da Silveira Teixeira Jr., diretor executivo; Antônio Ducatti, diretor regional de São José do Rio Preto, Carlos Alberto Fabris, gerente de Marketing, SP, Braz Izildo Manzatto, assessor da diretoria regional. Além de outros gerentes da região, presentes o Prof. José Sant'anna, Luiz Francisco da Silva Jr., Divino Antônio Ferreira, Luiz Carlos Nizato Batista, todos da agência local. Recepcionados no recinto pelas jovens Alessandra Cristina Lazarin, Karina Ferrarezzi, Lucimar Aparecida Braga e Sonia Alexandra de Mesquita Afonso. O BRADESCO presenteou a todos com um lindíssimo brinde.

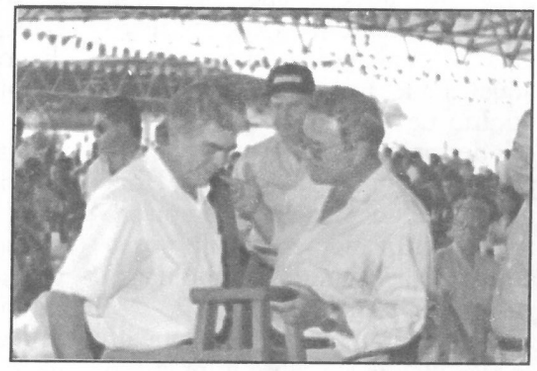
Durante a solenidade, o Prof. Sant'anna saudou e agraciou aos visitantes com "Certificado de Louvor ao Mérito" e "Visitante Ilustre" e, ao Banco Bradesco ofereceu belíssimo quadro com os dizeres: "Nossa Gratidão. A Comissão Executiva do 28º Festival do Folclore de Olímpia (9 a 16 de agosto de 1992) e Comissão de Folclore (Conselho Municipal de Cultura) da Secretaria da Educação, Cultura, Esportes, Turismo e Lazer da Prefeitura Municipal de Olímpia, registram esta homenagem ao mais forte patrocinador do FEFOL: **Bradesco**. Investindo na Cultura, o Bradesco enaltece e solidifica a identidade cultural do povo brasileiro.

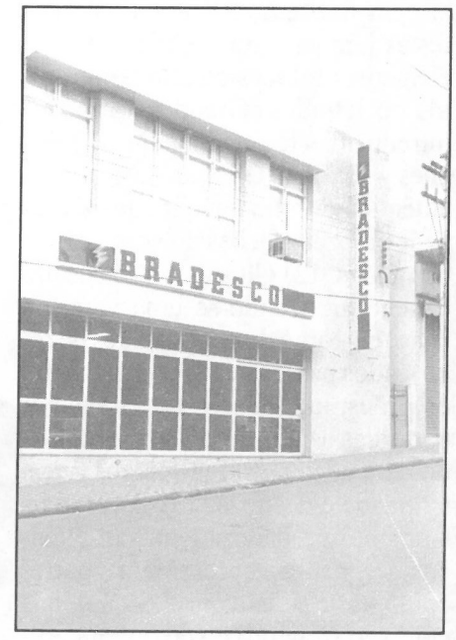
Bradesco é Cultura.

José Fernando Rizzatti - Prefeito

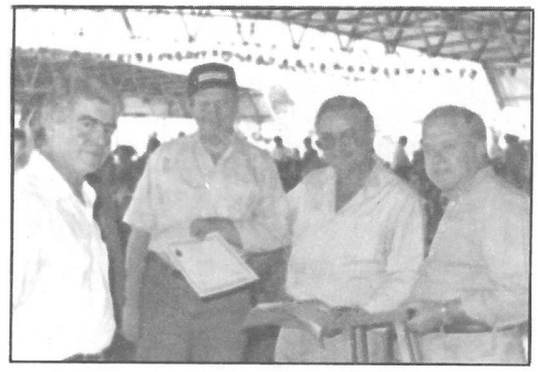
José Sant'anna - Comissão do Folclore"

Assim, mais uma vez, rogamos ao Senhor esteja o Bradesco sempre ao nosso lado, ao lado da cultura pátria. Uma justa homenagem, minúscula ante a imensidão do que nos oferecem, uma palavra oculta e sincera, desmedida, do Sant'anna, de Olímpia, da nossa gente ao Bradesco. Que as fotos contem, de leve, o que foi esse encontro festivo do Jubileu de Coral entre Bradesco e Fefol, do Bradesco e Sant'anna.



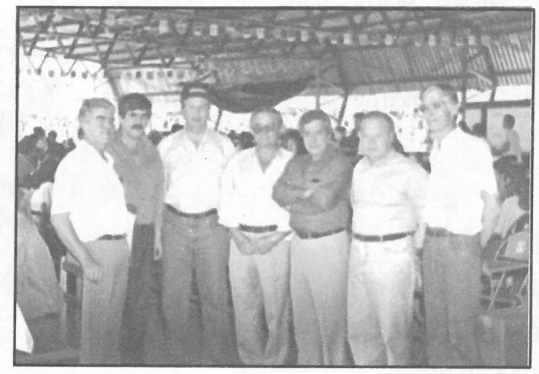


Bradesco - Agência de Olímpia





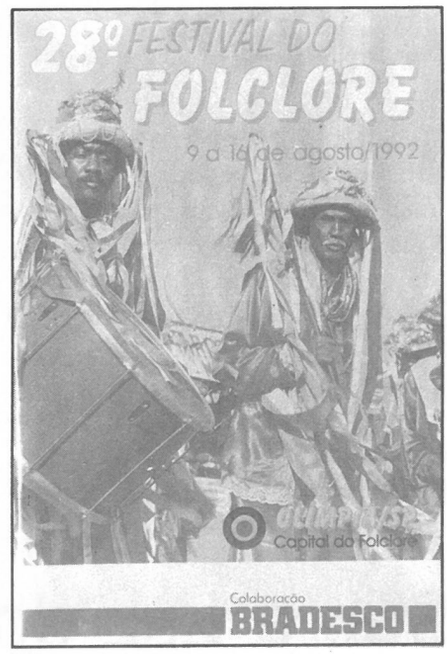


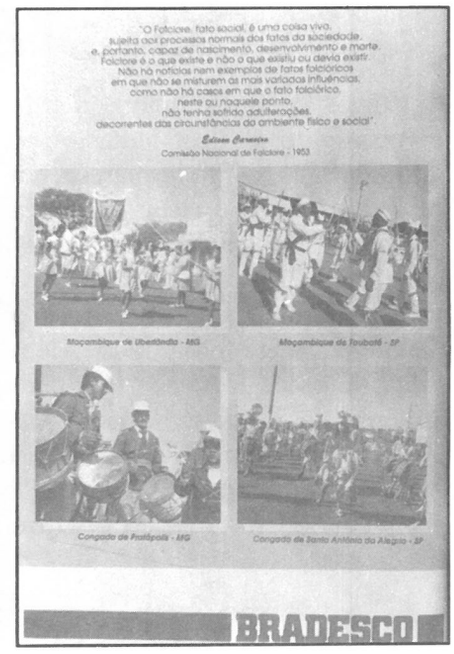


Tema da Capa do Anuário do 28.º Fefol

Não só da capa do Anuário, mas tema dos cartazes que percorreram o país, e dos livretos-convite que se espalharam por todo o território nacional, que atravessaram fronteiras e levaram nossa mensagem folclórica a recantos distantes, o Terno de Congada do Menino Jesus, da família do Jerominho, de Passos, Minas Gerais, foi o escolhido para compor toda a divulgação da festa em 1992. Magnífico trabalho fotográfico, digno dessa Congada álacre e bem dirigida que, anos sem conta, enfeita nossos Festivais do Folclore.

E, nas fotos, com garbo, porta o bastão recoberto de fitas, símbolo de um Terno de Congada que, há mais de sessenta anos, encanta mineiros e brasileiros em geral. Tradição afro-brasileira que merece ser preservada. De certo modo, pela dedicação do criador e coordenador dos festivais do folclore, José Sant'anna, perpetuamos em 1992, o nome do Terno e a figura insigne do seu capitão, Jerônimo dos Santos. Dure até a eternidade, Terno de Congada do Menino Jesus de Passos, MG.





Baronesa Esther Sant'Anna de Almeida Karwinsky

Uma extraordinária mulher, totalmente devotada às soluções dos graves problemas sócio-econômicos que turvam os caminhos do brasileiro, grande mulher que luta pela preservação do folclore nacional, tão parcamente atendida em seus reclamos de ajuda financeira...

Do Guarujá - SP, no Boletim nº 17, de 1992, publicado pela Associação de Folclore e Artesanato, a Baronesa traz, entre outros, artigos de José Geraldo de Souza, de Maria Amália C. Giffoni, Maria Martins Daniel, José Carlos Rossato e os de sua própria autoria, trabalhos de fôlego que merecem divulgação não só nacional, pela elevada importância.

Por toda a luta que insiste em travar em prol do folclore brasileiro nós, de Olímpia, o Prof. José Sant'anna em particular, queremos prestar à Baronesa Esther Sant'Anna de Almeida Karwinsky nossas mais sinceras homenagens. Rogamos que o Senhor lhe dê longos anos de vida ativa, concedendo-lhe os meios indispensáveis para prosseguir com seus trabalhos e estudos. O Brasil muito lhe deve, Baronesa Esther. Nós nos comovemos com o seu drama, que é, em síntese, o drama de todos aqueles que querem preservar o rico manancial folclórico, característica do povo brasileiro. Nosso eterno agradecimento a tão ilibada dama brasileira. Deus a ajude, companheira de lutas.


folclore

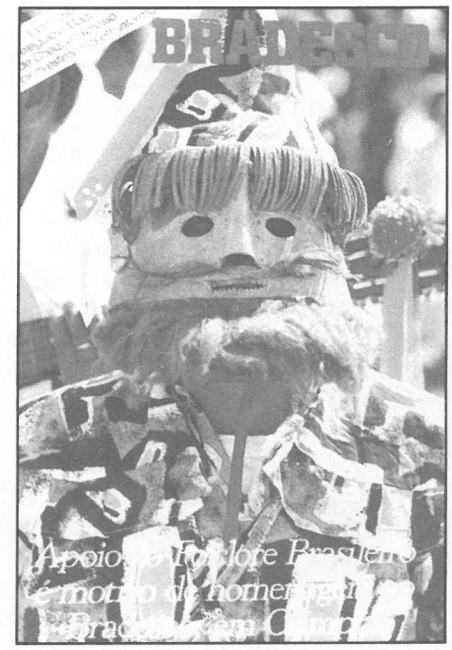
GUARUJÁ - SP BRASIL 1992 Nº 17

PUBLICAÇÃO DA

ASSOCIAÇÃO DE FOLCLORE E ARTESANATO

GUARUJÁ: CENTRO DE FOLCLORE DO LITORAL PAULISTA

Olímpia na Revista do Bradesco



Através do nosso mais querido companheiro de lutas, o BRADESCO, Olímpia aparece, em belo colorido, na revista que marca o quarto trimestre de 1992. Na página 8, 28º Festival do Folclore é o título, o Samba-Lenço de Mauá é o grande destaque fotográfico. Além disso, fotos da Congada de Santo Antônio da Alegria, de gente do Bradesco de Olímpia e região, do José Sant'anna, dos dirigentes e clientes do Banco. O artigo discorre sobre o 28º FEFOL, relembra homenagem que se prestou ao BRADESCO por toda a ajuda que dispensa ao festival, esclarecendo: "Na oportunidade, o vice-presidente do BRADESCO, Sr. Dorival Antônio Bianchi, foi declarado pelo prefeito José F. Rizzatti como "Hóspede Oficial de Olímpia".

Nossos mais puros agradecimentos, gente do BRADESCO. Firmes no leme, progredindo e sempre nos ajudando. Fazemos votos.

Inezita "Sob a Luz do Sertão"



Assim a revista Globo, ano 7, nº 82, agosto de 1992, da Editora Globo, apresentou a nossa Inezita Barroso em belo e longo artigo. Esclarece, de início: "Nascida na cidade, Inezita Barroso dedicou sua voz e 36 anos de carreira à defesa da autêntica música do campo". E Otto Filgueiras, autor do escrito, com magníficas fotos, vai contando a vida da nossa cidadã olimpiense, desde o momento em que, por ocasião do seu aniversário, 6 anos, recebeu um violão de presente, passando pelas 900 músicas gravadas, suas andanças por fazendas e estados brasileiros, até o reconhecimento absoluto do seu prestígio como cantora. E é claro, explica como surgiram pelo Brasil todo as histórias que envolvem os seus sucessos: A Moda da Pinga, Lampião de Gás, o Boi Amarelinho e outras, outras muitas. Suas aparições nas telas do cinema: Ângela, Destino em Apuros, Mulher de Verdade, É proibido beijar, O Craque. Nós, que acompanhamos a trajetória musical de Inezita, que nos orgulhamos de tê-la conosco em quase todos os 28 festivais do folclore, ficamos felizes com essa autêntica homenagem ao verdadeiro arauto da música folclórica e popular, Inezita Barroso. Que outras revistas de ilibado valor como a Globo se preocupem com essa grande e bela voz. Parabéns, Otto Filgueiras, parabéns Globo, parabéns Inezita.

A "Família Cristã" e o Fefol



A muita difundida revista religiosa "Família Cristã", no seu 68.º número, do mês de agosto de 1992 traz, sob o título "Capital do Folclore", graciosa história dos personagens do Clube dos 5. A criação e o roteiro desses quadrinhos estão sob responsabilidade de Eliana Sanches Martins, e o desenho e arte, aos cuidados de Sérgio Amaral. Até o Postal que Marieta recebe de Olímpia, Capital Nacional do Folclore, cheira a flor de laranjeira. E o Neco, trapalhão por excelência, tem que ouvir tudo sobre Olímpia, desde 1903, quando vila, até os dias atuais, com grupos folclóricos do país todo. E com ele, aprendem sobre nossos festivais os demais heróis: Jô, Marieta, Bento, até a Min, minhoca falante que não perde a festança. Muito bem pensado o conto, forma bonita de se ensinar algo a quem tem cabeça para pensar. Parabéns a vocês que apresentaram a nossa pequena história, a vocês que tão artisticamente desenharam, aos redatores e administradores da "Família Cristã". Estamos felizes, estamos gratos. Venham sempre nos ver, aqui os esperamos, heróis do Clube dos 5. Parabéns.

REGISTRO

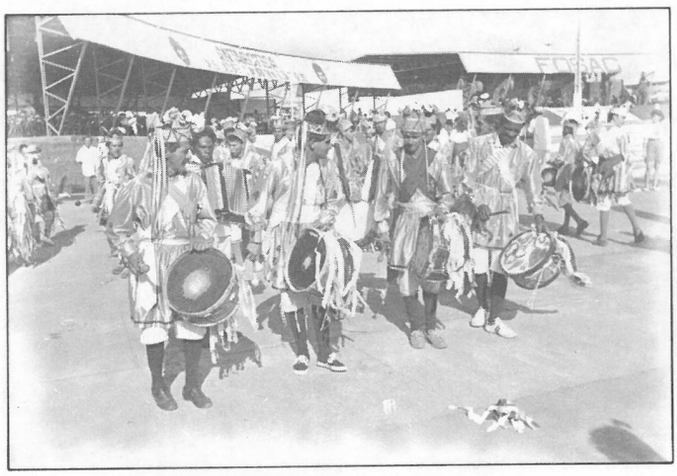
O Desfile Folclórico



Samba-Lenço - Mauá



Congada-Pratópolis



Congada - Santo Antônio da Alegria



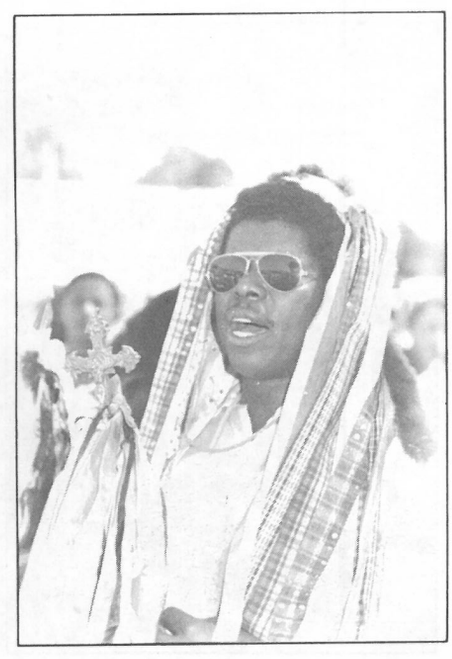
Caboclinhos - Guarujá



Congada - S. Seb. do Paraíso



Catupé - Cumari



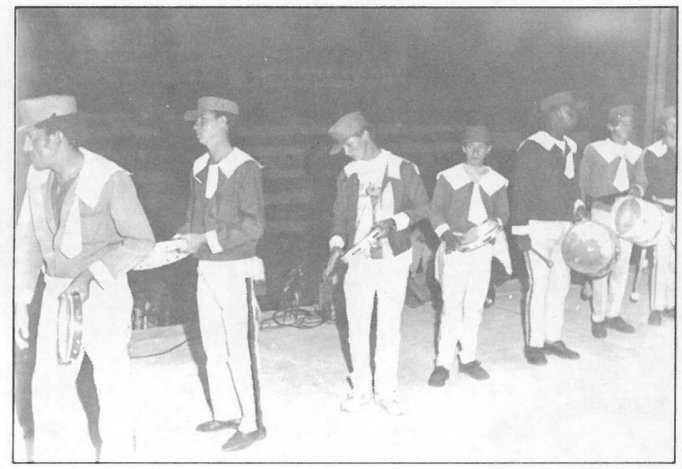
Moçambique - S. Seb. do Paraíso

REGISTRO

O Desfile Folclórico



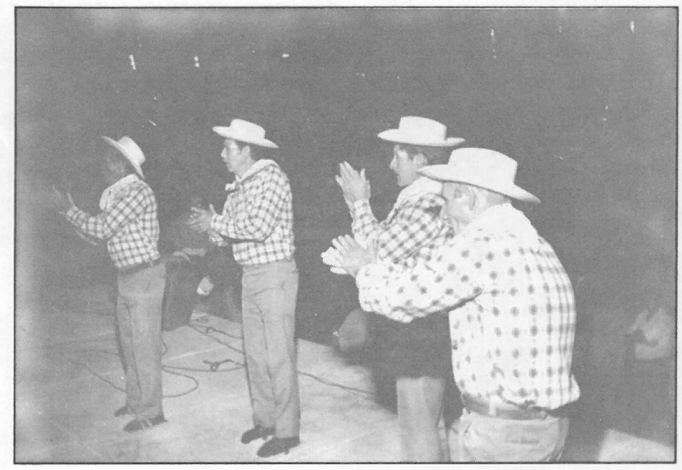
Moçambique - S.Sebastião do Paraíso



Congada - Pratópolis



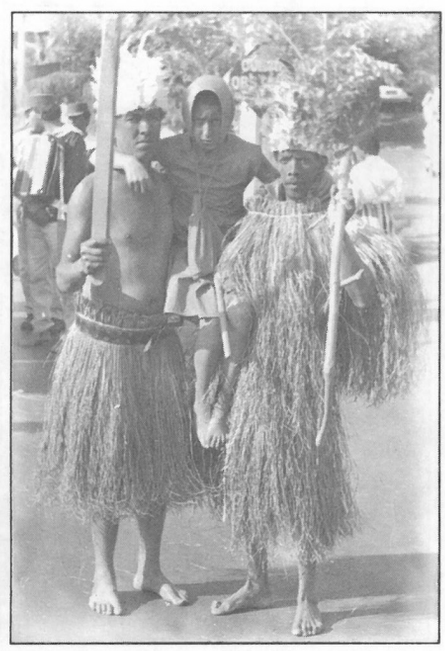
Moçambique - Taubaté



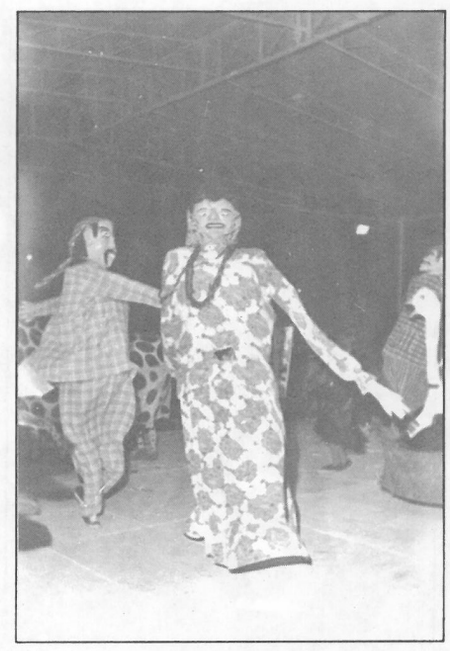
Fandango de Tamancos - Ribeirão Grande



Moçambique - Olímpia



Caiapó - São José do Rio Pardo



Cordão de Bichos - Tatuí

O Desfile Folclórico



Cururu - Piracicaba



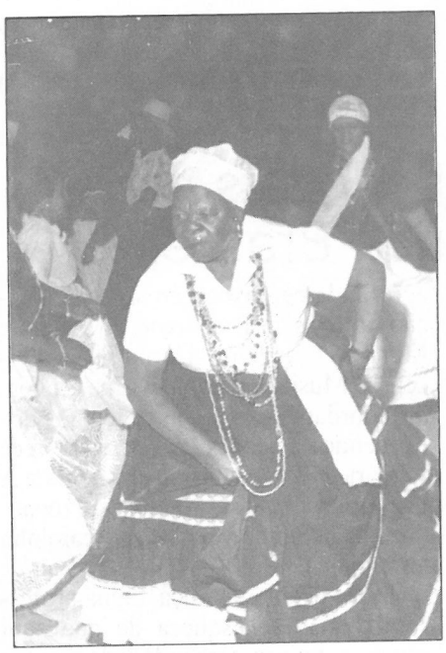
Cururu - Piracicaba



Reisado - Guarujá



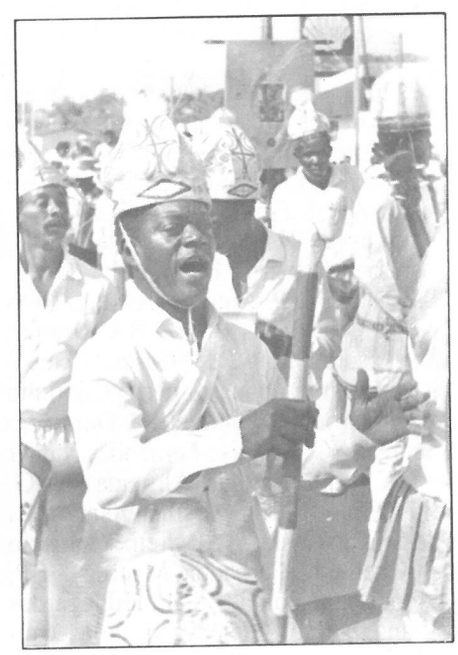
Moçambique - Olímpia



Samba- Lenço - Mauá



Congada - Olímpia



Congada - Uberlândia

REGISTRO

O Desfile Folclórico

A manhã do dia 16 de agosto de 1992, ensolarada, temperatura amena, já fazia prever que seria sucesso o desfile dos grupos folclóricos. Foi realmente belo, assistido por verdadeira multidão de olimpienses e visitantes, um desfile marcante que, na Avenida Aurora Forti Neves, por mais de 5 horas arrancou aplausos de todos. Com seus trajes típicos, desfilaram os grupos: Cumari (GO), Belo Horizonte, Campestre, Itaú de Minas, Ibiraci, Ituiutaba, Jacuí, Passos, Pratápolis, São Sebastião do Paraíso, São Tomás de Aquino, Uberaba e Uberlândia, todos de Minas Gerais, algumas cidades com dois ou mais grupos. De Paraíba, grupo de Campina Grande. Grupos de Maringá, (PR), de Capão da Canoa, (RS), além de muitos, muitos de São Paulo: de Olímpia, de Álvares Florence, Atibaia, Barretos, Bebedouro, Campinas, Capão Bonito, Capela do Alto, Cosmorama, Espírito Santo do Pinhal, Franca, Guaraci, Guarujá, Jundiaí, Itapira, Mauá, Monte Alto, Nova Granada, Paulo de Faria, Piracicaba, Santo Antônio da Alegria, São Bernardo do Campo, São José do Rio Pardo, São José do Rio Preto, São Paulo, Tatuí, Taubaté, Várzea Paulista, Votuporanga.



Moçambique - Olímpia

Eram Folias do Divino, Ternos de Reis, Congadas, Moçambiques, inúmeras manifestações folclóricas desfilando, sendo aplaudidas, cantando e dançando em todo o percurso, incansáveis, sinceros e felizes. Que belo desfile! Que perfeita mostra de brasilidade.

Anais do Simpósio Nacional de Ensino e Pesquisa de Folclore de São José dos Campos

O evento, como já registramos, realizou-se em São José dos Campos, SP, de 22 a 25 de julho de 1992. Contou com a presença de ilustres mestres folcloristas, o Prof. José Sant'anna na abertura. Iseh Bueno de Camargo, ausente por motivo de viagem imprevista. Representando Olímpia e região nosso amigo José Carlos Rossato, de Votuporanga, SP.

Nos Anais, artigos desses denodados batalhadores em prol da preservação de valores populares, em prol do folclore brasileiro: Braúlio do Nascimento - RJ, Aglaé Fontes de Alencar - SE, Altimar de Alencar Pimentel - PB, Américo Pelegrini Filho - SP, Ângela Savastano - SP, Antônio Teixeira Neto - SP, Ático Vilas Boas - BA, Braúlio do Nascimento - RJ, Cáscia Frade - RJ, Delzimar do Nascimento Coutinho - RJ, Domingos Diniz - MG, Doralécio Soares - SC, Doralice Fernandes Xavier - BA, Edimilson de Almeida - MG, Edir Granda - RJ, Esther Sant'Anna de S. Karwinsky - SP, Felix Coluccio - Argentina, Fernanda Macruz - SP, Francisca Neuma - PB, Hildegardes Vianna - BA, Idelette M. Fonseca - PB, Irany Leme - RJ, Joaquim Caetano Gentil Neto - RJ, José Carlos Rossato - SP, José Jorge de Carvalho - Brasília, José Maria Tenório Rocha - AL, Lílian Argentina - RS, Luiz Sérgio Barreto - SE, Luiz Rodolfo Vilhena - RJ, Maria Amália Correa Giffoni - SP, Maria Brígido - PA, Maria de Fátima R. Manfredini - SP, Maria Del Rosério S. de Alban - BA, Maria Luíza Figueira de Mello - SP, Núbia Marques - SE, Paulo de Carvalho-Neto - RJ, Pedro Yves - SP, Renato Pacheco - ES, Ricardo Gomes Lima - RJ, Roberto Emerson C. Benjamim - PE, Rosa Maria Barbosa Zamith - RJ, Roselys Vellozo Roderjan - PR, Ruth Guimarães - SP, Sérgio Figueiredo Ferreti - MA.

Um trabalho de fôlego, conclusões felizes, exposições de motivos claras e sucintas, obra que alto fala do valor dos integrantes do Simpósio e da elaboração dos Anais. Gratos pela obra enviada, gratos pelos trabalhos efetuados. Parabéns a todos vocês, simposistas de São José dos Campos!

As Estruturas Modais na Música Folclórica Brasileira

Eis o título do excelente Caderno Didático da Universidade Federal do Rio de Janeiro, publicado por Ermelinda A. Paz e enviado ao Prof. José Sant'anna bem recentemente. A autora, em carta separada, agradece ao mestre os Anuários enviados, destaca escritos que lhe trazem à memória vivências do passado. A obra apresenta 136 melodias, quase todas cifradas, dando embasamento e sustentação às praticas modais da Música Brasileira. Um roteiro para os estudiosos das estruturas modais, contribuindo para aprofundamento nas áreas de Evolução da Música Brasileira, do Folclore Musical Brasileiro, Harmonia e Percepção Musical. Foi felicíssima a autora ao abordar tão palpitante tema, enriquecendo, é certo, nossa biblioteca folclórica. Parabenizamos Ermelinda A Paz pela brilhante apresentação, rogando que o Senhor coroe seu caminho terreno.

Gratos pela lembrança, digna professora, nunca se esqueça de que aqui estamos, felizes, torcendo pelo seu sucesso perene.

Calendário dos Tropeiros da Borborema

Uma bela foto com alegres trajes de dança ilustra o Calendário 1993 que Gérson de Oliveira Brito, presidente do Grupo de Cultura Nativa "Tropeiros da Borborema", Campina Grande, PB, enviou ao Prof. Sant'anna. Muito bem imaginado, o Calendário será lembrança viva, por todo o decorrer do ano, das danças festivas do grupo nordestino que, em Olímpia, já se apresentou em três festivais, grupo que "preserva e cultiva a cultura popular brasileira". Essa moçada já representou o Brasil na França e na Espanha e, no ano passado, fez um giro de 60 dias pela Europa, marcando o folclore do país. Parabéns, gente da Borborema e gratos pela oferta. Nós é que desejamos sucesso e venturas perenes no alegre jornadear. Parabéns.

Jovens Garantem Tradição da Recomenda das Almas

Título extraído de artigo do jornal "O Estado de São Paulo", caderno Interior Cidades, de 8 de abril de 1993.

Pena não sejam nossos os Jovens, mas de Capela do Alto - SP, gente que nos visita anualmente e dá, através de ricas apresentações, o seu recado de amor ao folclore. Neste ano, a recomendação especial foi para Camolo Leonor, falecido há 6 meses, sem poder cantar sua última recomenda.

Toda sexta-feira santa eles se reúnem na porta do cemitério de Capela do Alto, à meia- noite e cantam uma Recomenda das Almas, ritual que marca o encerramento da Quaresma. A inovação deste 1993 foi a aceitação de jovens na Recomenda, jovens que sempre foram impedidos pelos velhos rezadores por suas brincadeiras inoportunas. É um jeito para dar continuidade ao velho costume local. Os grupos, número ímpar de pessoas, em Capela, homens e mulheres saem nas noites de quarta e sextas-feiras da Quaresma portando uma matraca que avisa a chegada. Não podem cruzar-se dois grupos de rezadores, um que se esconda na mata ou que fique de costas. As casas visitadas, número ímpar também, fechadas enquanto as treze estrofes do canto desfilam ao som do violão e vozes escolhidas, abrir-se-ão aos recomendadores para um café com leite , pão e bolo.

Parabéns, Capela do Alto, pela luta enfrentada em prol da perpetuação dos legítimos costumes ancestrais, que ora fazem parte do nosso folclore. Parabéns ao "O Estado de São Paulo", pela reportagem. Ficamos felizes em Olímpia, Olímpia que os conhece e admira.

O Brasil em Branco e Preto

O fotógrafo Carlino Amaral enviou ao Prof. Sant'anna maravilhoso Calendário para 1993. O grande destaque são doze fotos de regiões brasileiras: PR: Cataratas do Iguaçu, RJ: Parati e Praia da Trindade, MG: Rio São Francisco e Congonhas do Campo, SP: Transporte do Sul, Folclore de Olímpia, Serra das Cabras em Campinas, Casa da Cultura em Batatais, RS: Parque Nacional dos Aparados da Serra, SC: Praia do Zimbro e Florianópolis, locais deslumbrantes, nem sempre procurados pelo turismo interno. As fotos são belas, a famosa obra do Aleijadinho em Congonhas, um sonho, a Congada esbanjando fitas em Olímpia muito bonita, o jardim exótico de Batatais, algo que foge a elogios singelos. Parabéns à Gráfica Muto Ltda. de Campinas - SP, e do fotógrafo Carlino Amaral que em sua câmara captou e perpetuou recantos históricos pátrios. Maravilha! Nossos agradecimentos.

Olímpia e o Fundo Social de Solidariedade

Extenso programa foi apresentado em Olímpia, no Ginásio de Esportes, ingentes esforços da primeira dama Regina Céli Trindade Rizzatti e do prefeito José Fernando Rizzatti, na 2.ª Mostra de Trabalhos Corporais por Pessoas Portadoras de Deficiências.

Foi absoluto sucesso, momentos de emoção chegando às lágrimas quando, bem ou singelamente vestidos, excepcionais dançaram, teatralizaram números bem orientados. Tudo bem organizado, surdos-mudos em danças coordenadas, excepcionais físicos em danças cronometradas. Deficientes visuais de São Bernardo do Campo, SP; Centro de Educación Especial para Ninõs Deficitários de Santiago, Chile; Escola de Osasco, SP; Cubatão, SP; Niterói, RJ; APAE de São Paulo; Bauru, SP; Dracena, SP; Batatais - SP; São Manuel - SP; Mogi das Cruzes - SP; São Caetano do Sul - SP, todos deram seu recado de amor, paz e esperança. Maria Cristina Viana e Rejane A. Tenório com a APAE de Olímpia, Carmem Sílvia Madureira e Ana Paula dos Santos com Grupo de Deficientes Auditivos do Fundo Social de Solidariedade de Olímpia, Cidinha Manzolli e seu Grupo de Danças Parafolclóricas "Cidade Menina-Moça", homenagearam os visitantes e foram realmente brilhantes.

Um trabalho digno de nota, algo que jamais esperávamos presenciar, tal a alegria dos integrantes dos grupos, tal o desempenho de todos que pisaram o palco. Uma luz de esperança para tantos portadores de deficiências, um rasgo de amor a tantos desamparados que escapam do conceito de normalidade, mais "normais" do que platéia inteira enquanto astros e estrelas de primeira grandeza no palco.

Parabéns aos organizadores desse evento, parabéns a todos que se apresentaram, aos pais que conosco se comoveram. Parabéns, Fundo de Solidariedade de Olímpia!

O Romance do Soldado

Estudo sobre o **Romance do Soldado Jogador** é o título do trabalho de Flávio de Toledo Piza, que o autor enviou ao Prof. José Sant'anna. Uma obra pequena, muito bem desenvolvido o tema, diversas versões, todas de grandes interesses. Na versão I I vamos encontrar: "Era um soldado francês, que se chamava Ricardo, jogadô de profissão/ que nunca foi numa parte/ que não trouxesse no bolso/ o resultado das cartas". Versão coletada no Sul de Minas Gerais e traz todas as outras que coletou. E Inezita Barrozo gravou, segundo Barbosa Lessa, uma adaptação do romance. Um trabalho de pesquisa muito bom, comparações felizes. Agradecemos, em nome do Prof. Sant'anna e dos folcloristas que apreciam essa modalidade folclórica, desejando sejam proveitosos os versos a jogadores de baralhos ou não. Graças, mestre Toledo Piza, de Piracicaba, SP.

REGISTRO

MITO

O Curupira é um mito. Muitas pessoas nos indagam acerca do que venha a ser um mito. Achamos importante publicar estas considerações da Prof.ª Palmira Marcelina Degásperi Rodrigues, licenciada em Filosofia e membro efetivo do Departamento de Folclore de Olímpia.

Mito, Folclore e Filosofia

Todo homem é naturalmente filósofo, pois a necessidade de saber lhe é inerente. O que o homem deseja saber? Tudo, pois sua aspiração ao conhecimento é ilimitada. Entretanto, o problema que mais nos oprime é o da nossa existência. Não há um único indivíduo, dotado da capacidade de pensar, que nunca se tenha colocado questões como estas: Quem sou eu? De onde venho? Para onde vou? Mas a nossa existência está envolvida na totalidade do Cosmos. Daí a necessidade de conhecer todas as coisas em seus princípios, de fazer Metafísica ou filosofia primeira.

A compreensão da totalidade das coisas resulta de uma atividade complexa do raciocínio, de que não eram capazes os homens primitivos. Utilizando-se dos sentidos puderam conhecer o mundo na sua materialidade; centrando nele o pensamento, transformaram-no em objeto de conhecimento. Sob a multiplicidade de fenômenos físicos, a mente humana intuiu, desde há muito tempo, a unicidade de princípios reguladores da matéria, leis unificadoras da diversidade fenomenológica.

Observe-se que leis ou princípios não são sensíveis, portanto escapam ao conhecimento direto. São invisíveis e como tais despertam na mente primitiva o medo, a perplexidade. Os fenômenos naturais existem, estão diante dos olhos. Quem os manipula? O mundo se povoa de forças ocultas intocáveis; a potência do invisível se agiganta. Assim nasce nos primitivos o **mito** que, mesmo na sua forma fantástica, é a primeira fase da ciência e da filosofia" (M.F. Sciacca).

Primitivos são ainda os indígenas brasileiros em seu estado natural. Respondendo ao apelo pujante da razão também eles refletiram sobre a multiplicidade do Cosmos, amedrontaram-se diante do inexplicável e povoaram florestas, rios e montanhas com entidades fantásticas. Assim nasceram a Iara, o Curupira, o Saci, a Cobra-verde e tantos outros.

Mas um dia, o índio viu seu território invadido primeiramente por brancos, depois pelos negros, escravos. Estes outros seres humanos desembarcavam falando um outro idioma, trazendo utensílios, plantas e animais diferentes. Como pensavam eles? Em que acreditavam? O branco, do estágio cultural superior, já havia superado o primitivismo por uma forma de pensamento mais racional, que chamamos filosofia. A evolução da humanidade, levou-a do misticismo à filosofia, isto é, à reflexão sistemática e racional sobre o homem e o universo. O branco, ao lado da razão, trazia a fé no Catolicismo, religião que completava suas convicções metafísicas.

O negro, por sua vez, culturalmente mais atrasado que o português, pisou terras brasileiras imbuído da saudade da terra-mãe e da fidelidade às suas crenças e religiões.

Três culturas se defrontaram no mesmo solo, sob o mesmo céu. O contato dos homens conduziu à verificação do processo que os sociólogos chamam "aculturação". Idiomas, religiões, usos, costumes, tradições, crenças, técnicas, tudo isto se fundiu generosamente em terras brasileiras. A esta miscelânea feita de retalhos de culturas diversas, que se vem perpetuando de geração em geração, aceita pela maior parte do povo brasileiro, chamamos folclore.

É rico, é bonito o folclore brasileiro. Pelo que tem de ingênuo, pelos reflexos de índio, branco e negro que apresenta, pelo carinho com que é cultivado por tanta gente, deve ser preservado. Parabéns, Olímpia, cidade nova a cultivar relíquias do nosso passado.

ALGUNS MITOS DO BRASIL

Sugestões para trabalhos de artistas plásticos

Colaboração do Museu de História e Folclore "Maria Olímpia"

Alamoa

Na ilha de Fernando de Noronha, é o vulto branco de mulher linda, nua, loura, que aparece a dançar na praia, iluminada pelos relâmpagos de tempestade próxima. Reside em um dos picos da ilha, para onde leva os homens que se apaixonam por ela. Aí transforma-se em caveira.

Alma do Padre Aranha

Assombração de rancho de encruzilhada, que surrava tropeiros vadios. Se deixavam uma correia largada no chão, esta começava a dobrar e davalhes uma surra. Se largavam à toa algum cambito de arrocho, era o pau que roncava nos seus lombos. Corrente em São Paulo.

Ana Jansen

Mulher que judiava de escravos. Agora, aparece nas ruas de São Luis, Maranhão, em carruagem tomada pelo fogo e puxada por cavalos sem cabeça.

Angoera

Índio guarani. Homenzarrão atlético, sisudo e calado. Guia dos Padres nas Santas Missões do Rio Grande do Sul. Batizado, tornou-se folgazão, alegre, doido por danças. Como Angoera, vive a brincar dentro das casas, sem ser visto. Até sapateia o fandango.

Anhangá

Veado com olhos de fogo, que além de enganar os caçadores, desviando o tiro de suas armas rumo às pessoas queridas, traz febre e loucura em quem o vê; visagem ou fantasma de tatu, pirarucu, tartaruga, boi, cachorro e mesmo gente. Mito geral no Brasil.

Arranca-Língua

Em Goiás, é um macaco-homem, enorme. Atordoa e mata os animais a murros. Alimenta-se das línguas de bois e vacas.

Barba-Ruiva

Homem encantado, que vive na lagoa de Paranaguá, no Piauí. Tem cabelos e barbas avermelhados, ruivos. Costuma aquecer-se ao sol, deitado na areia da lagoa. Quando sai da água apresenta barba, unhas e peito coberto de fogo e lama. Gosta de pegar mulheres para abraçar e beijar. Não faz mal a ninguém.

Bicho-Homem

Grande, atlético, feroz, com um olho só e apenas um pé, que forma no chão uma pegada redonda. Tem dedos monstruosos e aguçadas unhas. É capaz de derrubar a murros uma montanha, beber rios e transportar florestas. Vive escondido nas serranias. É devorador de homens. Corrente, em variantes, no Brasil inteiro.

Boitatá

Serpente de fogo, que reside na água. Cobra grande que mata os animais, comendo-lhe os olhos; por isso fica cheia de luz de todos esses olhos. Touro ou boi que solta fogo pela boca. Espírito de gente ruim, que vaga pela terra, tocando fogo nos campos ou saindo que nem um rojão ou tocha de fogo. Em variantes diversas, mito geral do Brasil.

Boi Vaquim

Ser mítico do Rio Grande do Sul. Boi com asas e chifres de ouro. Mete medo aos campeiros, porque chispa fogo na ponta dos chifres e tem olhos de diamante. É preciso coragem para laçá-lo.

Boto

Peixe do rio Amazonas, transmudado em homem, e tido por incorrigível conquistador de mulheres. Torna-se caboclo alegre, forte e grande amigo de danças. Sempre, porém, de chapéu na cabeça, para que não vejam o orifício por onde respira. Na qualidade de boto, assalta as canoas que têm mulheres grávidas. É considerado o pai de muitas crianças que nascem por aquelas regiões amazônicas.

Cabeça-de-Cuia

No rio Parnaíba, Piauí, é um homem alto, magro, com grande cabeleira sobre cabeça em forma de cuia. Devora de sete em sete anos uma mulher chamada Maria e também meninos que nadam no rio. Torna-se terrível nas noites de sextas-feiras.

Caipora ou Caapora

Homem coberto de pêlos e montado num porco do mato. Pode ser barbudo, de testa curta e nariz chato. É louco por fumo e vive a pedir fogo para seu cachimbo. Corrente em todo o Brasil.

Canhambora

Homem preto, grande e feio, que rouba crianças. Assombração dos negros mortos a pancadas. Pode ser bicho, metade homem e metade cavalo, que agride caçadores. Tem, por vezes, cabelos compridos até os pés. Ressuscita animais mortos e mata os homens. Conhecido em Minas e São Paulo.

Canoa Fantasma

É uma canoa na qual se acham as almas dos bandeirantes, que morreram afogados. As almas surgem nas margens do Tietê, embarcam na canoa e descem o rio. O objetivo delas é saber notícias dos parentes e procurar tesouros perdidos. Aparecem ao amanhecer.

Capelobo

No Maranhão, parece uma anta. Tem pelos longos e negros e patas redondas. A cabeça termina por um focinho como o do porco ou cachorro. Pode ter um só pé, na forma de fundo de garrafa. Alimenta-se de cães e gatos recém-nascidos. Indígenas velhos transformam-se em Capelobo. Conhecido também na região do Araguaia.

Cavalo D'água

No rio São Francisco, caboclo baixo, musculoso, cor de cobre, rápido nos movimentos e sempre enfezado. Geralmente ser mítico que aparece nos rios a virar embarcações, assombrando e matando.

Cavalo das Almas

Animal miraculoso, que percorre as estradas à procura dos mortos recentes, que o esperam nos moirões das porteiras. As almas vão engarupadas nesse cavalo. Versão paulista.

Chibamba

Mito de origem africana, de S. Paulo e Minas Gerais, que aparece vestindo folhas de bananeiras. Está sempre a dançar, rodando lentamente. Amedronta crianças que choram.

Cobra Norato

No Pará, é um rapaz, Honorato, que se encanta numa serpente. Por vezes, solta a carapaça, que o cobre, e mete-se em festa. De madrugada, porém, volta ao suplício.

Cresce-Míngua

Dois homens bem pequenos, que ficam juntos às porteiras nas estradas. Quando alguém se aproxima deles, aumentam de tamanho, chegando a atingir oito metros de altura. De repente, desaparecem nas curvas das estradas. Ocorre em São Paulo, nessa variante.

Curaganga ou Cumanganga

No Maranhão e Pará, é sétima filha de um casal. A cabeça lhe sai do corpo, à noite, em forma de bola de fogo e gira à toa pelos campos. Pode aparecer em cima das árvores e bater na porta das casas. Ataca a dentadas.

Curupira ou Currupira

Anão ou índio pequeno, com os pés voltados para trás, cabelos vermelhos ou cabeça raspada. Conhecido em todo Brasil, em numerosas variantes.

Famaleal

Diabinho minúsculo, que se guarda dentro de uma garrafa. Quem possui o Famaleal enriquece milagrosamente, mas tem que pagar com sangue todas as sextas-feiras os juros da preciosa relíquia. É preto e tem os pés de pato. Nasce do ovo de franga preta, chocada embaixo dos braços. Conhecido em Minas Gerais.

Galo Depenado

Enorme galo, inteiramente sem penas, que se apodera dos bens dos usuários, depois de matá-los. Registro paulista.

Gorjala

Gigante negro, com boca escancarada e faminta. Só tem um olho. Caça homens, metendo-os em baixo dos braços e comendo-os às dentadas. Habita às serras penhascosas do Ceará.

Labatut

Nome de um general francês, que deixou fama sinistra no Ceará. É um gigante, de pés redondos, cabelos compridos e revoltos, corpo inteiramente coberto de pêlos ásperos, dente saindo fora da boca, olho no meio da testa, mãos compridas. Conhecido no Rio Grande do Norte como comedor de crianças.

Maçone

Em Sergipe, é um ser mítico alto, todo vestido de ferro zincado, focinho comprido, olhos de fogo, pernas tortas e rabo. Vira bode preto altas horas da noite, para matar gente. Anda à procura de recém-nascidos para devorar.

Mão-de-Cabelo

Tem forma humana, esguia, anda envolvida em roupagem branca. As mãos são feixes de cabelos, sedosos, macios. Assombra, em São Paulo e Minas Gerais, as crianças que urinam na cama, passando-lhe as mãos pelo sexo.

Mapinguari

Monstro amazonense. Gigante, com pelos negros no corpo, mãos compridas, unhas em garra e fome insaciável. Boca rasgada do nariz ao estôma-

go, num corte vertical de lábios rubros de sangue. Seus pés têm forma de cascos. Devora só a cabeça do homem.

Mito da Rede

Em São Paulo, lá pelos lados de Guarapiranga, aparecem dois homens do outro mundo, a carregarem uma rede de defunto. Um terceiro vai ao lado, a espetar o defunto com objeto ponteagudo. O jeito de livrar-se dessa assombração é rezar um terço. Então, a rede passa e não faz mal a ninguém.

Mula-sem-Cabeça

Mula mesmo, sem cabeça, negra, com uma cruz de cabelos brancos. Tem um facho luminoso na ponta da cauda. Mata quem encontra a coices. Desencantada, é uma linda mulher nua, que tem amores criminosos. Mito geral no Brasil.

Pai do Mato

Em Goiás, homem de pé de cabra e corpo cheio de pêlos. Mão semelhante a dos macacos. Barbicha. Cor escura, idêntica a do corpo do mato enlameado. Anda no bando desses porcos, cavalgando o maior. É apenas mortal no umbigo e tem urina azul. Raramente aparece ao homem.

Papa-Figo

Negro velho, sujo, vestindo farrapos, com um saco. Pode ser pálido, esquálido, com barba sempre por fazer. Atrai crianças, para comer-lhes o fígado, com momices ou mostrando-lhes brinquedos. Costuma ficar à saída das escolas, jardins e parques. Conhecido em todo o Brasil.

Pilão de Fogo

Pilão ou mão-de-pilão, em labaredas, que percorre ruas e estradas, queimando os homens que saem a passear. Variante paulista.

Pisadera

É o nosso conhecido pesadelo, personalizado em velho ou velha que, segundo contam, costuma sentar-se à boca do estômago de quem dorme de costas. Pode ter a forma de mulher grande, saias compridas, pés redondos. Vulgar em São Paulo e Minas.

Princesa de Jericoacoara

No Ceará, é uma princesa que mora em uma gruta, cheia de riquezas. Está transformada em serpente, com cabeça e pés femininos, coberta de escamas de ouro. Só poderá ser desencantada com sangue humano, fazendo-se uma cruz sobre o seu dorso. Aí, ao lado da princesa, aparecerão tesouros e maravilhas da cidade onde ela mora.

Porca dos Sete Leitões

Na versão paulista, é uma porca que vive com seus sete leitõezinhos, andando p'ra lá e p'ra cá. Era uma rainha que possuía sete filhos e que foram com ela transformados no que são agora, por vingança de um feiticeiro. Transformada em porca, muito alva, solta fogo pelos olhos, nariz e boca. Vive perto dos cruzeiros de estrada.

Quibungo

Meio homem, meio animal. Cabeça muito grande e bocarra às costas, que se abre e fecha, quando abaixa ou levanta a cabeça. Por aí engole crianças. Pode ter a forma de cachorrão ou macacão peludo. É originariamente africano. Conhecido na Bahia, Minas Gerais e São Paulo.

Rondolo

Mito de colônia italiana no interior paulista. É uma ave muito grande, que voa adiante das nuvens negras, anunciadoras de tempestades. Pode causar danos e por isso deve ser afastada por meio de exorcismo.

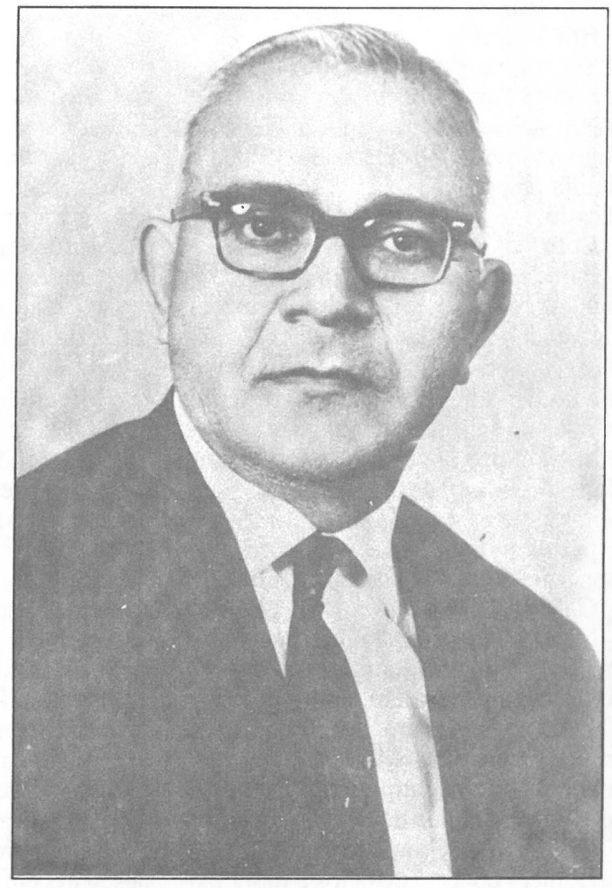
A Visita do Folclorista Pedro Teixeira de Vasconcelos

De Alagoas, acompanhado de alguns membros da sua querida família: esposa, Prof.ª Edith Rodas de Vasconcelos e neta, Bárbara Maria Vasconcelos Almeida, veio visitar Olímpia o "animador, incentivador, pesquisador, agitador cultural, bravo guerreiro que sempre soube empunhar sua bandeira de luta, na sacrossanta cruzada do folclore", Prof. Pedro Teixeira de Vasconcelos, nos dias 13 e 14 de maio deste ano.

Aqui em Olímpia foram hóspedes do casal Alceu e Isaura Clemêncio da Silva, visita rápida, com objetivos marcantes: rever os amigos, Sant'anna e, em particular, o "Toinho" do mestre alagoano, e saber das possibilidades de participar, com seu magnífico grupo de danças e folguedos, no 29.º Festival do Folclore de Olímpia.

A vinda desse denodado batalhador, folclorista já marcado pelo anos, com problemas sérios de saúde é, para os olimpienses, motivo de imensa satisfação. Olhar pra o Prof. Pedro é rever, em pensamento, o rico Reisado Alagoano, é sentir o ritmo álacre das Pastorinhas nordestinas. A aura que envolve o grande Prof. Pedro contagia, estimula e nos dá alento para enfrentar novas lutas.

Que belo presente a sua visita, mestre Pedro. Oxalá aqui esteja durante o 29.º FEFOL. Muito, muito agradecidos pela meteórica visita. Venha sempre.

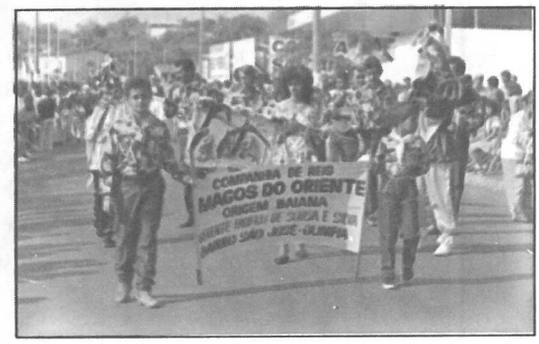


Festa de Reis

Em Olímpia há um grande número de Folias de Reis que fazem a peregrinação sagrada durante o ciclo natalino. Em nossa região é o mais popular e religioso folguedo folclórico. O Dr. Dimas Egydio dos Santos, do Departamento de Folclore de Olímpia, assim se manifestou a respeito da **Folia de Reis.**

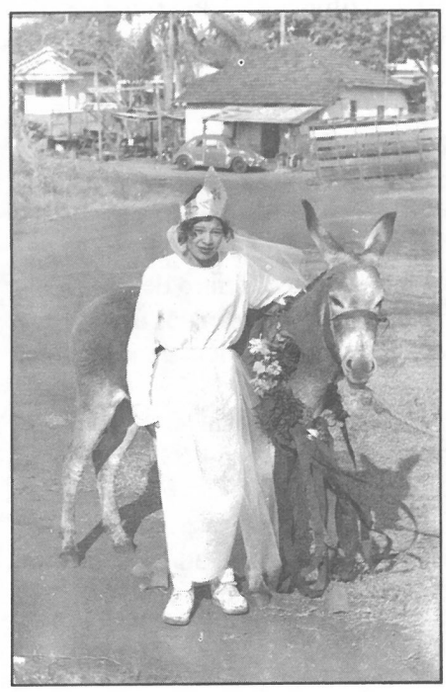
"O mistério do sobrenatural sempre causou no homem manifestações de mágica preocupação. Do céu, de que há um pouco em cada um de nós, estabelece ele um contato com as entidades supraterrenas, em forma de meditação, cânticos ou festas. Na evocação popular, ao contrário do que acontece com o Espiritualismo, não há preocupações maiores em se conhecer o mistério da vida. As divagações às eternas perguntas: de onde vim? para que vim? para onde vou? não fazem parte dela. Parece-nos que, tradicionalmente, as festas populares de caráter místico, inter-relacionam-se exclusivamente com as coisas temporais. A natureza é a mãe suprema. Assim, reza o homem para chover, na esperança de fartas colheitas, ou para extinguir pragas que assolam as plantações. São festas e rituais que chegaram até nós pela tradição, alentadas pelo sentimento do sobrenatural.

Uma das festas mais populares, em São Paulo, é a da Folia de Reis, cuja origem parece ser portuguesa, e relacionada aos rituais da fecundidade. Hoje, tem propósitos mais amplos, e seus seguidores oferecem o ritual para o pagamento de promessas, as mais diversas. O mestre da Companhia oferece seus préstimos ao "promesseiro", a quem compete o custeio da festa, para a qual são juntados os donativos angariados durante a peregrinação, também chamada "giro" ou "viagem sagrada", o que, em nossa região, é feito entre meia-noite do dia 24 de dezembro e 6 de janeiro, em jornada ininterrupta. A chegada à casa do promesseiro se dá no Dia de Reis com o local já preparado para a recepção da folia. A chegada é alegre e cerimoniosa, com passagem pelos arcos (feitos de bambu) e que são em número de 3 ou 6. São oferecidas pelo promesseiro, 3 mesas, em ordem de procedência: a dos Anjos (para as crianças); a dos Convidados (marmanjos) e a dos Figurantes da Companhia. É a chamada "Festa da Porteira Aberta", na qual os próprios membros da Companhia fazem as vezes de garçom. Aí são servidos vários pratos, destacando-se as carnes de vaca, leitoa, frango e cabrito. As Companhias não apresentam um número fixo de participantes, variando de 11 a 20, e suas figuras principais são: mestre, contramestre, ajudante, contralto, 5.ª voz e tala.





Em Olímpia há mais de 30 Companhias de Folia de Reis que perfilham a "baiana" e "mineira". Seu grande protetor é o conhecido professor Dr. José Sant'anna, que é, também, o grande responsável pela realização do Festival do Folclore que se realiza em Olímpia, em todo agosto de cada ano. Graças àquele ilustre professor e folclorista emérito, Olímpia preserva, para a pátria comum, o germe da cultura popular, inocente flor que, teimosamente, sobrevive nas estéreis ranhuras do progresso".





Adeus a Cleantho de Paiva Leite

Emérito economista, nascido 24/03/1921, veio a falecer em 07/10/1992, então Presidente do Instituto Brasileiro de Educação, Ciência e Cultura (IBECC). Homem viajado, trabalhou no Chile e nos Estados Unidos, fazendo amigos, preocupando-se com os problemas brasileiros. Em 1986, com a colaboração de Ático Vilas Boas da Mota e Bráulio do Nascimento, reteve no IBECC Paulo de Carvalho Neto e, juntos, reativaram a Comissão Nacional de Folclore. E pelo nosso folclore muito batalhou Cleantho de Paiva Leite.

Dele, disse Paulo de Carvalho, no Boletim n.º 11, da Comissão Nacional de Folclore: "Não deixa de ser mérito de Cleantho todos os grandes acertos da CNFL nesta nova fase (1986 - 1992), sobretudo: o tomo **Estudos de Folclore em homenagem a Manuel Diegues Júnior e o Simpósio Nacional de Ensino e Pesquisa de Folclore,** realizado em São José dos Campos - SP, em julho de 1992". Grandes feitos, mais um ilustre brasileiro que nos deixa em plena jornada. E como faz falta! Rogamos ao Senhor lhe proporcione o máximo de paz e beleza com que tanto sonhou.

In Memoriam

O Departamento de Folclore de Olímpia registra seu pesar e já sofre em antecipação a ausência irrevogável de três grandes folcloristas: **Dulce Martins Lamas, Waldemar de Figueiredo Valente e Regina Lacerda**, figuras ilustres e denodadas que marcarão a certa evocação de seus nomes pelo trabalho e esforço dedicados ao estudo do nosso folclore.

Os três eminentes estudiosos muito contribuíram conosco em freqüentes e produtivas correspondências, lembrando que Dulce Lamas e Regina Lacerda, à exceção de Waldemar Valente que não pode vir, orgulharam-nos com suas presenças em Olímpia, por ocasião do Festival do Folclore.

DULCE MARTINS LAMAS

Dulce Martins Lamas nasceu no Rio de Janeiro em 4 de julho de 1914. Faleceu no Rio de Janeiro em 23 de novembro de 1992.

Bibliografia

Achegas à genealogia da cachaça. Rio de Janeiro, IBECC / CNF, 1950. Doc. n.º 152.

A coreografia negra e sua influência na música erudita. Rio de Janeiro, IBECC / CNF, 1952 - Doc. n.º 252.

Contribuição de Portugal ao folclore brasileiro. Rio de Janeiro, Jornal do Commercio, 1954.

Migração e adaptação de uma melodia ao folclore brasileiro, in Revista do Conservatório Brasileiro de Música, RJ, 1(3):60-1, abr - jun., 1956.

Cantos sertanejos, in Escola Nacional de Música/Centro de Pesquisas Folclóricas - **Relação dos discos gravados no Estado de Minas Gerais,** Rio de Janeiro, 1956:55 - 61.

Música tradicional de serenata e salões, in **idem**, p.64-68. Vissuntos, in idem, p. 75-78.

Cantos de troveiros, in **idem, Relação de discos gravados no Estado do Rio Grande do Sul,** Rio de Janeiro, 1959:65-91.

As danças do fandango, in **idem,** p.93-102.

Danças e cantares diversos, in **idem,** p.106-06.

Música tradicional de autos e celebrações religiosas, in **idem,** p. 117-22

Cantos negro-fetichistas, in **idem,** p.123-26.

Um costume nordestino: a "derrubada", IBECC/CNF, 1959. Doc. n.º 127. Folclore musical de Parati, in **Revista Brasileira de Folclore,** RJ, 2(2):25-62, abr.-jun. 1962.

Nepomuceno. Sua posição nacionalista na música brasileira, in **idem** 4(8-10):13-28, jan.-dez.1964.

As características da música folclórica e a distinção em estabelecer entre música folclórica e música popular, in **Revista** do Conservatório Brasileiro de Música, RJ, 1(1):56-9, out. - dez. 1955.

Boi-bumbá e pássaros, in **Revista Brasileira de Folclore,** Rio de Janeiro, 8(20): 33-32, jan.-abr. 1968.

A cana de açúcar e o folclore poético-musical, in **Boletim açucareiro,** Rio de Janeiro, 72(2):80-4, 1968.

Impressões do folclore nordestino, in **idem,** 74(2):88-101, ago. 1969. A arte poético-musical no Estado do Rio, in Boletim da Comissão Fluminense de Folclore, Niterói, 1(2):8-10, abr. 1970.

Reminiscências do cangaço na zona açucareira, in **Boletim Açucareiro,** RJ, 76(2) :33-37, ago. 1970.

Falando de folclore fluminense, in **Boletim** da Comissão Fluminense de Folclore, Niterói, 2(4) :3-5, jan. 1971.

Aspectos do culto fetichista do Rio de Janeiro, in **idem,** 5(7):23-4, ago.1973.

A música na cantoria nordestina, in **Literatura popular em verso, Estudos,** v. I. Rio de Janeiro, Fundação Casa de Rui Barbosa, 1973:233-70.

A festa do Divino (Angra dos Reis), in **Revista Fluminense de Folclore,** Niterói, 1(1):14-7, jan.1974.

Pastorinhas, pastoris, presépios e lapinhas. Rio de Janeiro, Gráfica Olímpica, 1978.

O canto tímido do homem flumi-

nense, in **Artefato,** RJ, 1(3):22-25, jul. 1978.

O samba na escola, in **Revista Brasileira de Música,** RJ, 11:31-50, 1981.

Luiz Heitor Correa de Azevedo: 80 anos. (Coordenadora). São Paulo, Sociedade Brasileira de Musicologia./Rio de Janeiro, INM/ FUNARTE, 1985

Bibliografia organizada por **Rosa Maria Barbosa Zamith** (da Escola de Música da UFRJ).

WALDEMAR DE FIGUEIREDO VALENTE

Waldemar Valente nasceu no Recife em 9 de novembro de 1908. Faleceu no Recife, em 27 de novembro de 1992.

Bibliografia

História da Civilização. São Paulo: Ed. Nacional, 1937.

O Povoamento Primitivo da América. Recife: Typ. A Tribunal, 1939.

Fundamentos Biotipológicos da Educação. Recife: Typ. Jornal do Commercio, 1941.

Aspectos da Evolução Histórica da Língua Inglesa. Recife: Imprensa Oficial, 1944.

Caminha - o primeiro etnógrafo do Brasil. Recife: Ed. Casa do Estudante de Pernambuco, 1944.

O povoamento Primitivo da América e a Teoria do Prof. Alés Krdicka. Recife: Imprensa Industrial, 1948.

Notas à Margem de um Problema Etnográfico. Recife: Tip. Diário da Manhã, 1948.

Eutanásia. Recife: Tip. Diário da Manhã, 1948.

O Índice de Manouvrier e sua Significação em Educação Física Escolar.

Recife: Imprensa Industrial, 1948.

O critério de Forma na Metodologia Etnológica. Recife: Tip. Jornal do Commercio, 1949.

Introdução ao Estudo da Antropologia Cultural. Recife: Tip. Universidade Católica, 1953.

Índices Craneanos. Recife: Tip. Faculdade de Filosofia Federal, 1954.

Sincretismo Religioso Afro-Brasileiro. São Paulo: Cia. Editora Nacional, 1955, 173 p. (Col. Brasiliana, 280) il.

A Função Mágica dos Tambores. Recife: Revista **Arquivos** ns.º IX a XII, 1952-1956.

Maria Graham - Uma inglesa em Pernambuco nos começos do século XIX. Recife: Imprensa Oficial (Col. Concórdia), 1957.

O Negro nas Crônicas Holandesas do Século XVII. Recife: Imprensa Universitária, 1958.

Misticismo e religião - Aspectos do Sebastianismo Nordestino. Recife: IJNPS, 1963.

Gilberto Freyre: um livro de estréia. Recife: IJNPS, 1964.

Sobrevivências Daometanas nos Grupos de Culto Afronordestino. Recife: IJNPS, 1964, 46 p. (versão francesa publicada pela Universidade de Dacar, 1969).

Panteismo em Pernambuco. Recife: Imprensa Universitária, 1966.

O Padre Carapuceiro - A crítica de costumes na primeira metade do Séc. XIX. Recife. DEC - **SEC, 1969, 269 P.11. - Pastoril do Recife.**

Rev. Brasil Açucareiro. Rio de Janeiro, 74(2):79-87, agosto 1969. (Reeditado na **Antologia Pernambucana de Folclore,** Recife: ed. Massangana, 1988, p. 321-338).

Rodrigues de Carvalho e o Folclore Brasileiro. **Revista** do Departamento de Cultura, Sec. Educação e Cultura do Governo de Pernambuco, Recife, n.º 4, 1970.

Serrinha - Aspectos antropossociais de uma comunidade nordestina. Recife: IJNPS, 1973.

Sexo e Trópico (Separata dos Anais do Seminário de Tropicologia do ano 1969). Recife: Universidade Federal de Pernambuco, 1976, 100 p.

João Martins de Athayde: um depoimento. Recife: Gráfica Caxangá, 1976.

Gonfalões, Bandeiras e Estandartes. Micromonografia de Folclore, 25. Recife: Centro de Estudos Folclóricos - FUNDAJ, 1977. (Reeditado em **Carnaval do Recife,** org. Mário Souto Maior e L. Silva, ed. Massangana, 1991).

Folclore Brasileiro: Pernambuco. Rio de Janeiro: CDBF, 1978. 93 p. il.

O Japonês no Nordeste Agrário - Aspectos sócio-culturais e antropológicos. Recife: IJNPS, 1978, 232 p. (versão para japonês).

Xangô: um ritual afro-brasileiro de Pernambuco. Recife: Ed. Massangana, 1982.

A Litolatria no Folclore Nordestino. Micromonografia de Folclore. 138. Recife: Centro de Estudos Folclóricos - FUNDAJ, 1983.

Aspectos Espirituais da Presença Africana no Folclore Nordestino. Micromonografia de Folclore, 171-172. Recife: Centro de Estudos Folclóricos - FUNDAJ, 1986.

Nordeste em Três Dimensões Folclóricas (Pastoris de antigamente; Tabus e preconceitos alimentares; O carro de boi como fator de progresso econômico e evolução sócio-cultural). Recife: Ed. Asa Pernambuco, 1986. 68 p.

Jogo do Pião. Micromonografia de Folclore, 178. Recife: Centro de Estudos Folclóricos - FUNDAJ, 1987.

Antologia Pernambucana do Folclore (em colaboração com Mário Souto Maior). Recife: ED. Massangana, 1988, 348 p.

Antologia da Poesia Popular de Pernambuco (em colaboração com Mário Souto Maior). Recife: Ed. Massangana, 1989, 248 p.

Dama de Ouro. Recife: FUNDARPE, 1990 (primeiro volume da autobiografia).

Bibliografia organizada por **Roberto Benjamim** (da Comissão Pernambucana de Folclore).

REGINA LACERDA

Regina Lacerda nasceu em Goiás, em 25 de junho de 1919 e faleceu em Goiania, em 14 de dezembro de 1992.

Bibliografia

Pitangas (poesias), 1954.

Cerâmica popular. Artesanato vivo em Goiás. Goiânia, Secr. de Estado de Educação e Cultura, 1957.

Estórias e lendas de Goiás e Mato Grosso. II, de J. Lanzellotti. São Pau-

REGISTRO

lo, Liv. Literart, s.d.

Papa-cela. Notícias do folclore goiano. Goiânia, Instituto Goiano do Livro. Dep. de Cultura, Secretaria de Educação e Cultura do Estado, 1968.

Cidade de Goiás, 1968.

A Independência de Goiás, 1968.

Traços da cultura portuguesa em Goiás. in **Revista Brasileira de Folclore,** Rio de Janeiro, 8 (22):269-74. set. dez.1968.

Romaria - Pedreira de São Sebastião. Uma lenda como outras - Uma romaria como muitas. In Anuário do 8.º Festival do Folclore de Olímpia - SP, págs. 5 e 6, ag. - 1972.

Tradição da cultura portuguesa em Goiás. in **Folclórica,** Goiania, 1(1): 43-48, ag.-out. 1972.

Cerâmica popular, in **Folclórica,** Goiânia, 1(1):49-62, ago.-out. 1972.

Henrique Silva, Goiânia. Oriente, 1973.

O Folclore nas preocupações de Hugo Carvalho Ramos, in **Folclórica**, Goiânia, 4(5): 76-107, out. 1974/ ago. 1975.

Vila Boa. Folclore. II. de Manuel Hermano, Goiás, Bolsa de Publicações Hugo de Carvalho Ramos, 1957. 2.ª ed.: **Vila Boa. História e Folclore.** Goiânia, Oriente, 1977.

Aspectos sócio-econômicos do artesão. Goiânia, Superintendência do Desenvolvimento da Região Centro-Oeste, 1977.

Comunicação folk. (veículos). in **Boletim da Comissão Goiânia de Folclore,** Goiânia, 1(1): 37-49, dez. 1977.

Folclore brasileiro. Goiás. Rio de Janeiro, MEC/DAC/FUNARTE/ Campanha de Defesa do Folclore Brasileiro, 1977.

Folclore em agosto, um saldo positivo. in **O Popular,** Goiânia, 11 de set. 1977.

Preservação e promoção dos grupos folclóricos. in **O Popular,** Goiânia, 2 de out. 1977.

Cantigas e cantares; músicas folclóricas e modinhas goianas. Grafia musical de Yara Moreyra. Goiânia, Gráf. O Popular, 1978.

Artesanato e arte popular. in **Jornal do Artesanato,** Goiânia, 1(1):2, ago.1980.

Procissão do fogaréu. Recife. Fundação Joaquim Nabuco / Instituto de Pesquisas Sociais, 1981 (Folclore n.º108).

Folclore da Chuva. in **Folclore.** Publ. da Associação de Folclore e Artesanato, Guarujá, 7:12-3, 1982 .

Histórias que o homem de bronze contou (livro didático sobre Anhangüera), 1984.

Luiz Ramos de Oliveira Couto (Luiz Couto), in **Revista do Instituto Histórico e Geográfico de Goiás,** n.º 11, 1988.

Veiga Vale, in Revista Cultura, Mec, n. º 12.

Romaria da Trindade. Goiânia, Gráf. O Popular, 1989.

Curiosidade em torno de uma palavra. **In Folclore.** Publ. da Associação de Folclore e Artesanato, Gurarujá, SP, 15:27-28, 1990.

Artigos na Revista da Academia goiana de Letras:

Manuel Lopes de Carvalho Ramos, n.º 5, 1975.

Discurso na homenagem póstuma a Índio Xavier da Silva, n.º 6, 1978.

Pedro Gomes, n.º 8, 1986.

Discurso de recepção a Cora Coralina, n.º 8, 1986.

Cora Coralina, n.º 10, 1989.

Bibliografia organizada por **Hildegardes Vianna** (da Comissão Baiana de Folclore).

Muitos foram os escolhidos!

Um triste fato. Perdemos, em 1993, muita gente querida, pessoas que conhecíamos pessoalmente ou através de suas obras e do seu intenso trabalho em prol do folclore brasileiro. Pessoas que dificilmente serão substituídas, pois não se fazem mais homens como esses, lutadores, trabalhadores anônimos e idealistas sempiternos. Foram chamados para a casa do Senhor, os olimpienses:

_ **Albino José Damião**, mestre da Folia de Reis "Magos do Oriente", do Bairro de São José, do gerente Pacífico de Sousa e Silva. Era um mestre feliz que acompanhou os Festivais do Folclore com dedicação e carinho. Partiu no dia 29 de março de 1993.

_**Joaquim Garcia (Zico)**, artista cerieiro, autor de infindável número de peças de cera, de rara beleza, expostas nos mais importantes museus do país. Uma triste perda. Faleceu no dia 14 de abril de 1993.

_ **Manuel Ambrose (Mané Carreiro)**, rei do Terno de Moçambique "São Benedito", do Jardim Santa Ifigênia do Capitão Adelis P. dos Santos. Foi companheiro de lutas e batalhas sem conta o lado do Prof. José Sant'anna. Seu passamento deu-se no dia 18 de abril de 1993.

Assim, pouco a pouco, eles vão sendo chamados, partem, deixam um grande vazio nas linhas do folclore regional. Que o Senhor os receba com merecidas glórias, fazemos votos. Continuem, no além, as interrompidas obras folclóricas. E o mundo dirá: "amém"!

Ezequiel Batista de Carvalho

Mais um querido companheiro de lutas, de aspirações mais altas, um autêntico homem dedicado ao folclore brasileiro, acabou de ser chamado para o aconchego do Senhor: Ezequiel, o velho e sorridente Ezequiel. Faleceu no dia 14 de julho de 1993. Um grande vazio nas fileiras do folclore olimpiense. Partícipe constante de Folias de Reis, catireiro afamado, um pé arteiro no Fandango alegre, um mestre na sanfona de "oito baixos"e, o que mais o marcou entre os que com ele palmilharam as trilhas folclóricas, um contador de casos como poucos houve iguais. Ele foi chamado após prolongada doença. Partiu depressa, talvez pra não sentir saudades do Festival que se aproxima. Deixou saudades. Na sua humildade e singeleza, escreveu nas páginas do folclore olimpiense, linhas de imperecível valor. Nós rogamos lhe seja amena a jornada para os rincões celestiais. Que Jesus esteja com Ezequiel. Conte-nos, do além, os novos casos que enriquecerão nossa literatura folclórica. Adeus, amigo!

As manifestações de apoio e afeto recebidas em 1992

São Paulo, 10 de agosto de 1992.
Prezado Senhor José Sant'anna e demais senhores
Organizadores do 28º FESTIVAL DO FOLCLORE
Infelizmente não é desta vez que poderei apreciar seu significativo Festival do Folclore.
Também, nessa ocasião, assumo compromissos aqui na Capital, que me impedem de ausentar.
Desejo-lhes, entretanto, o sucesso de sempre pela realização e continuidade dos valiosos trabalhos.
Maria do Rosário de Souza Tavares de Lima
Associação Brasileira de Folclore

✪✪✪✪

Campinas, 25 de agosto de 1992
Prof. José Sant'anna
Prezado amigo:
Acredito que tenha sido um sucesso o 28º Festival do Folclore. Meus parabéns!
Gostaria de receber um exemplar do Anuário do Folclore 1992.
De antemão grato pela sua atenção, aproveito o ensejo para enviar-lhe um forte abraço.
Cordialmente,
Prof. **Hitoshi Nomura**.

✪✪✪✪

Maceió, 26 de agosto de 1992
Caríssimo Prof. Sant'anna
Recebi mais um **anuário**. Além de ser uma festa para os olhos, dada a riqueza da policromia da capa e contracapa, é um atestado fiel de que aquilo que acreditamos e fazemos com tanta dificuldade tem repercussão de alguma forma, e em um lugar mágico, mas real, alguém vela para que nossas esperanças não caiam no vazio.
Os estudos publicados, a cada ano melhoram em qualidade, em enfoques e propriedade. Mas uma coisa dança nas nossas cabeças: ver esta maravilha de perto; contribuindo de uma forma eficiente é uma forma de somar experiências.
Daqui, batemos palmas, e esperemos o chamado que esperançosos fazemos contagem regressiva.
José Maria Tenório Rocha.

✪✪✪✪

Natal, 27/8/1992
Grande José Sant'anna: meu abraço
Recebi, hoje, a revista relativa ao 28º Festival de Folclore de Olímpia. Está "dos amores - um cravo". Linda como as anteriores. E sou muito grato pela publicação das minhas palavras sobre a publicação do Festival e transcrição do meu artigo sobre o saudoso Mestre do Cordel Átila de Almeida.
Gostaria de lembrar-lhe que fizesse o envio de um exemplar da revista do Festival para a Profª Ruth de Almeida, viúva de Átila, que mora em Campina Grande, Rua João Alves de Lima, 1221 - Campina Grande - Paraíba.
Mando-lhe o mais novo dos meus livros, "DOS GRANDES, UM POUCO". São dez textos publicados na imprensa do Recife, com achegas e comentários de mais de 50 escritores brasileiros. Esse é o 1º pacote literário. Outros virão futuramente. Trata-se de uma experiência. Absolutamente original - dizem os mestres da biblioteconomia, como Edson Nery da Fonseca e Xavier Placer. Cassiano Nunes grande escritor e poeta paulista, residente em Brasília, diz que eu "descobri o ovo de Colombo" porque publico os textos e abaixo a crítica literária. E Antônio Houaiss declara que meu livro é um **achado**. Precisa mais alguma coisa? É a consagração - pelo menos para o grupo de amigos com os quais eu convivo.
Passe os olhos e me diga alguma coisa. Quero saber o que achou da experiência.
Por hoje, receba o afeto de velha amizade e os parabéns por mais uma linda realização em prol do folclore brasileiro.
Seu admirador constante, grato.
Veríssimo de Melo

✪✪✪✪

Piracicaba, 27 de agosto de 1992
Prezado Sr. José Sant'anna
Aqui estou para lhe agradecer a remessa do Anuário do 28º Festival do Folclore, publicação que justifica, mais uma vez, ser Olímpia a Capital do Folclore.
Ainda não li qualquer dos trabalhos, porque desde alguns dias a minha vista (ou o que dela resta) me obrigou a uma dieta de leitura ou de televisão. Desta ando normalmente afastado, mas da primeira não posso deixar de sentir muita falta. Todavia a situação já está chegando ao normal, o que me permitirá avançar logo pelas páginas do Anuário, cujo conteúdo, desde a primeira vista, parece magnífico. Fato que não seria novidade para quem conhece a publicação do ano passado e com a qual muito se deleitou e aprendeu.
Mais uma vez peço receber os meus agradecimentos e os parabéns que eu desejaria transmitir à cidade de Olímpia, pelo seu constante amor pelo folclore.
Exprimindo toda a minha admiração, aqui deixo os meus votos de felicidade tanto ao amigo como a Olímpia.
Flávio Moraes de Toledo Piza

✪✪✪✪

Jundiaí - SP, 27 de agosto de 1992
Caro amigo e colega, professor José Sant'anna
Recebi a revista do 28º Festival do Folclore que você dirige há tanto tempo, sempre vitorioso, para alegria e orgulho de todos nós, que lidamos com a cultura popular espontânea.
Não sei de exemplo semelhante. nem de uma publicação que se mantenha, ininterrupta, única no gênero, em todo o Brasil. Se não fosse você e seus colegas, o povo de Olímpia, os órgãos particulares e oficiais que o apóiam, não haveria essa tradição que faz de Olímpia a capital mundial do Folclore. E se não fosse você também, a revista já teria certamente, morrido.
Meus parabéns, mais uma vez. Obrigado. Agradeça aos colegas e à Prefeitura, por mim. Um grande abraço, e até breve do velho colega, admirador e companheiro de ideais, além de amigo.
Adelino Brandão

✪✪✪✪

São Paulo, 28 de agosto de 1992
Caro Professor José Sant'anna
Em todos os momentos importantes dos estudos do Folclore, a cidade de Olímpia se faz presente!
Parece até, que as cidades de São Paulo, Guarujá, São José dos Campos, Brasília, Laranjeiras, Maceió e tantas outras são vizinhas.
Bem sabemos que a mola propulsora para tais andanças é a crença nos

CORRESPONDÊNCIA/92

estudos da ciência do folclore e a importância que encontramos no intercâmbio das idéias e realizações.

Agradeço ao convite e a revista do 28º Festival do Folclore de Olímpia - 1992 e expresso toda a admiração pelos seus esforços, marca registrada de seu comportamento através de todos esses anos.

Assim, Olímpia vem com orgulho nos representando no cenário nacional.

Um grande abraço da amiga.

Maria Luiza Figueira de Mello

(Membro da Comissão Nacional de Folclore IBECC-UNESCO - para os assuntos de intercâmbio)

✪✪✪✪

Petrópolis, 31 de agosto de 1992

Mestre José Sant'anna

Infelizmente neste ano não deu para comparecer ao festival de Olímpia.

Como habitualmente ocorre, tenho certeza de que o amigo colheu mais um sucesso e a prova está na magnífica revista que acabei de receber. Parabéns pelo êxito da publicação que tem nível excepcional, quer do ponto de vista da forma, do papel, da impressão, das ilustrações, quer no que concerne ao conteúdo.

Agradeço as referências feitas à minha colaboração na Tribuna Piracicabana.

Aproveito a oportunidade para remeter-lhe mais uma coleção da folha, esperando que o amigo encontre ali algo do seu interesse.

Grande e fraternal abraço do

Francisco de Vasconcellos

✪✪✪✪

Salvador (BA), 31/8/1992

Meu caro José Sant'anna

Parabéns novamente. A publicação que você orienta é cada vez mais rica de informações folclóricas.

- Lá vem a lua saindo.
Anda meu bem, venha vê
Não há quem empate a lua
Nem o nosso bem-querer.

- A lua de caminhá
Já fez caminho seguido
Ou me mate aquele ingrato
Ou me tire do sentido.

- Lá vem a lua saindo
Por detrás do gravatá
A muié deu no marido
Cum pedaço de jabá.

Lembrei-me destas quadras, lendo seu admirável repositório poético sobre a lua.

Abraços cordiais do

Calasans

✪✪✪✪

Rio de Janeiro, 31/08/92

Prezado Senhor:

Prof. José Sant'anna

Por meio desta queremos agradecer o Anuário do Folclore, nº 22, de 22-8-1992, que estamos recebendo de sua instituição, e reiterar o contínuo interesse da Library of Congress nessas publicações.

Com nosso apreço por sua inestimável colaboração, subscrevemo-nos.

Cordialmente.

James C. Armstrong

Field Director

✪✪✪✪

São Paulo, 1º de setembro de 1992

Caro José Sant'anna,

Muito grata pela remessa do Anuário do Folclore/92 que, juntamente com o Festival, patenteia a continuidade de um importante trabalho de divulgação da cultura popular brasileira.

Renovo meus cumprimentos a você, à sua equipe e aos seus colaboradores, desejando sucesso sempre!

Maria do Carmo Vendramini

✪✪✪✪

Brasília (DF), 02 de setembro de 1992

Of. nº 606/92 - GDFRC

Prezado Senhor

Orlando Moço

Cumprimentando-o cordialmente, venho acusar o recebimento de seu ofício de 05 de agosto com o programa-agenda do 28º Festival do Folclore de Olímpia.

Lamentavelmente, essa correspondência só chegou ao meu gabinete no dia 24 de agosto, não me permitindo compartilhar da solenidade, pois já estive neste Festival do Folclore por duas vezes.

Sinto-me triste por não poder ter estado presente revendo os amigos e participando dessa festa maravilhosa que preserva as tradições em nosso país e que ainda não foi reconhecida pelas autoridades federais de sua real importância.

Atenciosamente,

Ronaldo Caiado.

Deputado Federal

✪✪✪✪

São Paulo, 2/9/92

Prezado José Sant'anna

Eu gostei muito da visita a Olímpia. O Festival do Folclore foi muito interessante.

Como você disse, o folclore brasileiro é muito rico. Tirei bastante fotos e tenho material suficiente para escrever um artigo interessante. Agradeço sua gentileza e sua colaboração.

Mande um abraço para o Dr. Nílton e família. Recomendações ao prefeito.

Foi muito importante o apoio de todos.

Quem sabe, no próximo ano voltaremos a nos encontrar.

Abraços a todos.

Lenart Larsson

✪✪✪✪

Tietê, 2 de setembro de 1992

Ao ilustre confrade e amigo

Professor José Sant'anna

Minhas efusivas saudações e votos de saúde.

Foi com a mais viva satisfação que recebi o volume dos Anais do 28º Festival do Folclore de Olímpia que achei uma beleza pela sua cuidadosa e artística impressão com as mais expressivas ilustrações.

A cidade de Olímpia liderada pelo nobre professor José0 Sant'anna, pode orgulhar-se de seus propósitos de enaltecer o Folclore nacional, como vem fazendo.

Quando chega nesta oportunidade, recordo a figura do escritor Sílvio Romero, que foi o iniciador e defensor das tradições brasileiras, tendo publicado nas primeiras décadas do século presente suas obras monumentais sobre os "Cantos Populares do Brasil" e "Contos Populares do Brasil".

Tenho um exemplar do volume "Festas e Tradições do Brasil" editado em 1920, que comprei naquela época e conservo com muito amor e carinho.

Foi esse livro que despertou em mim o amor pelo folclore, que conservo até hoje e depois, na mesma época, as obras de João Ribeiro, o grande cultor da língua pátria.

Penso que é difícil, pela distância do tempo, conseguir fotografia de Sílvio Romero, e por isso na suposição de que não tenham nenhuma, mando-lhe uma cópia e sugiro que mandem fazer um quadro grande para ser exposto na sede da Sociedade aí de Olímpia.

Me perdoe a ousadia de minha sugestão, que é produto da estima que devotei e devoto a Sílvio Romero em toda a minha vida (89 anos de idade)

CORRESPONDÊNCIA/92

de cultor das tradições do povo, neste caso o tieteense, com a sua festa do Divino que apareceu em 1830, em conseqüência de uma epidemia de maleita. A folia do Divino é maravilhosa.

Muito obrigado de sua dedicatória e por não esquecer este tieteense.

Benedicto Pires de Almeida.

✪✪✪✪

São Paulo, 3/9/92

Caro Sant'anna

Um abraço amigo

Cumprimentos pelo sucesso do 28º Festival do Folclore. Representa esforço gigantesco seu e da equipe colaboradora.

Cabe-me, em primeiro lugar, agradecê-lo pela publicação de minha conferência na Grécia, sobre "Experiência de Pesquisa e Aplicação Didática de Danças Folclóricas", em Larissa, 1988, publicado na Revista do Festival do Folclore de Olímpia (nº 22 - agosto de 1992). Pela penetração na área do folclore e pelo conceito justamente merecido, a Revista torna-se, cada vez mais, veículo ideal de divulgação. Emocionei-me com as palavras acrescidas no final do texto. Só você mesmo: solidário, benevolente e amigo, exaltando os outros e, modestamente, ocultando suas qualidades pessoais e competência.

Quanto aos seus "Contos Populares", (inclusos na Revista) setor de grande importância, você enriquece com os 20 contos recolhidos. Destacam-se pela diversidade de temas, reprodução fiel, respeito as falas originais, à maneira dos contadores se expressarem ao vocabulário usado e à ilustração (desenho), de acordo com o assunto.

Tenho predileção por contos, tanto eruditos como populares. Li os seus, em pouco tempo. Sorte minha e de outros que podem apreciá-los e conhecer os contadores de "patranhas", pelas fotos e dados pessoais apresentados.

Parabéns, inclusive aos demais colaboradores.

Com a admiração de sempre,

Maria Amália

✪✪✪✪

Comissão Nacional da UNESCO (IBECC)

Comissão Nacional de Folclore

Rio, 3/9/92

José Sant'anna,

Acusamos o recebimento do "28.º Festival do Folclore".

Com os cumprimentos cordiais de

Renato Almeida

✪✪✪✪

Itapeva, 07 de setembro de 1992

Meu querido Prof. Sant'anna

Somente mãos limpas e coração puro podem ofertar flores, mormente rosas, duplamente brindadas na edição de seu lindo Anuário do Folclore do ano de 1991, lançado por ocasião do 28.º Festival do Folclore, de Olímpia, que acabo de receber.

Por um lado, Ineh, minha querida amiga e incansável pesquisadora do Folclore (um grande beijo) com seu trabalho "Rosa, Rainha das Flores"; por outro. a alegria de reencontrar entre as páginas da revista minha "primeira luz" nas trilhas do Folclore, professora e amiga Maria Amália Corrêa Giffoni, a quem admiro e respeito desde meus idos tempos da Universidade de São Paulo.

Axé, Maria Amália!

Porém, além de você Sant'anna, foi a Iseh que me emocionou, até as lágrimas, com a notícia "Uma rosa valorosa". Não mereço aquilo que disse a meu respeito, mas, do fundo do coração agradeço pelas preces pela minha perseverança na luta em favor do resgate da cultura popular do Brasil, que amo muitíssimo!

Retribuo, desejando-lhe saúde, paz, alegria e amor e que o Senhor cubra de bênçãos sua vida tão preciosa para Olímpia, para São Paulo e para o Brasil.

O abraço saudoso da

Rosa Chueri

✪✪✪✪

Goiânia, 8/9/92

José Sant'anna

Recebi o Anuário do 28.º Festival do Folclore com uma delicada dedicatória que você teve a gentileza de me enviar.

Cada vez mais o Festival ganha maior organização e brilho.

Lamento não ter podido estar aí, mas envio-lhe cumprimentos e agradecimentos.

Regina Lacerda

✪✪✪✪

Valença, RJ, em 8/9/1992

Meu nobre e incondicional Amigo, Prof. José Sant'anna

Sua amizade, sua atenção, seu carinho para comigo tem sido deveras provas irrefutáveis do seu alto nível cultural, social e ético, tornando-se afim com a heterogênea raça humana, com a finalidade de doar, indistintamente a cada um de seus leitores, conhecimentos básicos da historicidade de nosso país, a evolução genotípica da nossa raça, a transmutação do nosso idioma, dos nossos costumes, das nossas crendices até galgar o apuro final do homem hodierno civilizado, cientista, técnológico, filósofo, mestre da cultura global, numa comparação analítica do que fomos e do que somos.

Vós (lhe trato mais em caráter reverencial) sois uma amálgama de tudo isto, acrescido de fina intelectualidade, de refinado saber, de imbatível tenacidade perquisitiva, de coragem, amor, despreendimento, interesse, ideal e senso de responsabilidade.

Com este 28.º Festival do Folclore realizado na cidade de OLÍMPIA - SP, acabamos de receber mais um exemplar da magnífica revista específica de tal matéria (pois já deveria constar do currículo escolar com os mais variados assuntos de temas exuberantes que não só nos divertem como nos elucidam, rememorando-nos os folguedos da nossa meninice, como é o meu caso, já com 77 anos, que choro o tempo que passou, quando o progresso ainda não havia roubado do sentimento humano a sensibilidade e a pureza que enaltenciam a razão do nosso viver. Hoje, com tantas técnicas que chegam a superar o crânio humano, a alma do homem também foi atingida pelos germens destruidores que não só aniquilam o corpo psicosomático como o câncer e a aids, mas a moral foi mortalmente golpeada pelos tóxicos, os alucinógenos, os assaltantes, os assassinatos, os seqüestros, as crenças malignas matando crianças inocentes e tantas coisas horripilantes que não consigo presenciar na televisão e nos jornais, pois são fortes demais estas cenas para um coração enfraquecido.

Com todo o carinho e admiração, o meu muito agradecido pela gentil oferta.

O amigo sincero e eterno admirador.

José Pinheiro Fernandes

✪✪✪✪

Vitória, 11/9/92

Professor Sant'anna:

Recebi o Anuário relativo ao 28.º Festival, como sempre excelente. O abraço de agradecimento e votos de que prossiga em seu labor.

Do **Renato José Costa Pacheco**

✪✪✪✪

CORRESPONDÊNCIA/92

São José dos Campos, 11 de setembro de 1992
Of. 651/ 92-DP
Prezado Senhor José Sant'anna:
Recebemos a revista referente ao **28.º Festival do Folclore de Olímpia.**
Queremos cumprimentar-lhe pela qualidade do material ali registrado e agradecer pela delicadeza da remessa.
Ainda, gostaria de consultar-lhe sobre a possibilidade de nos serem enviados mais alguns exemplares, para enriquecerem o acervo de nossa Biblioteca.
Na oportunidade, esperando que nossa solicitaçào possa ser atendida, subscrevemos-nos.
Atenciosamente,
Maria de Fátima Ramia Manfredini
Diretora presidente
Fundação Cultural "Cassiano Ricardo"

✪✪✪✪

Rio de Janeiro, 12 de setembro de 1992
Querido Sant'anna,
Foi muito bom vê-lo no "Simpósio Nacional de Ensino e Pesquisa de Folclore", em São José dos Campos, SP. Mesmo com sua passagem meteórica - ficando apenas para a abertura - percebi seu entusiasmo e animação imorredouros. Fiquei feliz com isto. E espero que continue assim, por muitos e muitos anos.
Recebi o Anuário n.º 28. Lindíssimo, na variedade de temas abordados e nas ilustrações multicores . Impressão perfeita. Parabéns, José Sant'anna!
Fiquei sabendo através deste mesmo Anuário, de sua nomeação para a Secretaria de Educação, Cultura , Esportes, Turismo e Lazer de Olímpia. Quero cumprimentar esta comunidade pela excelência da escolha de seu nome. Acredito que desta vez - e talvez seja a primeira no mundo - o Folclore será entendido como uma expressão de cultura que deve se integrar ao processo de educação. Parabéns Olímpia!
Mais uma vez, envio a expressão de minha grande admiração pelo seu trabalho.
A amizade de
Cáscia

✪✪✪✪

Belém, 18 de setembro de 1992
Prezado amigo e Confrade José Sant'anna
Rcebi um exemplar do n.º 22 do "Anuário do Folclore", que publica matéria referente ao 28.º Festival do Folclore, realizado na bela e progressista cidade de Olímpia, (SP).
Agradeço ao nobre amigo esta valiosa oferta, que mais uma vez me põe a par dos festejos e exibições de grupos folclóricos que se apresentaram durante o Festival e estampa valiosa colaboração de diversos folcloristas , versando sobre os mais variados temas.
Meus parabéns à Prefeitura Municipal de Olímpia, nas pessoas de José Fernando Rizzatti e Marcelo Gil Munhoz, à Comissão de Folclore desta cidade, e em particular a você - José Sant'anna - alma e dínamo dos Festivais, pelo sucesso alcançado no 28.º Festival do Folclore.
Cordialmente,
Pedro Tupinambá

✪✪✪✪

Belém, 19/9/92
Meu caro José Sant'anna
Como sempre, a Revista do 28.º Festival de Folclore está uma beleza!
Oxalá pudéssemos fazer o mesmo, mas o pessoal do Pará não é muito interessado em ajudar, principalmente no que diz respeito à cultura popular. Assim, a nossa Comissão anda "como Deus é servido".
Muito obrigada pela gentileza de enviar-me o convite e o exemplar da revista, assim como de inserir nela o meu bilhete dirigido a você. Ficaria muito agradecida se tivesse a bondade de enviar a nossa Presidente do Conselho Consultivo desta Comissão um exemplar, ela gostou imensamente. No próximo ano, se eu não for ao Festival, escreverei um artigo para esta revista, será uma satisfação para mim. Informe quando deverei enviá-lo, com tempo para prepará-lo.
Continue a lutar, a luta é um prenúncio de vitória.
Um grande abraço a você e aos demais confrades dessa importante cidade.
Maria Brígido

✪✪✪✪

Rio, 19/9/92
Ao idealista Dr. José Sant'anna
Entusiasmada, mais uma vez, com o seu trabalho de recolha e preservação da cultura popular - inserida na Revista do 28.º Festival do Folclore de Olímpia - felicito-o, bem como aos seus colaboradores, pela dedicação invulgar com que se consagram a tais promoções.
Cumprimentos cordiais,
Dulce Martins Lamas

✪✪✪✪

SOCIEDADE BRASILEIRA DE MUSICOLOGIA
São Paulo, 20/09/92
Muito distinto amigo Professor José Sant'anna
Fico-lhe extremamente penhorado pela oferta do número de FOLCLORE do 28.º Festival de Olímpia.
Selecionar colaborações da sua Revista, seria como apreciar jóias de um mesmo escrínio ou, ainda, selecionar estrelas de uma mesma grandeza!
Apenas para um breve comentário, gostaria de salientar o preciosíssimo estudo sobre a parte musical da "COROAÇÃO DE MARIA" de Aparecida Gil.
Os temas das **melodias cantadas** oferecem um substancioso ponto de referência para estudos de pesquisa na área da origem da **música religiosa popular** no Brasil. Ainda em nosso Congresso de Musicologia, no Rio de Janeiro, em abril deste ano, fiz alusões diversas vezes sobre este tema que há anos procuro desvendar.
Assim, por exemplo, "quando o grupo de meninas sobe ao terceiro degrau, a assembléia canta o **Queremos a Maria**/ Flores oferecer... Estas palavras reaparecem, como "constância", em todo esse repertório/mariano de maio - o maio europeu da primavera florida! (pág. 63, n.º 3).
Ofereço-lhe um **texto** e a **solfa** de "CANTICOS ESPIRITUAES" do editor Bel-Hate (Paris, 2.ª edição de **1876**; divulgação dos Padres do Caraça, com a provação episcopal de 6 de maio de 1867, em Mariana): "Queremos a Maria"..., p. 317, n.º 220.
Anotei rapidamente, em Lurdes, a 10 de setembro de 1958, o original do canto oficial, na Gruta, o "nosso" **Louvando Maria** (em exposição num mostruário, com sua origem histórica - **ária da Vandéia**)!
Por curiosidade e reforço, vai o nosso **"Meu Deus, logo murchou** a flor da inocência..." Com "Hélas! quelle douleur..." que encontrei, ainda ontem na biblioteca do Dr. Roger-Cotte (nosso vice-presidente da SBMusicologia), no rol de NOUVEAU CHOIX DES CANTIQUES DE SAINT SULPICE, edição de Paris, 1819.
Queira, insigne amigo, professor e cultíssimo folclorista, aceitar meus agradecimentos pelo rico presente; creia-me humilde admirador:
José Geraldo de Souza

✪✪✪✪

CORRESPONDÊNCIA/92

Franca, 23/9/92
José Sant'anna
Grata pelas publicações. Recebi o livro e a revista. Demorei a responder porque estava viajando; estive 40 dias fora.
Estou lhe enviando três livros meus, de pesquisa de campo, editados pela Faculdade. A impressão não é muito boa, mas pelo menos não fica na gaveta.
Um grande abraço
Marina

✪✪✪✪

Secretaria de Cultura da Presidência da República
Rio de Janeiro, 23/9/92
À Prefeitura Municipal de Olímpia
Acusamos o recebimento e agradecemos a gentileza da remessa, para nós, de três (3) exemplares do "28.º Festival do Folclore": 9 a 16 de agosto - 1992.
Desejamos informar que o Instituto Nacional do Folclore foi extinto em 1991 e que, agora, o Museu de Folclore Édison Carneiro e a Biblioteca Amadeu Amaral passaram a pertencer à Coordenação de Folclore e Cultura Popular do Instituto Brasileiro de Arte e Cultura, muito embora permaneçam no mesmo endereço.
Desejamos, também, informar que a diretora atual desta coordenação é Cláudia Márcia Ferreira.
Por outro lado, temos o pesar de anunciar o falecimento da ex-diretora Ana Heye, no dia 17/07/92.
Sem mais, no momento,
Atenciosamente,
Maria Helena
P/Lúcia Yunes
Responsável pela Unidade de Difusão Cultural

✪✪✪✪

Universidade Federal do Rio de Janeiro
Escola de Música
Centro de Pesquisas Folclóricas
Rio de Janeiro, 25/09/92
Prezado Prof. José Sant'anna
Agradeço o envio do 28.º Anuário do Festival do Folclore de Olímpia. É sempre com muito prazer que constatamos a vitalidade de um projeto relacionado ao Folclore. O nosso desejo é que continuem nesse empreendimento.
Atenciosamente,
Rosa Maria Zamith

✪✪✪✪

Betim, MG, 29/9/92
Caro José Sant'anna
PAZ E BEM
Voltando de viagem a Holanda achei no meio da correspondência o Anuário do Folclore do 28.º Festival do Folclore. Trabalho variado (!) excelente. Gostei por exemplo do Anedotário, Dinamismo do Folclore e dos Contos Folclóricos.
Mais uma vez obrigado pela remessa gratuita do valioso trabalho.
Frei **Francisco Van Der Poel** OFM

✪✪✪✪

Guarujá, SP, 30 de setembro de 1992
Prezado amigo Dr. José Sant'anna,
Acuso recebimento do Anuário do Folclore, n.º 22, ano XIX, de 22 de agosto de 1992, que muito agradeço.
É para nós grande honra receber de suas mãos e com dedicatória mui amável o órgão de divulgação da "Capital Brasileira de Folclore". Também lhe sou grata pela gentileza do convite para as festividades de folclore do mês de agosto.
Infelizmente, como você sabe, não me é possível comparecer ao seu tão importante acontecimento, devido a compromissos assumidos com o Festival de Folclore de Guarujá.
Congratulo-me com o amigo pelo 28.º Festival do Folclore realizado em Olímpia sob a sua batuta.
Receba cumprimentos e o cordial abraço de
Baronesa **Esther Sant'Anna de Almeida Karwinsky**
Presidente da Comissão Municipal de Folclore e Associação de Folclore e Artesanato de Guarujá

✪✪✪✪

Florianópolis, 2 de outubro de 1992
Eminente amigo Prof. José Sant'anna,
Como vê, continuo cultivando flores no meu jardim suspenso. Desta vez lhe mando orquídeas "Olho de Boneca". Com elas me associo à grandeza do trabalho que você e sua equipe realizam em prol do folclore brasileiro. É um trabalho gigantesco e marcante para estudiosos do nosso folclore. Paralelo a isso vocês oferecem uma revista que além de registrar a beleza do evento, publica trabalhos importantes de renoma dos colaboradores, que a meu ver, pelo valor das pesquisas merecem uma divulgação a nível nacional.
A todos vocês a minha admiração, especialmente a você, sustentáculo dessa grandiosa festa nacional.
Abraço-o fraternalmente,
Doralécio Soares

✪✪✪✪

Iacri - SP, 2 de outubro de 1992
Ofício n.º 076/92
Excelentíssimo Prefeito Municipal
José Fernando Rizzatti
Tomamos conhecimento do 28.º Festival do Folclore de Olímpia, por um convite na Câmara Municipal de Iacri, e gostaríamos, se fosse possível, e se a Prefeitura Municipal possuísse, de recebermos algum material sobre o folclore.
Tal solicitação prende-se ao fato de tratar-se de uma escola recém-instalada, e que ainda não possui biblioteca, e atender quase na totalidade alunos de famílias de baixa renda.
Certos do pronto atendimento de Vossa Excelência, agradecemos, e aproveitamos a oportunidade para parabenizá-lo pela realização de um evento tão importante para a nossa cultura.
Atenciosamente,
Neide Gilio Lemes
Assistente de Diretor

✪✪✪✪

Recife, 16/10/92
Meu caro Sant'anna,
Recebi, e agradeço, a revista do 28.º Festival do Folclore. Novamente, meus parabéns a você, também a todos que fazem o Departamento de Folclore de Olímpia, pelo exemplo de capacidade refeito a cada ano, para segurança dos valores ainda válidos da Cultura Popular.
Permaneça ativo na evangelização desse programa de tanta beleza cívica.
Um abraço do seu confrade e amigo,
Alcides Nicéas

✪✪✪✪

São Carlos, 18 de outubro de 1992
Ilustre amigo Prof. Sant'anna
É sempre um grande prazer receber o convite para o Festival do Folclore de Olímpia, bem como receber um exemplar da Revista Folclore, com excelente conteúdo.
Seu trabalho sobre contos fez um grande sucesso entre meus alunos. Enfim, todos os colaboradores da re-

vista esmeram em sua produção. Parabéns! É preciso muita dedicação, muito amor para fazer todo ano um excelente trabalho como este.

Sant'anna, no momento aguardo minha defesa da tese de doutoramento, na USP. Escrevi sobre o Ciclo Junino no município de Piracicaba - São Paulo.

Estou atualmente lecionando na Universidade Federal de São Carlos. Quem sabe você poderá fazer algum trabalho em conjunto conosco. Pretendemos organizar um encontro de cultura popular e folclore no próximo ano.

Um grande abraço e parabéns mais uma vez. Continuem com o Festival e o Anuário, ambos são exemplos a todo o Brasil.

M. Célia Crepschi Coimbra

✪✪✪✪

São José dos Campos, 24/outubro/92

Preazado Prof. Sant'anna

Acabo de receber o Anuário do Folclore - 28.º Festival, de 9 a 16 de agosto último, desta Olímpia tão grande e simpática Capital do Folclore. Simpática, quando aí estive, me encantei com sua gente, seus recantos num acolhimento ímpar. Grande, pela capacidade dessa mesma gente vivenciar o Folclore e transmitir a todos nós, quanta coisa boa.

O Anuário vale como livro de cabeceira e formidável fonte de informações.

Muito obrigada.

M. Helena Weiss

✪✪✪✪

Rio, 27 de outubro de 1992

Prezado Prof. Dr. José Sant'anna

O Anuário do Folclore de 1992 que recebi com sua dedicatória me deu um grande prazer. Ele me estimulou a reforçar minhas convicções de que a almejada reformulação do processo educacional está basicamente em mudar o ponto de referência da sua estrutura, colocada na ciência e tecnologia, para o campo do folclore. Esta expressão do estilo nacional seria então o verdadeiro princípio unificador da educação.

No relacionamento da cultura popular e cultura letrada, de forma íntima, própria e natural, baseada na atividade criativa, essência da vida e portanto da educação a unidade UNIVERSIDADE/SOCIEDADE alcançaria a projeção real.

O processo educacional que é, a um só tempo, de individualização e de envolvimento, de criação e de fundamentação, com o aproveitamento devido do campo do folclore, resolveria o problema da unidade, do comportamento holista, de acordo com a visão atual, em substituição ao já superado comportamento elementarista, ou seja, behaviorista, que ainda permanece.

A ciência e a tecnologia teriam assim a função mais própria de poderosos fundamentos para o desenvolvimento dessa unidade orgânica e expressiva que é o folclore.

A reflexão sobre o trabalho dos eminentes folclorista renova a confiança na possibilidade de, muito breve, alcançar a sua devida atenção e reconhecimento mais justo.

Parabéns a todos que contribuíram para a apresentação desse Anuário, especialmente pela sua Direção. O **Bradesco** merece os cumprimentos por patrocinar a divulgação dessa magnífica publicação.

Sou muito grata pela gentileza e atenção.

Irany Leme

✪✪✪✪

João Pessoa, 1.º de novembro de 1992

Meu caro José Sant'anna

Agradeço-lhe a remessa do Anuário do Folclore - 28.º Festival do Folclore.

Entre as matérias nele contidas quero destacar o seu trabalho "Contadores de Patranhas", que para mim tem particular interesse, pois é matéria a que me tenho dedicado.

Acabo de voltar de Portugal onde adquiri as principais obras de contos populares. A influência portuguesa na novelística popular brasileira é enorme - foi o caminho principal por onde as narrativas populares nos chegaram e se disseminaram, recriadas, aclimatadas no Brasil.

Com um forte abraço do

Altimar de Alencar Pimentel

✪✪✪✪

Belo Horizonte, 11 de novembro de 1992

Prezado José Sant'anna,

Aceite os meus cumprimentos pela bela publicação sobre o 28.º Festival de Folclore realizado nessa CAPITAL DO FOLCLORE. Tenho muita vontade de participar, com você, da festa. Acontece que na mesma época estou aqui, promovendo a Semana de Folclore de Belo Horizonte e o Painel Sobre o Folclore em Minas Gerais.

Excelentes as matérias publicadas. Vão muito além de simples artigos. Cada autor se aprofunda na matéria.

Gostei de todos os artigos. "No Reino Animal" e "Rodologia e Folclore", de Iseh e Ineh Bueno de Camargo, me emocionaram sobremaneira.

Também a matéria sobre o mestre-amigo Saul muito me sensibilizou. Justa homenagem a quem dedica toda a sua vida ao estudo do Folclore. O que você e sua equipe fazem em Olímpia, muitas prefeituras e muitos Estados, com todo dinheiro e poder, não fazem. Continuem na luta e a recompensa virá.

Aliás, você já tem seu galardão.

Aqui sempre às suas ordens.

Um abração,

Domingos Diniz

✪✪✪✪

Porto Alegre, 11 de novembro de 1992

Prof. José Sant'anna

Acuso o recebimento da preciosa revista sobre o folclore de Olímpia. São meus votos que possam continuar oferecendo ao público material tão interessante.

Saudações

Lilian Argentina Braga Marques

✪✪✪✪

UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
INSTITUTO DE LETRAS

Salvador, 23 de novembro de 1992

Prezado Senhor José Sant'anna,

Muito bom o número 28 do Festival do Folclore de Olímpia. Recebi e com algum atraso acuso o recebimento e agradeço. Digo-lhe que já serviu de fonte bibliográfica para um seminário sobre Romanceiro Tradicional no Instituto de Letras da Universidade Federal da Bahia onde sob minha coordenação se desenvolve um trabalho de pesquisa na área da Literatura Popular - Projeto de Estudo e Pesquisa da Literatura Popular (PEPLP).

Com apreço e consideração

Maria Del Rosário S. Alban

✪✪✪✪

PREFEITURA MUNICIPAL DE OLÍMPIA
Estado de São Paulo

29º FESTIVAL DO FOLCLORE
JUBILEU DE VELUDO

Na comemoração do seu Jubileu de Ouro (1943-1993), o ***BRADESCO*** reafirma sua confiança nos destinos do Brasil.

Que a bênção de Deus permaneça para sempre com o *BRADESCO*

Jânio da Silva Quadros, presidente da República, 1961, afirmou que "Só o estudo e a pesquisa do Folclore nos pode permitir um conhecimento exato da vida do povo, na sua realidade presente e na sua continuidade histórica, elementos fundamentais para traçar a configuração de um país".

Nós, olimpienses, temos feito nossa parte.

Graças ao ***BRADESCO***, recebemos novos estímulos nessa nossa caminhada cultural, porque procuramos aliar o entusiasmo do coração à tarefa que realizamos. O ***BRADESCO*** despertou em nós novos interesses. Deslocou mais para frente o alvo dos nossos ideais. Deu mais futuro à meta das nossas visões na defesa do folclore brasileiro.

Ele é, acima de tudo, o Banco Brasileiro: ***BRADESCO***.

Doze anos já marcam seu efetivo patrocínio para a divulgação literária do Festival do Folclore de Olímpia. Doze anos! Jubileu de Seda de colaboração.

Esta é também uma das razões por que essa organização bancária está muito mais preparada para o sucesso.

José Sant'anna
Coordenador do Festival

BRADESCO é cultura.

O museu é o espelho onde o homem se reconhece no meio da natureza que ele formou e transformou, no seio da comunidade social - local, nacional e universal - que condiciona sua existência material, intelectual e espiritual, em relação às coisas que ele colhe, produz, consome.
Nenhum museu é total. O homem deve procurar encontrar-se em todos, reconstituir pacientemente sua própria natureza e sua própria cultura partindo de objetos, de espécimes, de obras de arte de todas as origens, a fim de prosseguir com continuidade e tenacidade sua obra criadora.

Hugues de Varine-Bohan
Diretor do Conselho Internacional de Museus
Paris - 1972

PEÇAS DO MUSEU DE HISTÓRIA E FOLCLORE "MARIA OLÍMPIA", DE OLÍMPIA



Luminárias



Violas Caipiras



Pilões e Gamelas



Esculturas em Madeira

"Há entre a História e o Folclore secreta analogia com o destino de dois irmãos gêmeos, que se repelem.
Uma é irmã rica. O outro o irmão pobre.
Em ambos, entretanto, corre o mesmo sangue humano".

Joaquim Ribeiro
Comissão Nacional de Folclore
Revista Brasileira de Folclore, pg 179 - 1964

Colaboração
BRADESCO