

SAUL MARTINS

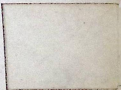
ARTES E OFÍCIOS CASEIROS

Separata da
REVISTA DO ARQUIVO
CLXIV



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CULTURA
DIVISÃO DO ARQUIVO HISTÓRICO
SÃO PAULO — 1959

38(81)
386a



398(11)
M386a

ARTES E OFÍCIOS CASEIROS

SAUL MARTINS

(3.º Prémio no 7.º Concurso de Monografias sobre o Fator Nacional, instituído em 1931 pela Biblioteca Pública Municipal, do Departamento de Cultura, da Prefeitura do Município de São Paulo).

EXÓRDIO

Por deficiências as mais diversas, mal chegou a civilização à extensa gleba mineira que se abre ao longo do São Francisco, notadamente à esquerda, desde o Rio Urucua ao Carinhonha. Em razão disto, também pela generosidade da terra, o catrumano-barranqueiro agarra-se aos recursos naturais, dos quais retira o mais que pode, para o que reúne toda a força de sua inteligência.

Planta, colhe e industrializa.

Fabrica engenhos, rodas d'água, oficinas de desmanchar farinha. Obtem do solo o legume, a erva, bem assim o barro com que faz o vasilhame indispensável ao preparo deles. Nas matas busca as achas para a caiçara, o tronco para o munjolo, e o mel e a cera para as necessidades domésticas; com a decoada extraída da cinza dos roçados, saponifica o animal condenado, ou morto na lama, ou mordido de serpentes. Das cascas das árvores extrai o veneno para as tinguijadas, muitas mezinhas para o gado e, até, para os seus próprios males. Mesmo os charcos aproveita para tingir de preto a roupa, quando surpreende a morte um dos seus. Com essa ou aquela matéria prima fia as linhas de pescar, urde panos e coxinilhos, torce rédeas, laços e cabrestos, tece redes, cestos e carroças.

Nem seria preciso, ou nem seria possível, tangenciar aqui, uma a uma, as atividades do barranqueiro. A existência d'este é um mundo de experiências, e o seu mundo uma grande escola. Neste pequeno trabalho cuidarei de aspectos que bem o identificam, porisso mesmo o fazem sobressair entre os irmãos de lá e de cá. Neste opúsculo tratarei das lides em que a força do populário se expande e jorra brasilidade. Limitar-me-ei apenas a registrar, suscintamente é verdade, as ocupações em que é mínimo o concurso do homem, se se considerar o esforço da mulher no desencargo das tarefas.

Com efeito, a barranqueira sobre as ocupações efetivas chama a si as que resultem em conforto do lar e utilidades caseiras. Com o intuito de

aliviar os ombros do marido, ou de encaminhar este, despreocupado, às peles agrestes, ou com um e outro intuitos, naturalmente ela se desdobra. Companheira leal, aletiva mas recatada, trabalhadora, altiva às vezes, ou violenta mesmo se pretendem de sua simplicidade abusar, a barranqueira merece ser apontada como exemplo de sacrifício e pureza. É o protótipo da dignidade.

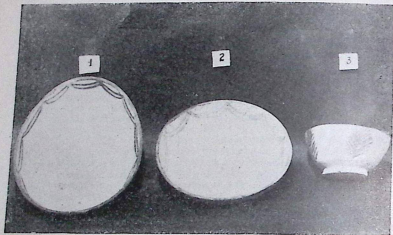
OLARIA

Na região norte-mineira do Vale do Rio São Francisco forma a cerâmica o apanágio de algumas famílias, particularmente das mulheres. Herdaram o ofício de suas avós, na maioria descendentes dum ramo indígena, e o transmitem às filhas e netas. São conhecidas por panelleiras, nome um tanto desacorde com a multiplicidade do que fazem de barro, grosseiramente, é certo. Além de panelas modelam cuscuseiros, potes, candeeiros, tigelas, pratos, farinheiras, quartinhas, botijas, torradores de café, cachimbos, pedras de forno, fachos, jarras para flores, canos, filtros e banheiras.

Nas cerâmicas de Januária fabricam boas louças, principalmente com argila extraída de "Poçoões", "Moradeiras" e "Boqueirão". Mas o grande centro produtor fica a sete leguas a norte da cidade, no lugar denominado Candeal, que possui grandes reservas de excelente barro, e as mais famosas panelleiras.

Antes de levantarem uma vasilha experimentam a liga do barro, se não o conhecem. Neste particular adotam vários meios, como apertar entre os dedos certa porção daquele a ver se se moldam as impressões da mão, ou

QUADRO I



1 - Farinheira -- 2 - Prato -- 3 - Tigela

dele fazer biscotinhos, a ver se estes não se fendem na operação, que são circunstâncias favoráveis. Quando o barro é muito forte, ou muito fraco, recusam-no. Ou, se não houver outro, arbrandam-no com areia, na primeira circunstância, e robustecem-no com estêreo de curral, ou pó de cacos de telha ou de quaisquer outros objetos de barro cozido, no segundo caso. Escolhida a argila, ou convenientemente temperada esta com a mistura adequada, a mesma é preparada para os trabalhos, não raro levada no pilão e à peneira, só depois amassada. Para tanto e para a modelagem utilizam-se de gamelas para barros, água, tintas e misturas, de cacos de cuia, sabugos, pedaços de sola, facas, pincéis, sementes de mucunã, n-lombos e tampos de madeira. Cada um destes últimos serve de suporte a cada vasilha que se levanta, e os demais para o serviço de modelagem e decoração. Pode esta ser feita antes ou depois da queima, neste caso por meio de tintas, e, naquele, aplicando-se enxertos de barros diferentes, bem combinados, e distribuídos na parede do vaso, no mesmo plano ou formando relevo, baixo ou alto. Na decoração a tinta empregam anilina, que é adquirida no mercado, ou mais comumente usam o tnaú dissolvido n'água. Também empregam tintas extraídas do jenipapo, do urucú, e o lacol, que é a de uso mais vulgar na região. Debuxam riscos os mais variados por meio de pincéis de cabelo ou de algodão, de fabricação própria.

Pequenos objetos de barro enegrecem, queimando-os com estêreo de curral acamado dentro de um buraco feito no chão. E os tornam brilhantes se ao estêreo adicionarem pó de resina de jatobá.

Queimam os vasos em fornos próprios, rudimentares, ou mesmo nas caieras de assar tijolos, caso em que deitam as louças de barro sobre algumas pilhas daqueles, o quanto possível afastadas do braseiro.

Segundo a prática, várias causas podem determinar a perda de louças sob o calor do forno, principalmente barro muito forte ou muito fraco, bo-lhas de ar na intimidade das paredes do vaso, ou apressada enfornação. Isto é, queima dos objetos antes de convenientemente secos à sombra. Ou ainda por falta de prática de quem é encarregado de atear fogo ao forno, uma vez que primeiro "a gente deve alentar as louça pá odissipos queima".

Outras influências podem frustrar o bom êxito da produção, como tirar o barro ou queimar a louça por ocasião do quarto minguante, ou da lua nova. Segundo acreditam, com o barro extraído em qualquer dessas fases ninguém conseguirá "levantar a louça", e ainda que o consiga os objetos com certeza se racharão dentro do forno. Acreditam mais que ôlho ruim pode fazer o barro "virar um bofe qui num há quéim alevanta nada".

BISCOITARIA

Os barranqueiros denominam quitandeira a fabricante de biscoitos, ou melhor, a mulher que faz ou que vive de fazer quitandas.

As quitandas norte-mineiras do Vale do Rio São Francisco são preparadas à base de tapioca, mas com frequência também empregam farinha-seca*, crueiras, pubas, fubá, araruta, massa de mandioca, ou de inhame, moranga e fruta-pão. Só raramente, mesmo assim nas cidades, recorrem à farinha de trigo.

* V. glossário

Entram na mistura ovos de galinha, os mais apreciados. Mas podem ser entremeados, sem prejuizo, com ovos de pata eocá, peru, e até de ema, cada um destes últimos valendo, nos cálculos da receita, por trinta e seis dos primeiros.

As gorduras preferidas são a banha de porco, a manteiga e o toucinho. Recomendam, no entretanto, o uso do óleo de côco e de castanha de pequi em certas qualidades de bolos.

Ahora o açúcar, a rapadura, temperam a massa outros ingredientes, notadamente o cravo, a fava de baunilha, a erva-doce, a canela, a noz moscada.

De fermento conhecem apenas o bicarbonato de sódio, que entra na composição de quase todos os piteus.

QUADRO II



A filha da quitandaira cedo aprende a covnar o pão

Sovam a massa em gamelas e usam farto vasilhame, que se constitui, principalmente, de collires-de-pau, socadores, peneiras, raios, balaios, bandejas-de-assar, batedores de madeira e de folha de Flandres, tachos e panelas, preferentemente as de barro.

Os fornos das cidades, naturalmente mais desenvolvidos que os do interior, acham-se, todavia, muito aquém dos que vimos outros centros do País, e do Estado, mesmo. Fazemos os quadrados, de tijolos, conjugados aos fogões. Na roça, formam-os ao nível do chão, atrás da casa ou ao seu lado, arredondados, por isso lembram cupins. Ou sobre graus de achas de aroeira para diminuir o esfôro da quitandaira. De ordinário, com "barro de terra do formigueiro", constroem esses fornos distribuindo-se convenientemente a argamassa sobre um murundê de areia, antecipadamente alevantado. Depois, trabalham-no abrindo-se-lhe a boca e o suspiro, também chamado buero. Mais tarde, afinal, "temeram-no" com fogo brando, arremate este que não pode ser dispensado, como dizem.

As quitandeiras temem maus olhados e se acautelam contra más influências. Acham, por exemplo, que a visita de grávidas aonde se preparam quitandas, inutiliza as formadas, salvo se provam da massa um belisco. Também ficam soladas as brevidades se, ao abolá-las, da gamela se abeirar uma pessoa cansada, pingando suor.

A título de amostra, aqui registro algumas das receitas mais apreciadas pelos barranqueiros, precisamente as de fofões, pães-de-queijo, biscoitos de vidro, brous, pétas, brevidades, bolos de cuscús, de crueira e de puba, pamonhas e mingaus.

Fofões — Tome 1 prato** de tapioca, 1½ garrafa de banha fria, e 48 ovos. Em seguida, dissolva um pouco de sal num copo d'água fria, com a qual vá molhando e misturando a tapioca, até que esta fique no ponto de fazer beijú. Leve-a depois ao fogo para cozinhar, tendo o cuidado de mexê-la bem nessa operação. Fimda esta, despeje a massa numa gamela e misture-a com a banha. Agora vá quebrando os ovos e sovando o bolo com a mão até o último destes. Pronta a mistura, deite-a num saquinho de canto furado e, adotando a forma que quiser, vá expremendo a massa na bandeja-de-assar, que é levada a forno brando. Na impossibilidade dum saquinho, abiscoite com as mãos, untando estas na banha de quando em vez.

Pães-de-queijo — Misture ½ prato de tapioca com 1 copo de leite frio, 3 ovos, 1 copo de queijo ralado, 1 xícara de banha e 1 colherinha de sal moído. Em seguida, acrescentando mais leite ou mais queijo, se necessário, vá sovando a massa. Afinal, abole a mistura, oviformemente, com a própria mão, e leve-a a forno quente em bandejas-de-assar, ou simplesmente em folhas de bananeira.

Biscoitos de vidro — Misture e amasse bem 1 prato de tapioca com 1 prato de açúcar, 6 ovos, 1 copo de banha, 1 colherinha de sal moído, 1 colherinha de canela em pó, 1 colherinha de bicarbonato e 1 xícara de leite. Em seguida, faça bolinhas e ponha-as dentro d'água a ferver. As bolinhas afundam-se e pouco depois flutuam, quando devem ser retiradas e distribuídas na bandeja-de-assar, para ser levada a forno brando.

** Os barranqueiros conservam medidas em desuso, algumas das qua's não correspondem ao valor que lhes deu o sistema métrico, outras neste nem se enquadram. O alqueire é o mesmo que dois sacos ou quatro quartas. Cada uma desta tem vinte pratos ou quarenta litros, que é o mesmo que oitenta copos, pois quatro destes últimos equivalem a dois dos segundos e um dos primeiros. A quarta de linha pesa 125 gramas ou um oitavo de quilograma (um quarto de libra, que é a unidade-peso das flandrezas), enquanto o garrafão pega vinte e quatro garrafas, e quatro e meia o corote.

Broas — Quebre 12 ovos e misture com 1 quilo de açúcar ou rapadura "superior", $\frac{1}{2}$ prato de farinha de crueira, 1 colher de manteiga, e 1 colherinha de bicarbonato. Em seguida, sove bem a massa e abole-a para assar em forno quente.

Pêtas — Leve ao fogo para ferver $\frac{1}{2}$ garrafa d'água misturada com igual quantidade de banha, e 2 colheres-de-sopa de sal moido. Entremetentes, quebre 12 ovos e bata-os, em seguida. Depois, em bulição a mistura, tome $\frac{1}{2}$ prato de tapioca passada na peneira e vá juntando-a à mistura fervente, tendo o cuidado de mexê-la bem para ficar cozida sem formar caroços. Agora, retire do fogo a mistura e, antes desta esfriar de todo, junte os ovos batidos e amasse tudo algum tempo. Como se faz com fofões, também aqui a massa é distribuída, através dum saquinho de canto furado, na bandeja-de-assar, que vai a forno brando.

Brevidades — Quebre 24 ovos sobre 1 prato de rapadura raspada e bata a mistura até ficar esta bem alva. Em seguida, junte 1 prato de tapioca e bata segunda vez. Depois, leve a massa para assar em forno brando, distribuída em formas.

Bolo de cuscús — Tome 1 cuscús temperado com sal e misture-o com $\frac{1}{2}$ garrafa de leite, $\frac{1}{2}$ quilo de açúcar, e 3 colheres de manteiga. Em seguida, junte um ovo batido e misture bem. Depois, leve a massa a forno brando, distribuída em formas grandes ou pequenas.

Bôlo de crueira — Bata 2 ovos e junte-os com 6 colheres de açúcar, 6 colheres de farinha de crueira, 1 colherinha de sal moido, e 1 pitada de bicarbonato. Bem mexida a massa, leve-a para assar, de preferência numa çarrola, sobre a tampa da qual também se deitam brasas.

Bolo de puba — Tome $\frac{1}{2}$ prato de farinha de puba e misture-a com 6 ovos batidos, $\frac{1}{2}$ quilo de açúcar, 2 colheres de manteiga, 1 xícara de leite. Em seguida, bem misturada a massa, leve-a a forno quente distribuída em forminhas.

Pamonhas — Rale algumas espigas de milho verde e passe a massa numa peneira fina. Em seguida, junte-lhe um pouco de açúcar, ou de sal, segundo a preferência, e algumas xícaras de leite, ou mesmo d'água. Depois, dobre as pontas das palhas que cobriam as espigas e amarre-as formando copos, dentro dos quais despeje a massa que obteve. Fechada a extremidade livre das palhas, lance agora os amarrados numa panela d'água fervente, a qual deve ser logo tampada e assim conservada enquanto durar a coação, cerca de 15 minutos.

Mingau — Rale, ou pise, algumas espigas de milho verde. Em seguida, passe a massa numa peneira fina para separar as sarandalhas. Junte, agora, um pouco de açúcar e de leite, que pode ser substituído por água. Da quantidade dêste ou daquele líquido dependerá a maior ou menor consistência do mingau. Depois, leve a massa ao fogo numa panela, juntando-lhe aqui uma pitada de sal e mexendo-a até ficar cozida.

OLEARIA

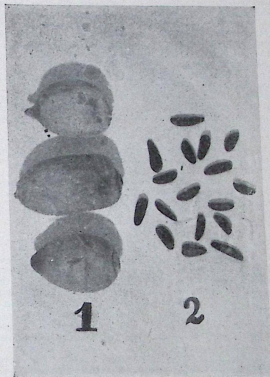
Também o barranqueiro particulariza as gorduras, mas nem sempre o faz com o termo próprio. No seu entender só é azeite o extraído do bago da mamona grauda, o preto, bem como é óleo, além do de vegetal, a gor-

dura da capivara, da sucurí. Denominam banha a pomada farmacéutica e, se derretidos, o radanho do porco, das aves e de alguns répteis. Gordura é só a que fór de peixe.

De qualquer modo, a extração de óleos e gorduras surpreende uma das maiores atividades da mulher barranqueira, naturalmente por causa da fatura dos meios de produção, e valor daquelas substâncias na culinária, na terapêutica e na iluminação sertaneja.

Jamais faltaram, com certeza, num lar do centro norte-mineiro do Vale do Rio São Francisco, a cabaça de azeite e o vidro de óleo. O primeiro faz-se, como disse, do bago da mamona grauda, que é torrada, em seguida amassada até ao ponto de aparecer óleo sobre o triturado, depois levada ao fogo, num tacho d'água, até a completa evaporação desta, quando o azeite é retirado de sobre a bôrra, que é também aproveitada, mais tarde, para untar correames.

QUADRO III



1 - O coco-palmeira ou balaçú — 2 - As amêndoas

Um prato de mamona dá uma garrafa de azeite, desde que a oleira, sendo acreditada, tenha a cabeça boa e faça o serviço no correr do quarto crescente para a lua cheia.

O emprego do azeite é múltiplo. Nunca o dispensam no tratamento de umbigos de recém-nascidos, na cura de bicheiras ou como preventivo contra varejeiras, na castração de animais, na iluminação (particularmente para alumiá câmaras de enfermos). Também o empregam com vantagens em purgativos para homens e animais, como cataplasmas sobre inchaços e flegmões, e ainda para untar eixos de carros-de-bois, correames, ou lubrificá manuais, moendas, veios de rodas-de-farinha.

O óleo de ricino extraí-se do grão da mamoinha, adotando-se o processo da extração do azeite, com a diferença apenas de se não torrar as sementes. Seu emprego quase que se limita a purgativos a crianças e puerperas.

Do **cóco-palmeira** arrancam fino óleo, que é empregado na culinária, principalmente. Extraem-no, grosseiramente, partindo os côcos a poder de machetes e machados. Depois socam as amêndoas e levam-nas, amassadas, ao fogo para desprender o óleo.

Chamam **óleo-de-pau** o colhido do copaibeiro, uma das leguminosas que enriquecem a região. Tiram-no sem matar a árvore, por meio de um orifício aberto com trado. E após colhêr a primeira safra arrolham o buraco para provisões futuras. Ou o extraem derrubando a árvore, caso em que de uma vez recolhem vários garrafões da preciosa substância. E ainda abrem um plião no tópo do tronco, aonde voltam para uma última colheita. Dizem que o óleo-de-pau é milagroso, porque serve para curar tôdas as doenças. Empregam-no com proveito no tratamento da tísca, contra o **garco**, fraquezas, constipações, doença-dos-rins, e muitos outros males.

Da capivara, ou da sucuri abatidas separam o **redém** e o derretem, passando a se denominarem óleos, que são de grande emprego na medicina popular, o primeiro contra bronquites, tísica; o último contra reumatismos e juntas endurecidas, e para revigorar cabelos.

Chamam banha, além da pomada farmacêutica, as gorduras finas, como a de galinha, e a de góbio. Esta é empregada no tratamento de inflamações, e a de galinha serve para amaciar cabelos, ou para "temperar" a alimentação de enfermos, ou, no café e no chá, para combater a asma.

As gorduras de peixes são aproveitadas para untar correames, na iluminação, na cura de **infrimidades** (caso em que preferem a de curimatá), ou para frigr postas da mesma espécie.

SABOARIA

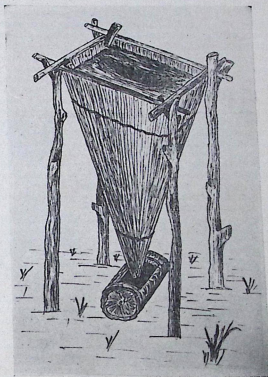
Entre as múltiplas obrigações da mulher barranqueira, cabe-lhe ainda fabricar o sabão para as exigências domésticas. Fazem-no aproveitando **murinhas**, ou animais condenados, que para tal fim são abatidos. Ou o fazem de sebo, fato, ossadas, ou de óleos extraídos do **cóco-palmeira**, do **indaia**, do macaúbas, e do bago da mamona, e da castanha de pequi, da semente de cansação, do óleo de coqueiro. Ou o fabricam, ainda, da mistura de óleos e gorduras com polpa de tingui e de pequi. A massa destas frutas além de oferecer maior rendimento tem a vantagem de dar firmeza ao sabão e diminuir consideravelmente o consumo da decuada.

Para fabricar o sabão, despejam a massa (vegetal, animal ou ambas) num tacho, e levam este ao fogo, apoiando-o sobre trempes de pedra a um canto do terceiro. O tempo da infusão subordina-se, naturalmente, à maior ou menor consistência da massa empregada. Depois de algumas horas de

fogo, pelo menos, sobre aquela vão deitando a llixívia até desaparecer a gordura. Costumam adicionar, nessa altura, alguns pedaços de mandacará para dar liga ao sabão, bem como associar soda cáustica à diquada. Mexem o cozimento com um pau e, pronto o sabão, despejam este num cocho ou gamela. Mais tarde reduzem-no a bolas de libra, calculadas a olho pela saboiera, que não falha nunca. Depois o levam à dispensa, onde o armazenam para todo o ano. As vezes empilham grandes depósitos, naturalmente quando se vêem obrigadas a aproveitar animais pesteados, cexerras e empanzinados pela manipeira ou pela ervi-braba, ou mordidos por serpentes venenosas.

Extraem a decuada da cinza, que é apanhada, após a queima, nas caieras e roçados, ou, preferentemente, nas covaras para aquele fim levantadas. Erguem-nas de madeira verde apropriada, como a mamoinha do mato ou

QUADRO IV



A destiladeira

a da chapada, e o gongalo. Neste particular levam em conta a região. Assim, é que há madeiras boas para cinza, aqui, e recusadas ali. Da safra de milho, à medida que debruça as espigas, vão amontoando os sabugos, com o que, mais tarde, fazem coivaras para aproveitamento de sua cinza, que dá excelente decoada. Ao contrário, exceção do itapicurá, as madeiras da catinga, quase todas de cerne forte não se prestam a cinza, como por exemplo o jatobá, a bratuna, a aroeira. Se fraca a cinza, podem melhorá-la adicionando-lhe um pouco de cal. Também escolhem essa ou aquela madeira quando têm em vista o emprego que pretendem dar à lixívia, que é indispensável nos engenhos de apicar para "levantar" rapaduras, em cujo melado põem decoada fraca, extraída, de ordinário, da cinza da mutamba.

A decoada forte é testada por meio de tapioca, para o que deitam um pouquinho desta numa xicara, e decoada em seguida. Se forte esta fór, tor-na-se grude a tapioca.

Serve a decoada fraca para cozinhar sabões e apurar garapa de cana. E a forte, somente para afinar sabões. Claro que a lixívia que primeiro go-tejou é mais forte, salvo quando fór a cinza de qualidade inferior, porque neste caso uma e outra são fracas. Se boa fór a cinza, levanta-se meia arroba de sabão com apenas duas garrafas da decoada que pingou primeiro. Ao contrário, com igual medida de decoada fraca não se consegue levantar mais do que seis libras.

A coivara para se obter cinza é sempre erguida nas proximidades da casa da saboiteira. Fazem-na, de madeira verde, amontoando os toros, entre-meados com garranchos secos para facilitar a propagação do fogo. Acaute-lhando contra chuvas a cinza para que não enfraqueça, recolhem-na, e ces-sam-na em seguida para a isiladêra, que é um grande cesto afunilado, feito no terreiro da casa ou no fundo do quintal, também chamado arapuca. Tecem-no entre quatro moirões de dois metros de altura, aproximadamente. A base é mais ou menos quadrada. No topo dos moirões fixam-se quatro travessas, fomando-se um quadro, donde se inicia a arapuca propriamente dita, ou entrançamento de cipós e varas, estas de 1m 60 de comprimento, ou pouco mais. São todas providas de gancho em uma das extremidades, para que se apoiem nas travessas. De entrançadura grosseira, deixa o pano, comumente, grandes intervalos, sem probabilidade, contudo, de desperdiçar cinza por ocasião do encestamento, uma vez que vedam as aberturas com uma camada de capim agreste, ou penasco.

As partes inferior e superior da arapuca vão amarradas com cipós. Entre uma e outra costumam entrançar dois ou três arcos, também de cipós, va-rando o número delas segundo a capacidade da arapuca. Depois de pronta, toma esta a forma de pirâmide invertida, cuja base, a boca, mede cerca de 0m,60 a 0m,70 de lado. Enchem de cinza o cesto, socando-a a mão-de-pilão, para o que adicionam àquela um pouco d'água. Na parte superior da pi-râmide de cinza escavam uma depressão para agasalhar a água necessária à filtragem do cáustico. Entre um a dois dias após ter sido alimentada, a destiladeira começa a gotear sobre uma cumbuca, ou gamela, donde é en-garrafada. Em duas quartas da melhor cinza extraem cerca de um garrafão de decoada, do qual são fortes as seis primeiras garrafas e fracas as demais.

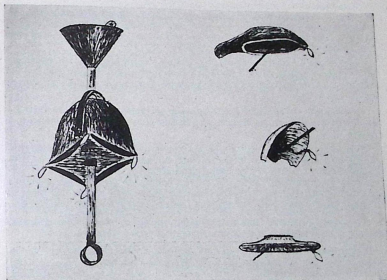
Empregam o sabão-de-decoada na lavagem de roupas e vasilhas, bem como no asseio corporal. Preferem-no, aqui, ao **pão-de-sabão** ou **sabão-do-reino**. Também desempenha êle grande papel na medicina popular, que o recomenda na prevenção de cabelos brancos e no combate às moléstias pa-rasitárias da pele.

CANDEARIA

Luz a querozene ainda é privilégio dos grandes fazendeiros nos lares sertanejos do Vale do Rio São Francisco. A iluminação do pobre é a azete preto, óleo de côco e gordura de peixe, ou a torcidas de cera de abelha, ou de mamona pisada. Eventualmente, costumam alumiar com uma espécie de vela, feita com bagos de mamona descascados, metidos numa tala de buriti ou num espetinho de madeira. Seja qual fór o inflamável, utilizam-se de lamparinas e candeias, de tipos os mais variados. Os candeieiros de gás são feitos com vidros de boca larga convenientemente adaptados, ou de folha de Flandres, grosseiros, de diversos modelos, sendo mais comum o de forma balhadros mesmo. As candeias, ou candeieiros de azete, podem ser de barro ou de folha de Flandres, destes últimos alguns feitos com esmêro. Não raro, improvisam candeias de pires, tampas de lata, pedaços de vasilha quebrada, nelas deitando azete e puxada. Em vista disto o termo "caco", entre os barraqueiros, sinonimiza com candeia.

As torcidas, como disse, são feitas de cera de abelha, ou de sementes de mamona. Preparam-nas entrançando pavios de algodão ou de trapos, embebidos de cera, os quais vão depois dobrados em rolos, pois têm cerca de dois metros de comprimento. As torcidas de mamona, bem mais curtas que as primeiras, são feitas duma mistura de algodão descarçado com bagos

QUADRO V



Candeias de azete

de mamona, descascados, conjuntamente moídos ao pilão. A noite, distribuem os rolos pelos cômodos da casa, quaisquer que sejam eles, de mamona ou cera, geralmente gradados nos portais e lombadas de enclimentos. Acreditam que a cera é coisa sagrada, porisso recomendam suas torcidas na iluminação de altares por ocasião de festas religiosas, bem assim durante enterros noturnos, dentro de funis de papel conduzidos por quem acompanha o féretro.

Dada a utilidade que tem, na roça principalmente, atrai a abelha o barranqueiro, que à sua procura nas matas se embrenha carregando machados para sanear os paus e abrir os ôcos, e cabaças para encher de mel, e cimbucas para levar a cera. Buscam-na também por esporte, mas, no mais das vezes, procuram-na para fins domésticos e económicos. No primeiro caso nem se preocupam com a variedade e apanham a primeira que encontrar. Quando, no entretanto, têm em vista necessidades caseiras escolhe a variedade de conformidade com o fim a que teve em mira. Se quer cera, escolhe a abelha magra; se mel, apanha abelha gorda.

Segundo acreditam, os meladores são perseguidos por sacis, por caaporas e outros seres encantados. E a imaginação do melador-barranqueiro é sempre fértil na criação de histórias fantásticas.

A apicultura é quase nula naqueles centros. Temos notícia de uma ou outra pessoa, mesmo assim nas cidades, que, em pequena escala, se dedica à criação de abelhas. O roceiro, o homem do geral, conhece apenas a abelha silvestre, que lá exubera em diferentes meios, segundo a variedade a que pertence. Ao escrever estas notas, lembrei-me das que se seguem. No entretanto, pode haver outras cujos nomes se tenham escapado à minha memória, mesmo ao meu conhecimento.

Sete-Forças — Preferentemente sob lajas, esta abelha faz a morada com sete entradas, sendo uma principal, que é maior. Seu mel é saboroso, mas raramente o aproveitam, porque ao ver-se atacada mistura o mel com a sambara. Por essa razão extraem-se visando a cera, que é das melhores para iluminação.

Borá-Bravo — Abelha valente, que faz seus cortiços no ôco de paus. Antes do mais, o melador que a preferir tem de queimar a colméia com tochas de fogo, pois doutra maneira não consegue dominar a abelha. Dá pouco mel e muita cera.

Borá-Manso — Também esta variedade de abelha faz seus cortiços no ôco de paus, e não reage, nunca, ao ver sua casa atacada. Dá muito mel e pouca cera.

Arapuá — Também é ela conhecida por chilléim (xi-eim), onomatopéia nascido do ruído que esta abelha produz embaraçando-se, enraivecida, nos cabelos de seus atacantes. Em vista disto, só conseguem aproximar do cortiço após queimar com fachos ligados às portas de compridas varas suas casas, ou negras emplasas de terra feitas nos mais altos pontos das árvores, em volta dum galho forte. O arapuá fornece mel e cera em abundância.

Mandaçaia — Abelha das matas, muito gorda, habita ela ôco de paus. Seu mel é deliciosíssimo e é de boa qualidade a sua cera.

Preguiçoso(a) — E' o nome que dão a uma abelha pequena, que fabrica excelente mel com acentuado gosto de marmelo. No ôco de paus constrói seus cortiços, mas trabalha pouco. Tiram-no apenas para fins medicinais, pois seu mel não enche, nunca, uma garrafa, não compensa o trabalho a extração de sua cera.

Uruçu — Há duas variedades com o mesmo nome, uma das quais habita ôco de paus, enquanto a outra faz suas habitações em locas subterrâneas. Ambas são fartas de mel e cera.

Tataira — Abelha valente, que é tão temida quanto procurada, habita ôco de paus. E só conseguem vencê-la após sua morada deturmarem com uma mistura de trapos com folhas de certos vegetais. A ferroada dessa abelha produz dores violentas, semelhantes às queimaduras de pimenta, havendo casos em que à picada sucede uma borbulha. Acredita o barranqueiro que e a cera desta variedade de abelha são de excelentes qualidades.

Munduri — Habita ôco de paus e seu mel é procurado, notadamente com intuitos medicinais.

Chupé — Também chamada **Cabeçudo**, esta abelha mora em cupins por ela construídos no tronco das árvores, geralmente no começo do primeiro esgalho. Também fornece bom mel e boa cera, mas, como acontece com o arapuá, só o extraem depois de queimar a sua casa com tochas de fogo.

Jataí — Abelha mansa, de mel fino e delicioso. Tem a cera branca e de excelente valor na iluminação, sendo muito viva a sua luz. O jataí constrói sua colméia no ôco de paus, nas locas de pedras, nas gretas das paredes de velhas igrejas e casas residenciais. Seu mel é empregado principalmente para fins medicinais.

Abelha de Sapo — Esta é a variedade de abelha que faz seus cortiços no chão, ou no ôco de caveiras abandonadas. Não raro, até, no osuário dos cemitérios, covéis esbarram com uma família desta abelha habitando uma caveira humana. Aqui é a vez dos macumbeiros, que dão tudo pelo macabro cortiço, naturalmente com intuitos malévolos. Seu mel é de mau paladar, viscoso e repugnante.

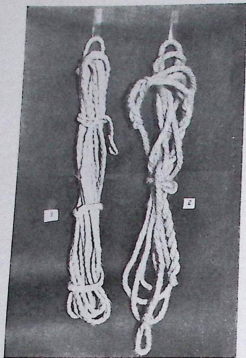
Cupineira — Conhecida por cupineira entre os barranqueiros, esta abelha é rara, mansa, muitíssimo procurada dado o valor de sua cera, que, segundo acreditam, evita malefícios à pessoa que a trouxer consigo. Também os correiros, pescadores e costureiras muito a apreciam na enceração de linhas. Sua cor é vermelho-viva, é muito macia e de excelente valor na iluminação.

CORDOARIA

De muitos catrumanos pais de família constitui seguro ganha-vida a extração de fibras vegetais e o fabrico de cordas, muito embora neste fim é óbvio lembrar o concurso da catrumana, a quem, as mais vezes, cabe trançar as cordas, aparar-lhe as rebarbas, distribuí-las em rolos destinados ao mercado. E' comum, pois, ver-se chegar a Januária magotes de três, quatro carqueiros lotados de fibras e cordas para o consumo da Cidade e alhures, espetáculo que distingue uma das mais singulares atividades do homem morador nos sertões norte-mineiros do Vale do Rio São Francisco.

A mais procurada fibra da região, porisso mais importante, é a de buriti, palmeira que representa uma das maiores riquezas daqueles centros. Sua extração, no entretanto, não é empresa fácil. Um tanto arriscada, até, se considerar que o buriti é planta de pântanos e brejais, solo fugidiro, ar miasmático, ambiente infestado de mosquitos os mais virulentos e cobras as mais venenosas e terríveis. Assim, tem o barranqueiro de enfrentar tôdas

QUADRO VI



1 - Corda de palha de buriti — 2 - Corda de tucum

as agruras dos paúis com o fim de extrair o precioso fio vegetal, por êle chamado seda, que é encontrada apenas na fôlha nascente ou ôlho. Nessa tarefa escolhem plantas novas, baixas, para facilitar o corte. Este não mata a palmeira, mas retarda seu crescimento.

Feita a provisão, carregam o feixe de olhos para casa, em cujo terreno passam a retirar, um a um, rabiscos e caveletes, que são membranas vegetais protetoras, aqueles, e a bainha da futura palma, êstes. Finda a operação, e em razão desta, fica o ôlho, que é semelhante a um leque fechado, dividido em duas metades, qual bandas dum pau de vassoura cerrado ao meio. Depois, tomam cada metade, pelo pé, e batem-na, algumas vêzes, de encontro ao chão, isto para abrir as pontas e abreviar o serviço. Agora, assentam-se no chão e estiram a banda do ôlho no solo, perpendicularmente, tendo o pé voltado contra a face de quem trabalha, para começo do des-

sedamento. Com um trinchete afiado o cordoeiro vai cortando a ponta de tôdas as fôlhas a quatro ou cinco centímetros da extremidade, cindindo a palha sem cindir a seda. Aqui, também se divide em duas a fôlha nascente, porque a seda é um feixe de fibras distribuído em ambos os limbos da fôlha em toda a largura e extensão desta, na sua parte inferior, isto é, na que se volta para o espique, se do capitel da palmeira fizer parte.

A cisão faz-se com a mão que segura o trinchete, a direita (se dextro for o cordoeiro). Com a mão que segura a faca, ainda, puxa-se a palha, ligadas ao tóco, ou pé, quase na altura do corte, que, como disse, se opõe êste fica distribuído em duas secções, em forma de V, sendo palha uma das pernas desta letra, e seda a outra. Aqui, pisam no molho de palhas e com as mãos tomam o de sedas, com impeto separando os dois. Agora, para secar ao sol, penduram a seda a uma árvore ou a qualquer outro riçote. Do produto do dia fazem rolos ou meadas, como são entregues ao mercado para servir de linha com que se costuram sacos de mamona, algodão e cevara. Ou torcem cordas para diversas utilidades, notadamente para varais, pontas de rédeas e cabrestos, arreadores de bezerros, cisternas e cacimbas, arrochos e cargeiros, travar carros de bois, prender barcas e canoas, amarrar cercas e outros fins.

A palha também aproveitam no fabrico de cordas "de segunda", esteiras e cestos de diversos tipos e medidas.

Entrançadas segundo as necessidades, as cordas são chatas e circulares. Fazem-nas de seda de buriti e fibras vegetais outras na face lateral da perna direita (se dextro for o cordoeiro), com auxilio odas mãos. Torcem o molho de fios, dum só vez, de cima para baixo, e entrançam na volta o cabo, isto é, ao erguer da mão. Homens e mulheres cordoeiros facilmente se identificam, limpos que são dos pêlos que cobrem a face lateral externa da perna direita (ou esquerda, se canhoto for).

E' a marca do ofício.

As cordas finas, para redes, convenientemente aparadas, vão recolhidas a carretéis de rodas de cuia.

Além de fios de buriti, utilizam os de caroá e tucum, que são empregados, dada a grande resistência que possuem, no fabrico de mantas, cabrestos, rédeas, objetos de arte e, principalmente, no de cordas para arcos, flechas e tarrafas.

Em objetos de arte, afora os fios descritos, também aproveitam a fibra da malva, a de palha de milho, a de bananeira.

Cabem lugar, ainda neste capitulo, as cordas de embra e às de cabelo. Servem aquelas para emalar panos de toucinho, amarrar moirões de cerca, prender enchimentos de casa e fixar cobertas de capim. Torcem-nas do entrecasco da barriguda e do imbruruçú. As segundas, empregadas na fabricação de rédeas e cabrestos, são feitas do sedm colhido por ocasião das vaquejadas, ou ajuntado, durante o ano, de tosas resultantes dos serviços de campo. O seu entrançamento, demorado, é quase sempre feito pelas mulheres, nas horas de lazer. Primeiro selecionam os cabelos, para o que se assentam no chão, onde vão distribuindo os fios, um a um, em três feixes. Estes, um fica ao centro, perpendicular à frente de quem trabalha, e os dois outros inclinados à esquerda e à direita em relação ao primeiro molho. Desfiado o sedm necessário, e auxiliada por alguém que roda os cambitos para formar pavios, vai a cordoeira torcendo as cordas, com oito das quais entrança o cabo, cuja torcedura garante, afinal, com um nó bem dado.

CESTARIA E ATIVIDADES CONGÊNERES

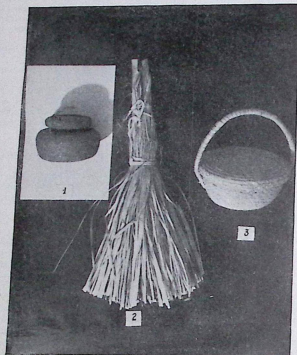
Em razão das exigências advindas da sua vida laboriosa — criação, pesca, lavoura e caça — também dado o dispêndio da aquisição de material importado, manufatura o filho dos sertões norte-mineiros do São Francisco, éle mesmo, a maior parte de suas utilidades, nomeadamente as de fio vegetal, capim, cipó e palha.

E fá-las artísticas, originais. Cada peça testemunha paciência, e sobretudo grande veia criadora.

Abre-se aqui, pois, surpreendente atividade do catrumano-barranqueiro.

E dentro o que fazem nesse ângulo da ergologia, merecem particularizados os cestos, balaies e jacás, as peneiras e vassouras, as redes, esteiras e caroças, os chapéus e espanadores.

QUADRO VII

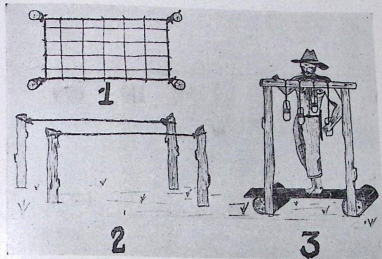


1 - Balaíno — 2 - Vassoura de coqueirinho da chapada
3 - Cestinho para pequenos guardados

Cestos — Dependendo do emprêgo que se lhes quer dar, também da matéria prima disponível, podem os cestos ser feitos de talas de bambu, cana-brava, buriti, ou taboca, como de cipós, preferentemente o de buji. Em qualquer deles começa-se a tecer primeiro formando uma cruz de talas (ou do. Entrançando-se novas talas, dá-se-lhe a forma desejada, ajuntando-se e variadas as talas, com as quais se formam desenhos.

Balaies — Como os cestos, grande é a variedade de balaies. As diferenças de forma e medidas se subordinam, no mais das vêzes, ao fim a que se tem em mira alcançar. Erguem-no a agulha com seda de buriti, balaies de cabocos, de talas brancas ou coloridas, com fundo quadrado, corpo cilíndrico e boca circular. Esta provém, qual peneiras, dum arco roliço para fortalecer as paredes e receber uma tampa. Destinados a serviços caseiros e à lavoura e criação, entrançam-no, grosseiros, com talas de

QUADRO VIII



1 - Urdume das redes de fio vegetal — Girau ou tear de redes de fio vegetal
3 - Estaleiro para fabricação de esteiras

bambu, medindo cerca de 0,45 de altura por 0,60 a 0,80 de largo. O fundo, de diâmetro inferior ao da boca, reentra afunilado no espaço útil qual fundo de garrafa, forma esta que melhor se adapta à rodilha quando o transportam cheio.

É o dote.

Vê-se por aí que a menina-barranqueira logo se interessa pelo ofício, tendo na mãe a mestra exímia com quem muito cedo aprende a tocar o fuso, girar a bolandeira e tirar barrigas às linhas. Familiariza-se de tal sorte com o funcionamento da roda, que aos sete anos de idade lhe conhece toda a nomenclatura e sabe corrigir ou localizar desarranjos. Engenho dos mais simples, a roda de fiar, ou simplesmente roda, consta de três partes principais: o banco de madeira com quatro pernas, a bolandeira ou roda própria dita e o mecanismo de fiar. Este se constitui de uma peça de metal, o fuso, uma de madeira, com asas, chamada gavião ou pomba, um eixo de couro, móvel em torno do fuso, preso a duas rodélas formando carretil. Para acolher o cordão ou relho de couro crú que vem da bolandeira, como esta a rodela que lhe defronta na mesma linha também possui um

QUADRO X

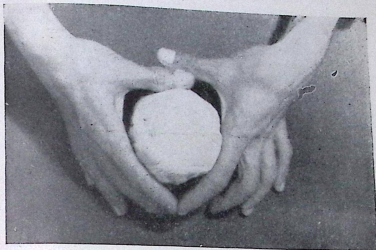


Fiando à roda

rasgão no tópo da circunferência. Fixa ao fuso, alguns milímetros mais atrasada, outra rodela existe, chamada **tempero**, que, como sua vizinha, a rodela mestra, é provida de pequeno vinco por onde tangencia um cordel, espécie de freio. Destina-se, vê-se logo, a regular o giro da pomba, obrigando esta a "engullir" mais ou menos depressa a maçaroca. Cada ponta do fuso encaixa-se numa orelha de sola, ambas presas a dois moirões que nascem no banco, na extremidade direita. Pelo veio, também se apoia a bolandeira num moirão rasgado, mais grosso que os primeiros. Um relho, ou tira de pano, ou corda, liga o veio ao tira-pé, também chamado pedal.

Além da roda — às vezes chamada engenheiro-de-fiado, com certeza por Incaçador, que é uma espécie de fiadeira peças auxiliares, entre elas o descarrolibertar o capucho de suas sementes ou caroços. Compreende êle dois cilindros. Um dos cilindros superpõe-se ao outro, ambos dispostos por uma manivela governa assim mantidos pelos respectivos eixos, que se assentam em moirões presos sentidos opostos, as manivelas, de jeito que os cilindros mastigam a lanugem e engolem-na, em seguida, limpa dos caroços, porque o intervalo entre aqueles é inferior à grossura da mais infima semente.

QUADRO XI



Calculando o péso da linha fiada

Um balaio e um arco parecido com o de atirar flechas, completam os apetrechos da fiadeira. Com o arco batem a lanugem, afofando-a e limpando-a. No balaio depositam o algodão batido para alimentar o fuso.

Quando desejam linha para rendas e costuras, ou para tecidos de boa qualidade, ou simplesmente querem torcer pavios de candeia, nestes casos a fiadeira recorre ao fuso, peça que se constitui de cabo e rodela, ambos de madeira. Há fusos trabalhados com esmero, de arceira ou de braúna, outros grosseiros, às vezes improvisados com rodélas de cuia, ou de sabugos.

Não quer isto dizer que a roda não se torce boa linha. Há mulheres senhoras da arte, famosas em fiar fios finos e fortes. Neste particular soem escolher o algodão "crioulo", cuja lanugem melhor se presta ao descarocamento e à toredura.

Cheio o carretel da roda a fiandeira o esvazia formando novelos de uma quarta, que é o mesmo que um onzavo de quilograma, conforme vimos no segundo asterisco deste capítulo. O cálculo é feito por estimativa, abarcando-se o novelo com as "chaves-da-mão". Aqui tem de se levar em conta a prática da fiandeira, uma vez que essa medida varia de indivíduo para indivíduo. Não obstante, medem com incrível precisão.

A produção também varia, o que é óbvio, de conformidade com a qualidade da fibra e prática da fiandeira. Podem fazer meia quarta de linha a fuso por dia de trabalho, e quarta e meia de linha puba se fiar à roda. O algodão "crêulo", ainda inteiro, dá vinte e cinco por cento de linha, isto é, dois novelos ou meia libra desta obtém-se com um quilo do primeiro.

Atualmente não sei quanto pedem por um novelo de linha-de-algodão. Há quinze anos pagava-se mil e duzentos réis por uma quarta de linha puba.

Em torno da fiação criaram lendas e superstições as mais exquísitas. Dizem que a pessoa que morre devendo linha, de quando em quando sua alma vem fiar à cabeceira do credor. Acreditam, mais, que está sujeito a uma leve livsua quem fiar de noite. Contase, por exemplo, que duas comadres, fiadeiras, tinham o mau hábito de fiarem juntas até altas horas da noite. Certa vez uma delas viajou e por lá morreu. E à noite, iradamente, sua alma veio ter à porta da comadre:

— Abra! Abra a porta! Abra, quô quero fiá prá me aliviá das chama do fogo ardente!

A comadre teve medo e começou a rezar o credo-em-cruz. Nesta altura ouviu-se forte estalo na casa, o quí se seguiu de blasfêmias as mais teríveis, no fim das quais disse a finada:

— Foi tua valença, desgraçada! Aqui atrás fica ua lembrança prá tu nunca mais fiá dinote, após as noite num é prús vivo!

E no dia seguinte, atrás da casa, foram encontrar o presente, um quarto de defunto fresco.

TECELAGEM

Lá nos sertões norte-mineiros do Vale do Rio São Francisco o tear representa o mais alto grau do aprendizado feminino. É como que um corommento de esforços, é a condição essencial para se candidatar ao casamento. Para desposarse a moça, além de fiar, deve tecer o pano para as calças do marido. Roda e fogão são ensinamentos preliminares que aprende ao alvorecer da adolescência. E o povo, o país, notadamente os rapazes, sem darem fé ao crescimento físico da menina, acompanham o seu desenvolvimento no tear, que é o que a torna moça. E uns e outros, parentes e amigos, comadres e vizinhos, proclamam nos cantos do terreiro, no fundo da cozinha, nos trilhos do campeio "a ascenção de nova estrela":

— A minina já tá no tempo. Óia, ela já féis inté um cuxinil prá pai dela!

O cuxinilho é também o presente de noiva. Pedido o casamento, a donzela cuida de tecer a mimosa prenda, de franjas compridas de linha puba, branquinho, anilado.

De outra parte, o marido oferece à mulher um tear, no mais das vezes construído no período de noivado, que é geralmente breve.

Assim aparelhada, torna-se dona e donzela.

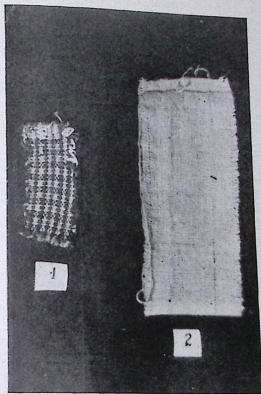
E assim começa a família.

Deu-lhe o pai a roda, a mãe deu-lhe o fuso e a "ciência", deu-lhe o tear o marido.

Geralmente monta-se o tear no quintal da casa, onde as moças possam trabalhar protegidas de vistas indiscretas. Fazem-no sobre grossos moirões de arceiro, que vão fincados no chão. As demais peças, de fácil desmontagem, compreendem liços, pedal ou tirapé, lançadeira, canelinha, urdidel-com a coisa que lhe empresta o nome.

Nesta atividade, o urdume é sem dúvida a tarefa mais árdua, pois reclama da tecedeira o máximo de paciência. Antes, estira-se as linhas na

QUADRO XII



1 - Pano listrado para calças — 2 - Pano branco, de linha puba, para lençóis, anáguas e outras muitas peças

urdeira, observadas as côres segundo o padrão escolhido. Depois, prendendo-se as extremidades das linhas a uma tábua, leva-se a urdeadeira a. liço, donde se emendam as outras pontas nos tocos das linhas que permaneceram no liço quando se cortou o pano anteriormente feito. Marca-se o comprimento destas segundo o do pano que se quer tecer.

Pronto o urdume, movimentam-se o pedal e começa-se a tecer. Dois os liços, um sobe enquanto desce outro, cada qual com seu feixe de linhas. E a tecelona, ora pela direita, ora pela esquerda, empurra a lançadeira através do plano de fios, "tampando" o urdume sob o açócho do pente.

Afora panos para calças, brancos ou listrados, urdem cobertores, lençóis, toalhas, redes e mantas.

"Saber urdir e não saber tampar" ou "quem urde e não tampa fica embaraçado", eis dois provérbios, com certeza nascidos ao paracatar de liços, que falam de fuxiqueiros e mostram a ação do verbo. Tampar é tecer, é compassar a corrida da canilha ao ritmo do tira-pé, é revestir a urdidura e desenvolver o tecume. Efetivamente o leva-e-traz, como a má tecedeira, por mais que se esforce deixa a marca da sua inferioridade.

Serve o liço para enrolar o pano. E quando vem um contratempo, a doença, a churra, quando um embaraço qualquer vem tolher o serviço, aí, então, entraçam-se as pontas livres do urdume e desligam-se do tear os liços, resguardando-os contra possíveis danos.

TINTURARIA

Nem seria fácil empregar na roça os modernos processos de coloração de panos, considerando-se naturalmente a complexidade da manipulação dos chamados corantes ou tintóis, o elevado preço aquisitivo, e, de modo particular, a distância muitas vezes grande que medeia entre o consumidor ser-tanejo e os negociantes que exploram o comércio de produtos dessa natureza. Vai daí utilizarem-se os barranqueiros de meios próprios para dar cor a seus tecidos e meadas, ou mudar-lhes a tonalidade. Valem-se aqui dos recursos que lhes proporciona a terra, retirando de frutos silvestres, de folhas, cascas ou raízes de certos vegetais a tinta para embelezar suas coisas.

Quando perdem um membro da família o luto se impõe, inexorável, a partir do sétimo dia após o desenlace. Por morte do pai ou mãe põem luto um ano, sendo fechado durante os nove primeiros meses, e aberto os três meses subsequentes. Netos se vestem de preto seis meses por avô fatés lecido. Perdendo o cônjuge, põe o companheiro luto fechado durante um ano e aberto enquanto durar o estado de viuvez. Entre as mulheres o luto compreende estampados escuros, ou combinações muito sérias do branco, preto, azul e roxo. Para os homens éle se constitui duma fita preta no chapéu e de um tampo retangular da mesma cor, chamado frente, abotoado ou acolchetado à camisa, na parte não coberta pelo casaco.

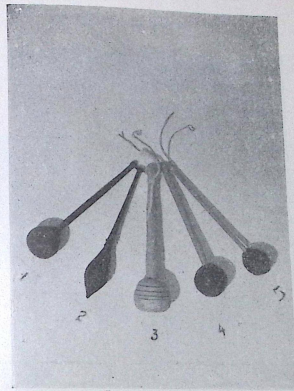
Passado o transe, pois, cuidam as mulheres de empretecer a rouparia. E o fazem, após ferverem os panos numa infusão de cascas ou folhas de muçambé, ou de piúna, na lama dos pântanos, onde o capim canudo vegetal. Neste elemento devem permanecer as peças submersas vinte e quatro horas, pelo menos. Depois, da lama tiram as roupas, lavam-nas, em água corrente enxaguam-nas e, sem torcer, estendem-nas à sombra para secar.

Menos preferidas que as duas outras infusões, também empregam, vez por outra, cozimentos de pacari, braúna, cabelo-negro, bico-de-papagaio, chaporra, entrecasco de jenipapeiro e outros mais.

As linhas para urdumes são levadas ao tear, já na cor desejada, em meadas ou trço de fios com aparência do número oito, assim ordenados fios de cor natural preparam as meadas a dois metros um do outro. Com seguida, tingem-nas de azul com folhas de anil-bravo, também chamado anil. Com este e folhas de anil-bravo obtém o verde. O cozimento do muçambé, marron, dá a cor parde-escura em combinação com o pacari. O bico-de-papagaio ou o cabelo-negro em mistura com o urucú dá o alaranjado. Deste modo variando-se as infusões obtêm-se as mais diversas cores.

RENDARIA

QUADRO XIII

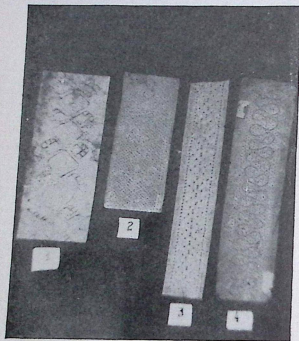


Bilosos — 1 - de côco arcuri — 2 - de madeira de lei, bem trabalhado — 3 - de madeira, torçado — 4 - de caroço de buriti — 5 - de côco gariroba

Este aspecto do folclore, a renda de bilros, é dos que mais sobressaem na região norte-mineira do Rio São Francisco, onde barranqueiras e castrumanas dão exemplo às suas irmãs do norte, centro e sul, os mais belos e notáveis, de sua arte e cultura.

Com efeito, a perfeição de seus trabalhos neste ângulo do populário atinge elevado grau, por isso constitui o fulcro da assertiva. Nem mesmo as paraibanas, com certeza a ninguém foi dado superar em delicadeza de formas, em capricho e resistência, em fartura e originalidade de motivos as rendas e bicos pacientemente urdidos pelas filhas do formoso Vale. Salvo o cuidado que diz respeito ao apuro do desenho que o **moldê-de-papelão** lhes impõe, assentam-se à almofada livres de preocupações outras, mesmo porque não as conhece. Em princípio, as rendeiras são pessoas desembaraçadas de encargos familiares, moças do barricão, ou viúvas sem filhos, e que da arte se servem para viver. Nem consultam relógios para iniciar ou suspender o

QUADRO XIV



Papelões de renda — 1 - Pé de esprevara — 2 - Cruzada
3 - Chôro com música — 4 - Ôlho de arara

trabalho, de um lado porque os não têm, doutro porque nunca as escraviza o tempo. As horas ditam-lhes os reclamos do estômago, do corpo, das pápebras, ou a altura da sombra da árvore sob a qual estalam os bilros.

Trabalha tanto e tantos anos a rendeira que após a morte, segundo vêzes aparece, ou trabalha à noite, desaparecendo da almofada, ao pé da qual as Acreditam mais que a rendeira que em vida deixou alguém no desembolso sua alma vem bater bilros à cabeceira do credor.

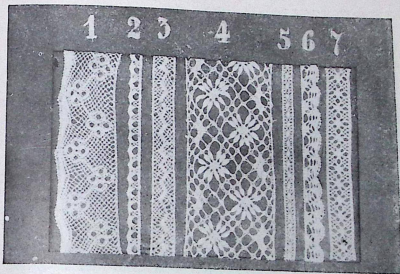
Ainda nesta face puramente folclórica há muitas superstições e histórias e cantigas que envolvem as rendeiras. Das últimas, com certeza imitória em versos de Lampião, cujo estribilho evoca as rendeiras:

Falô mulê rendeira,
Falô moça rendá,
Chorô prô mim num fica,
Saluê vai no borná!

O material de que dispõem para tecer rendas limita-se a almofada, motivos ou **papelões-de-renda**, bilros, pincadores, espegues e alfinetes.

A almofada constroem com um saco, convenientemente preparado. Primeiro descosem-lhe o fundo e embainham-no, fazendo o mesmo com a bei-

QUADRO XV



Rendas — 1 - Pata de onça — 2 - Janelinhas — 3 - Caracoladas — 4 - Margarida
5 - Bainha aberta — 6 - Três panos — 7 - Unha de rato com chôro

rada que servia de boca, guarnecendo-as de cordões, em seguida. Depois, enchem o saco de capim, ou de cabelo, ou de palha de arroz, de bananaeira, ou de milho, formando o cilindro. Isto feito, puxam as pontas dos cordões e escondem-nas dentro da almofada, assim pregando as bocas, mas o fazendo parcialmente, de modo a ficar à mostra pequeno círculo do enchimento. Afinal, ajeitam com as mãos a almofada, e, não raro, vestem-na de cambraia bordada.

O molde é criado pela rendeira, ou, no mais das vezes, copiado de rendas e motivos alheios, com auxílio do *pinicador*, que é um agulhão introduzido na intimidade de pequena esfera de resina de jatobá. Se a renda é de cordão, perfuram o molde fazendo a *lapis* o seu caminho.

Com alfinetes, ou espinhos de cabeça-de-frade, palmas e mandacarus prendem os motivos na almofada, formando arco, no centro desta. E' também com alfinetes, ou espinhos, que a rendeira prende as linhas da urdiçeira e acompanha o motivo, aqui fazendo progredirem aquêles motivos abaixo, um a um. Além dos alfinetes dispostos no papelão, um há, gigante, o *espeque*, geralmente bem trabalhado, não raro ostentando bela cabeça de alôfar. No afã da renda, serve o espeque para conter os bilros que repousam.

Preferem a linha-de-reino às de fliação própria. A sua grossura varia de conformidade com o gosto da rendeira ou o do freguez que encomendou o serviço. Das carretéis, ou dos novelos, distribuem a linha aos bilros. O número de pares dêstes subordina-se aos papelões. Há motivos que exigem seis pares apenas. Há os que, no entretanto, reclamam uma, duas, quatro, vinte dúzias de pares de bilros. Estes se constituem de caroços e cabos ou hastes. Outros são de madeira, torneados a máquina, ou trabalhados a mão.

QUADRO XVI



Fazendo renda

A êstes últimos preferem âqueles, os primeiros, bem mais econômicos. Antes, com arame em brasa, perfuram os caroços, que são de buriti ou de côco arcuri, gariroba, macúba. Em seguida, a mão, fazem os cabos de pau-ferro, arceira ou braúna.

Pouco apreço se deve dar à prática da rendeira no cálculo da produção. Este depende muito da largura da renda, densidade do seu tecido, complexidade do motivo. Podem tecei dois metros de renda estreita por dia de trabalho e apenas cinco ou seis centímetros de renda larga, ou complicada, em igual tempo.

Para tecei rendas aninham as almofadas numa gamela e ao pé desta se acomodam, mesmo no chão, à sombra duma árvore, dentro de casa, à porta da rua. Ou o que é também comum, calgam a almofada sobre uma cadeira e numa outra se assentam para trabalhar, trocando bilros, ou estalando êstes de quando em quando, para desencarocar a linha.

Comumente rendas e motivos são batizados com os nomes que seus desenhos sugerem. Outros ganham nomes da localidade de que seus motivos provieram. Outros, ainda, ganham nomes de acôrdo com o processo utilizado na sua urdiçeira. Temos rendas e bicos de caracol, de mosquinhos, de Mato Grosso, casco de burro, pé de capivara, de traças, da Bahia, olho de arara, de paninho nos cantos, de paninho no meio, bunda de sapo, de trança, de cordão, olho de pomba, amarrada, de bilro jogado.

GLOSSÁRIO

- Abelha gorda** — Colméia farta de mel.
Abelha magra — Colméia pobre de mel.
Aberto — Diz-se do luto incompleto, do luto com pano azul ou roxo, ou com padrões miúdos e sérios.
Alentar — Aquecer, esquentar: "A gente deve preméro alentá as loiça pá odísposis quemá".
Algodão-de-seda — Planta que dá uma lanugem têxtil e brilhante. A lanugem dessa planta.
Amarradio — Amarrilho. Cada uma das cordas da rede de embira trançada no sentido do comprimento.
Arapuca — Cesto de varas, afunilado, para a extração da decocada. O mesmo que destiladeira.
Balaio-de-caboço — Balaio provido de tampa, feito especialmente para costureiras.
Bandeja-de-assar — Assadeira.
Barranqueiro — Natural do Vale do Rio São Francisco. Pessoa nascida em município banhado pelo médio São Francisco.
Barrição — Termo que indica moça solteirona: "Moça do barrição", moça velha. "Já estú no barrição", já não interessa aos rapazes.
Belisco — Tiquinho. Osga.
Birco — Cada um dos tcoos que acceham o entrançamento das esteiras e em volta dos quais enroiam cordas destinadas aos amarrilhos.
Braço-de-buriti — Feciclo de buriti, muito empregado pelos barranqueiros na fabricação de gaiolas, rolhas, viveiros para aves, arcas para mantimentos, portas e janelas e outras muitas utilidades.
Brevidade — Espécie de bólo feito de tapioca, ovos e rapadura, muito apreciado pelos barranqueiros.

- Bulandêra** — Bolandeira. Nome dado à roda que aciona o fuso da roda de fiar.
- Buriti-bravo** — Variedade de palmeira que dá leite.
- Cabeça boa** — Sorte. "Ter cabeça boa": ser de sorte nos empreendimentos, especialmente nos que dizem respeito à extração de óleos e tapioca e ao fabrico de quitandas.
- Cabrestinho** — Cada um dos laços ou terminações do urdume das redes.
- Caco** — Pedaco de louça, ou mesmo um vaso, em que se deita azeite de mamona, gordura de peixe ou óleo de côco, para alimentar a luz no pavio que sai do próprio vaso. Candeia.
- Canelinha** — Canelha, canela.
- Capucho** — Capulho. Forção de algodão que se apanha com o polegar e o indicador. A lanugem do algodoeiro.
- Carocha** — Carocha. Capa de palhas de buriti usada pelo sertanejo no período das chuvas.
- Catrumano** — Calpira, roceiro.
- Caavete** — Nome dado à parte do olho de buriti que constitui o peçolo em formação.
- Chave (da mão)** — Medida utilizada pelos barranqueiros para medir novelos de linha e outras coisas, variável segundo o desenvolvimento físico da pessoa que mede, uma vez que ela é a distância em linha reta compreendida entre a ponta do indicador à ponta do polegar de uma mão aberta. Uma chave tem aproximadamente dezoito centímetros.
- Cocá (lê-se côcá)** — Galinha Índia (Numida meleagris). Galinha de Angola. Guiné. Pintada.
- Côco-indaiá** — Variedade de palmeira, cujo côco é muito parecido com o babaçu.
- Côco-palmeira** — Variedade de palmeira. Babaçu.
- Conxerra** — Coxé.
- Costal** — Cada uma das cordas da rede de embira trançada no sentido da largura. O mesmo que "amarradio".
- Cuxunil (coxinilho)** — Almofada para montaria, de cor branca, tecida com linha de algodão em teares de madeira. O "cuxunil" é sempre o primeiro presente que a esposa oferece ao marido, razão pela qual é objeto de estimação.
- Decoada** — Decoada, lixívia ou álcali cáustico empregado no fabrico de sabão e para alimpar garapa de cana. Obtém-se a decoada fazendo passar água por grossa camada de cinza de certos vegetais.
- Encestadeira** — Cesto de varas, afumilado, para a extração da decoada. O mesmo que destiladeira.
- Enchimento** — Qualquer pau da armação da casa de enchimento.
- Espeque** — Grande alfinete que as rendeiras enfiam na almofada para escorar os bilros.
- Farinha-sêca** — Farinha de mandioca.
- Fechado** — Diz-se do luto completo, do luto com pano preto.
- Gáis (gás)** — Querosene. "Uma garrafa de gáis": uma garrafa de querosene.
- Garco (gálico)** — Sífilis, doenças venéreas.
- Gavião** — Principal peça do mecanismo de fiar da roda de fiar.
- Imburuçu** — Embiraçu.
- Infrimidade (enfermidade)** — Ferida, úlcera.
- Inteiro** — O animal que se não castrou. Algodão não descaroçado.

- Istiladêra** — Destiladeira.
- Linha-de-algodão** — Linha fiada ao fuso, ou à roda de fiar.
- Linha-do-reino** — Linha importada. Linha de carretel, linha fina, linha fiada em fusos mecanizados.
- Livusia** — Assombração quando acompanhada de barulho e ventania.
- Melador** — Homem que vai ao mato para tirar mel de abelhas.
- Molde-de-papelão** — Motivo para renda.
- Murrinha (morrinha)** — Carniça, criação morta.
- Óleo-de-ris (óleo de ricino)** — Azeite extraído do bago da mamoinha.
- Palha** — Fôlha de buriti limpa de sua seda.
- Pão-de-sabão** — Sabonete.
- Papelão-de-renda** — Motivo para renda.
- Pinicador** — Instrumento para fazer motivos ou papelões-de-renda.
- Pomba** — Principal peça do mecanismo de fiar da roda de fiar. O mesmo que gavião.
- Puba** — Qualidade da linha de algodão pouco torcida, destinada ao fabrico de redes, mantas, cobertores e coxinilhos.
- Rubiseo** — Pavio de polvilho.
- Sabão** — Nome dado à parte do olho de buriti que constitui a ponta das fôlhas em formação.
- Redêim** — Redanho.
- Sabão-do-reino** — Sabonete.
- Sambora** — Samborá.
- Sangrar o pau** — Fazer o primeiro talho no tronco de uma árvore do lado em que se quer que ela tombe.
- Sêda** — Fibra vegetal. Fibra de buriti.
- Solada** — Diz-se das quitandas que não cresceram por falta de fermento, mau-olhado, ou baixa temperatura do forno.
- Tampar** — Tapar. Verbo que entra na linguagem das fiandeiras e tecelonas querendo dizer tecer. Tampar é trabalhar com a lançadeira, isto é, passar a linha da canilha entre os fios do urdume.
- Tempêro** — Pequena roda presa ao ferro ou fuso, entre as asas do gavião ou pomba, da roda de fiar, destinada a regular a torção da linha e sua entrada para o carretel.
- Tira-pé** — Pedal da roda de fiar.
- Tisga** — Tísica, doença do peito.
- Toá (tauí)** — Peróxido de ferro. Tabatinga de cor. O toá é uma das tintas utilizadas pelas pameleiras do Vale do Rio São Francisco para pintar seus vasilhames de barro. Lá conhecemos toá vermelho, amarelo, marrom e azul.