

MARIZA LIRA  
(da Comissão Nacional de Folklore)

---

MIGALHAS  
FOLKLÓRICAS



EDIÇÃO DA  
GRAFICA LAEMMERT, LTDA.  
Rua Carlos de Carvalho, 48  
RIO DE JANEIRO  
1951





NEIDE  
JULHO 1971

## MIGALHAS FOLKLÓRICAS

## DA AUTORA

- BRASIL SONORO — Gêneros e compositores musicais — Editora d'A Noite, 1938.
- CHIQUINHA GONZAGA — Biografia. — Livraria Jacinto, 1938.
- NO REINO DA TERRA — Literatura Infantil. — Editora d'A Noite, 1941 (exgotado).
- UMA, DUAS, ANGOLINHAS... — Folklore Infantil. — Colaboração com Leonor Posada — Livraria Jacinto 1942 (exgotado).
- CÂNTICOS MILITARES — Prêmio General Osório — Biblioteca do Ministério da Guerra, 1943 (exgotado).
- A POSIÇÃO DE JOÃO RIBEIRO NO FOLKLORISMO BRASILEIRO — Ensaio, 1944 (exgotado).
- REPERTÓRIO DE CHIQUINHA GONZAGA — S.B.A.T., 1949 (exgotado).

### NO PRELO

- O HINO NACIONAL BRASILEIRO (HISTÓRICO) — Aprovado pela Biblioteca do Ministério da Guerra.
- FOLKLORE DO PARANÁ — Imprensa Oficial do Estado.
- RENDAS E RENDEIRAS DE STA. CATARINA — (Folklore) — Imprensa Oficial do Estado.

### EM PREPARO

- MIRAGENS — Contos.
- FOLKLORE LUSO-BRASILEIRO.
- O CAVALO NO FOLKLORE DO BRASIL.

MARIZA LIRA

(da Comissão Nacional de Folklore)

---

# MIGALHAS FOLKLÓRICAS



EDIÇÃO DA  
GRAFICA LAEMMERT, LTDA.

Rua Carlos de Carvalho, 48

RIO DE JANEIRO

1951



*Que estas Migalhas Folklóricas  
possam fazer parte do pão de cada  
dia dos folcloristas do Brazil.*



A

*Joaquim Ribeiro*



# E R R A T A

Páginas	Linha	leia-se	onde se lê
* 10	26	filosofia	filosofia.
* 22	5	Mário de Andrade	Marco de Andrade.
* 23	32	grupo	grupo.
* 25	11	Mnemônico	Mneumônico.
* 26	12	incontestado	inconteste.
* 26	18	haja vista	haja visto.
* 32	27	paleontografia	paleontografía.
* 32	40	que lá deixa	que dá deixa.
* 36	35	fecundo	feundo.
* 46	16	mista	místa.
* 49		«Há quem... forças eternas do mito e da asombração Diante dessa afirmativa de Joaquim Ribeiro iniciamos as pesquisas.	
* 55	1	inadvertidamente	inadverditamente.
* 59	8	Aotln	Avitlu.
* 73	18	uma característica	um característico.
* 73	29	houve	ouve.
* 78	29	prostram-se	prostam-se.
* 87	45	credice	credice.
* 100	46	Luziadas	Luziadas.
* 111	30	festeiro	fezteiro.
* 114	14	schamanismo	shamashnismo.
* 114	20	criteriologia	cristerjologia.
* 139	27	se fôsse morte	se fôsse noite.
* 139	38	traz	trás.
* 151	6	cebola	cebolo.
* 152	23	tire-a	tire
* 153	3	branzas	branzas.
* 154	14	Cuscús	Cuscú.
* 156	1	à moda do ...	à mora do...
* 159	19	Mançoba	Bançoba.
* 160	40	Peru	Perú.
* 162	8	Cozinhem-se	Cozinhem-se.
* 171	9	ou Mannuês.	ou Mannuês.
* 173	43	ajelte-as	ageite-as.
* 174	15	Desmanchem-se	Desmanche-se.
* 175	27	Bebida	Bebida.
* 179	13	pedaço	depaço.
* 180	37	que goderasse	que boderasse.
* 194	43	Seu grandecíssimo tolo.	Seu grandíssimo tolo.
* 197	28	adorna. pateta	adorna. patenta.

bem como folklóre, folklórico, ora escrito com C, ora com K.

E mais outros, de acentuação trocã de letras, facilmente percebidos e perdoados pelo leitor, haja vista o tempo escasso, gasto na impressão d'êste trabalho (15 dias!), organizado em homenagem ao «V Congresso Brasileiro de Polklóre».



## O MUNDO DA NATUREZA E O MUNDO DA CULTURA

O homem, tal como o conhecemos, encontra-se desde os tempos prehistóricos ante dois planos de vida — o plano natural e o plano cultural.

Naquele, apresenta-se sempre em agrupamentos, subordinado ao meio físico, sofrendo conseqüentemente as influências ecológicas inevitáveis. É o homem integrado no mundo da Natureza.

Nestoutro, surge, desde o primeiro momento, como agente de reação. Modificando o meio, constrói, ainda que rústicamente, a sua habitação; forja, embora de modo primitivo, as suas armas defensivas; enfim, transforma o meio natural num novo meio adaptativo. E isso é o consegue, diminuindo ou atenuando, em certos casos e até extinguindo, se possível, essas influências ecológicas. Assim, integra-se o homem no mundo da Cultura.

E, desde que o homem começa a preocupar-se consigo mesmo, esses dois aspectos não podem deixar de figurar nas suas pesquisas.

Históricamente, o estudo do homem desenvolveu-se nessas duas direções. É inegável, porém, que, durante séculos, conservou-se separado em dois setores independentes: a pesquisa natural do homem e a indagação histórico-social, ou melhor, cultural da evolução humana.

A partir do século XVIII, com o incremento das doutrinas filosóficas, surgiu a necessidade de serem sistematizadas as pesquisas humanas.

Funda-se a Antropologia.

Sob a influência do naturalismo filosófico tenta-se a unidade do estudo do homem subordinado, único e exclusivamente, ao método natural.

Esse erro de generalização evidenciou-se antes de findar o século XIX.

As ciências antropológicas passaram desde então, a fundamentar suas pesquisas em duas metodologias distintas:

- a) metodologia natural;
- b) metodologia cultural.

No primeiro setor enquadra-se a "Antropologia somática", também chamada "física" ou "animal" e modernamente, na terminologia de George Montandon, "Ologênese humana".

No segundo, temos a "Antropologia social" ou "cultural", ou ainda, "Ologênese cultural" da técnica de Montandon.

\* \* \*

A fórmula filosófica alemã "Natur und Kultur", isto é, "mundo da natureza" e mundo da cultura", teve tal repercussão, que hoje faz parte, por assim dizer, do dialéto filosófico.

Dessa distinção fundamental é que veio a separação das ciências em dois grandes grupos:

- a) ciências naturais;
- b) ciências culturais.

As ciências do homem participam de ambos os setores.

Sempre que o encararmos na sua feição puramente biológica, física, somática, racial, teremos — ciência natural. E ciência cultural sempre que o estudarmos sob o aspecto histórico, social e, sobretudo, espiritual.

Essa distinção preliminar é indispensável à fundamentação científica do estudo.

Depois de tôdas as conquistas da filosofia é impossível estudar-se o folklore encarado como ciência, sem exame prévio e inicial.

(Estudo)

Rio, 1938

## O FOLKLORE NO QUADRO DAS CIÊNCIAS ANTROPOLÓGICAS

Já está definitivamente resolvido, graças a ação sistematizadora da doutrina, o problema da posição do "Folklore" no quadro da classificação das ciências.

Pierre Saintyves refletindo o estado atual da doutrina o traçou em seu "Manuel de Folklore" o seguinte quadro:

ANTROPOLOGIA	{	I — Antropologia animal: estudo do homem considerado animal, história natural do homem e das raças. Divide-se em numerosas especialidades.	{	a) — Psicologia — estudo do espírito humano em geral ou do homem em particular.	{	I — Etnografia — estudo da cultura material e intelectual dos povos primitivos, isto é, das sociedades que desconhecem a tradição.
		II — Antropologia cultural: estuda o homem como ser inteligente, vivendo em sociedade:		b) — Sociologia, (Psicologia coletiva: estudo dos grupos sociais e suas leis):		II — Folklore — estudo da cultura material e intelectual das classes populares dos países civilizados.

Em linhas gerais esse esquema é perfeitamente aceitável o que não nos impede de antepor algumas objeções.

Não há dúvida que a situação do folklore é a de ciência especializada da Antropologia cultural.

Entretanto, não se pode admitir apenas como objeto do folklore a cultura das classes populares.

Na verdade é aí que encontramos em maior número, os fatos folklóricos, mas também os encontramos nas chamadas classes cultas.

Assim, por exemplo, no domínio das **superstições**, a generalidade dos fatos folklóricos é comuníssima.

No Brasil, principalmente, em face do caráter tradicionalista da nossa sociedade, surgida de quatro séculos de escravidão, os contatos entre senhores e escravos deixaram fortes vestígios de credices incorporados em nossas elites.

Além disso, no quadro de Saintyves, faltou citar a distinção, ainda aceita, entre a Etnologia, ciência teórica e a Etnografia, ciência descritiva.

Por outro lado, os limites entre **etnografia** e **folklore** não estão definidos. Ambos nasceram independentes, mas a verdade é que o campo em que lavram (o povo) é o mesmo.

Estas observações não invalidam a colocação do folklore no quadro das ciências especializadas da Antropologia cultural.

Mas, se esta posição está determinada pela doutrina, o folklore ainda não conseguiu fixar uma definição decisiva.

A confusão das terminologias impera e, parece mesmo, estimulada pelos que versaram o assunto. As controvérsias assumem importância inegável.

### COMO DEFINIR O FOLKLORE

Apesar dos folkloristas terem determinado o âmbito dos seus estudos, no momento de definir o folklore como ciência, caem, ou em generalizações demasiadas, ou em restrições igualmente sujeitas a críticas.

Basta recordar as principais definições.

Puimaigre dá, por exemplo, uma definição nacional, afirmando que o Folklore "é tudo que se refere ao **estudo das tradições: seu passado, sua vida e suas opiniões**".

Já Andrew Lang dá maior amplitude à sua definição: "folklore é estudo da vida humana".

De igual âmbito é a definição de Pitré: "folklore é o estudo da vida moral e material dos povos selvagens e não selvagens".

Durante algum tempo houve tendência de se restringir o folklore à tradição oral. Obedecendo a essa orientação Sebillot entendia por folklore "o que era falado e transmitido pelo povo".

Mais tarde, porém, verificando a maior extensão dos estudos folklóricos, que abrangem também a cultura material popular, propôs Sebillot, em 1866, que se adicionasse ao folklore outra parte a que deu o nome de "etnografia tradicional".

Prova-se assim que o conceito de folklore sofreu uma evolução através do tempo. De início designou apenas o conjunto das tradições orais (mitos, lendas, contos e cantos); posteriormente, passou a designar não só a tradição oral como a cultura popular de ordem material (utensílios, cerâmica, instrumentos musicais, indumentária, habitação, meios de transporte etc.).

Dessas observações concluímos que, para uma definição de folklore, são necessários os seguintes elementos:

- a) cultura popular;
- b) cultura material e espiritual;
- c) elaboração coletiva;
- d) elaboração tradicional.

Não sendo de elaboração coletiva e tradicional, a cultura propriamente popular não existe. E' necessário não esquecer que essa cultura pode ser material ou espiritual.

Chegamos, assim, a uma definição de folklore clara e nítida: "Folklore é o estudo da cultura popular, seja material ou espiritual, elaborada coletiva e tradicionalmente".

E' a definição que propomos.

#### A POLÊMICA SOBRE A NOMENCLATURA

Talvez não haja outra ciência que tenha, na sua história, tão grande nomenclatura a disputar a primazia.

Podemos sistematizar essa polêmica em três grupos:

- a) os que obedecendo à tradição científica, pleiteiam um batismo com elementos gregos.

Tais são:

Etnografia

Demopsicologia

Demologia

Demótica

Demosofia (sugerida pelo folclorista brasileiro Flau-  
sino Rodrigues Vale)

Antropopsicologia.

- b) os que procuram batismo latinos e românicos. Tais são Fama (ao lado de Flora e Fauna). Tradicionalismo.

"Oui-dire" (Gaston Paris).

- c) os que aplaudem o batismo anglo-saxão dado por Ambrose Merton (pseudônimo de William John Thoms, em 22 de agosto de 1846: Folklore.

Este vocábulo foi criado para substituir a expressão "Popular Antiquities" que John Brandt dera como título a um livro de assunto folklórico.

O êxito dêsse batismo foi enorme e está hoje definitivamente consagrado.

Não é aconselhável a nacionalização ortográfica que se pretende fazer entre nós: folclore. A grafia fonética verdadeira seria fôc-lôr, que é a pronúncia legítima.

E' preferível, contudo, a forma inglesa, porque como frisa o folklorista Joaquim Ribeiro, a linguagem científica é, por essência, internacional.

Não foi, pois, sem razão que êsse vocábulo inglês grangeou tão grande repercussão.

A Inglaterra, goza com razão, a fama de ser um dos centros propulsores desta nova ciência.

Estudo — 1939

## QUE E' FOLK-LORE?

Até meados do século passado faltava um batismo para os estudos da sabedoria popular.

Foi o arqueólogo inglês William John Thoms, que, em 1846, dirigiu uma carta à revista "The Athenaeum", de Londres, sob o pseudônimo de "Ambrose Merton", da qual destacamos o seguinte apêlo:

"As suas páginas mostraram a miúdo tanto interêsse pelo que chamamos na Inglaterra de "Antiguidades Populares" ou "Literatura Popular" (embora seja mais precisamente um saber tradicional, de que uma literatura, e que poderia ser com mais propriedade designado com uma boa palavra composta anglo-saxônia, "Folk-lore" — o saber tradicional do povo), que não perdi a esperança de conseguir a sua colaboração, na tarefa de recolher as poucas espigas, que ainda restam espalhadas no campo, no qual os nossos antepassados poderiam ter obtido uma boa colheita".

"— Tais dados seriam de grande utilidade para o inglês estudioso de antiguidades.

As relações entre o Folk-lore da Inglaterra (lembrem-se de que reclamo a honra de haver introduzido a denominação Folk-lore, como Disrael introduziu "Father Land", na literatura dêste país) e o da Alemanha são tão grandes que êsses dados provavelmente servirão para enriquecer alguma edição futura da Mitologia de Grimm".

Assim foi criado o novo vocábulo "folk-lore", folk = povo e lore = ciência, para designar o estudo do povo.

Entretanto, só em 1878, quando foi fundada a Sociedade de Folk-lore, de Londres, é que o batismo logrou confirmação.

O estudo porém, tinha fronteiras limitadas à "conservação e publicação das tradições populares, baladas lendárias, pro-

vérbios locais, ditados vulgares, superstições e antigos costumes”.

A expressão teve a boa fortuna de se difundir entre os maiores centros civilizados do mundo e hoje é, na verdade, um termo internacional, que deve ser acolhido por todos os estudiosos do assunto.

As várias outras denominações criadas para substituir o termo “folk-lore” não obtiveram aceitação.

O termo já incorporado ao nosso idioma “folclore” e seus derivados “folclorista” e “folclorismo”, alcança hoje vastos domínios. Não é apenas o estudo das tradições orais ou faladas, mas também o estudo dos fatos, da cultura ou civilização material que constitui a etnografia.

Enquanto que no estrangeiro o Folklore, dilatando o âmbito de suas atribuições, alcançava todos os setores da atividade humana, em nosso país, o Brasil do povo e o Brasil da tradição, o Brasil, folklórico, propriamente dito foi ficando esquecido, mais que isso, quase ignorado. E por que êsse esquecimento intencional por tudo que vem de nossas raízes populares?

A razão não é obscura. Foi o falso preconceito de que as coisas do povo não mereciam a atenção dos artistas, dos estudiosos, enfim, de tôdas as pessoas cultas.

Foi necessário que repercutissem entre nós, as forças democráticas de uma nova ordem para que passássemos a olhar, com a devida atenção, as criações do gênio anônimo da coletividade.

Desde então, as nossas riquezas tradicionais principiaram a inspirar nossos artistas e a fornecer materiais preciosos para os nossos eruditos.

À força do exemplo que nos dava o mundo civilizado, do carinho com que era encarada a nova ciência — o Folklore, faz-nos perceber a amplitude sedutora desses estudos.

Se voltarmos nossas vistas para os aspectos da vida popular brasileira, um novo mundo surgirá diante de nossos olhos, tal a grandeza e a variedade do turbilhão do nosso tradicionalismo.

O que impressiona, a quem contempla o populário brasileiro, é a multiplicidade de regiões típicas espalhadas no território nacional.

No extremo norte, na planície amazônica, as tradições nada se parecem com as manifestações populares da planície do extremo sul, onde, no pampa brasileiro, o gaúcho criou uma civilização totalmente diversa da vida rústica do tapúio amazônico.

Se percorrermos o nosso imenso litoral, de norte a sul, verificaremos que os jangadeiros do norte nada se assemelham aos caiçaras das costas sulinas.

Se avançarmos para o interior, antes de alcançarmos nossos sertões encontraremos, no norte, a predominância dos engenhos de açúcar com as suas usanças tradicionais que vêm dos velhos tempos de colônia — e no sul, divizaremos as fazendas de café, que representam a vida mais típica que a nossa civilização recebeu dos aristocráticos tempos imperiais.

Mas, se a nossa viagem foi mais longa e se penetrarmos em nosso oeste distante, a vida sertaneja com tôda a sua rusticidade original surgirá diante de nós, como se fôsse a recapitulação de um passado remoto.

Aí, então entraremos em contacto com os intrépidos vaqueiros, que sugeriram a Euclides da Cunha páginas imortais.

Esparadamente perdidos nos recessos dos rios diamantíferos, avistaremos, na sua labuta ingente, os garimpeiros a colher gemas preciosas e cubiçadas.

E há ainda os trabalhadores das florestas e das matas, derrubando a madeira e colhendo as riquezas vegetais de cada região.

Cada um desses grupos possui características próprias, usos e costumes regionais, tradições diferenciadas e hábitos diversos.

Tudo isso é o Brasil folclórico, com seus cantares, suas folganças, suas técnicas de vida, suas superstições, enfim, com tôdas as peculiaridades que dão à nossa pátria uma fisionomia original em face de todos os outros povos.

\* \* \*

(Palestra irradiada na Rádio Guaracá, de Curitiba, em 25 de agosto de 1950, por ocasião das comemorações do dia do Folklore, pela Comissão Paranaense de Folklore).

## A EVOLUÇÃO DOUTRINARIA DO FOLKLORE

Foi o inesquecível folklorista João Ribeiro quem, pela primeira vez, apontou, entre nós, os diversos rumos doutrinários dos estudos folklóricos.

Em sua obra se distingue:

- a) a teoria filológica dos mitos (Max Müller, Gubernatis, Breal etc.);
- b) a teoria alemã da Volkerpsychologie (Bastian etc.);
- c) a teoria antropológica inglesa (Andrew Lang etc.);
- d) a teoria indiana de Benfey.

Lembra a crítica feita a esta última por Joseph Bedier (Fabliaux) e conclui que "nem a teoria indiana de Benfey, nem a de Lang satisfazem completamente", (pg. 84). Por sua vez reduz a teoria de Max Müller "a raros casos pouco significativos".

Inclina-se João Ribeiro às idéias gerais da teoria alemã e "Volkerpsychologie". E justamente por isso define:

"O folklore é, pois, uma pesquisa da psicologia dos povos, das suas idéias e seus sentimentos comuns, do seu inconsciente, feito e refeito secularmente e que constitui a fonte viva donde saem os-gênios e as individualidades de escol". (obra cit. pg. 14-15).

Posteriormente o folklorista Gustavo Barroso, distingue três escolas no estudo do folklore, "a primeira é a mitológica, tendo à sua frente os irmãos Grimm, de Gubernatis, Max Müller, Atanasiw, que procura explicar as manifestações semelhantes de todos os folklores como reminiscências religiosas e mitológicas dos povos de origem comum e os seus personagens como símbolos de fenômenos naturais, mitos solares ou lunares, etc.

"A segunda é a histórica, chefiada por Khöler, Benfey, Gaston Paris, que nega essa significação mitológica e afirma a sua origem histórica, asiática, sendo levadas suas formas por meio dos viajantes, dos literatos, dos marinheiros, para os diversos países com ou sem transformações.

"A terceira, mais moderna é a antropologia, que se baseia no poligenismo, afirmando que os motivos folklóricos, apesar de semelhantes, nasceram independentemente uns dos outros; que as mesmas condições produzem em lugares diversos as mesmas manifestações de arte popular; que essa similitude de contos e poesias surge de méras coincidências ocidentais. Defendem essa escola Andrew Lang e Joseph Bedier".

Verificamos que Gustavo Barroso não menciona a teoria alemã da *Volkerpsychologie*, que teve, contudo, ampla repercussão e não se confunde com a teoria da evolução uniforme dos antropologistas ingleses (Andrew Lang, Tylor etc.).

Esses quadros, entretanto, esquecem, no passado, às escolas mitográficas. Quanto ao presente estão falhos. Não se referem ao movimento histórico cultural, de tanta importância na evolução doutrinária do folklore.

Nesse ponto coube ao folklorista, Joaquim Ribeiro, dar uma síntese mais completa distinguindo:

a) Teorias mitográficas (clássicas):

- I — Teoria evemerista
- II — Teoria simbolista
- III — Teoria filológica ou astronômica.

b) Teorias antropológicas:

- I — Teoria racial (Prichard, M. M. Lubbock, Brau, Logan, etc.)
- II — Teoria das idéias elementares (Bastian)
- III — Teoria da evolução uniforme (Andrew Lang, Tylor, etc.)

c) Teorias histórico-culturais:

- I — Escola antropogeográfica (Ratzel)
- II — Escola ciclo-cultural clássica (Wilhelm Schmidt)
- III — Escola norte-americana (Boas)
- IV — Escola da Ologênese Cultural (George Montandon).

E' inegável a atuação que êsses mais recentes grupos doutrinários têm exercido nos grandes círculos científicos do mundo.

Na França (os discípulos de Montandon); na Alemanha, (os discípulos de Ratzel e Smith); nos Estados Unidos, (os discípulos de Boas), disseminaram as novas direções doutrinárias, provocando uma admirável fase de reconstrução da ciência folklórica.

No Brasil, o grande folklorista, Joaquim Ribeiro, tem sido um dos entusiastas mais fervorosos dessa campanha doutrinária e metodológica.

Aderindo a êsse movimento de renovação, estamos convencidos de que a ciência do folklóre encontra, finalmente, um suporte metodológico verdadeiramente eficaz para alcançar, com objetividade, os seus altos fins.

Estudo, 1939

## O FOLK-LORE NO BRASIL

O estudo das tradições populares é preocupação muito antiga, embora não fôsse generalizada.

Aqui e ali surgiam estudos esparsos, mas, sem caráter pròpriamente folklórico.

O primeiro brasileiro que recolheu tradições populares como documentação folclórica foi Silvio Romero, o pioneiro das pesquisas folclóricas, por isso tão bem chamado de "Pai do folclore" do Brasil.

Basílio de Magalhães, mestre da ciência nova deu-nos uma ótima resenha dos vários estudiosos das nossas tradições desde às "Investigações sôbre a origem da raça tupi, sua linguagem, tradições, mitos e costumes", publicadas no Jornal do Comércio, de 5 de dezembro de 1850, até os trabalhos aparecidos em 1939.

Mas, a verdade é que depois da obra colecionista de Silvio Romero coube ao brilhante polígrafo, João Ribeiro, desbravar caminhos à nova ciência.

Até então não havia o imprescindível desenvolver das análises comparativas e as pesquisas de filiação histórica.

Todos os folcloristas até 1913 contentavam-se em colecionar tradições nacionais.

Em 1913, João Ribeiro levou a efeito, na Biblioteca Nacional, o 1.º Curso de Folklore realizado no Brasil.

Reunindo numerosas pesquisas comparativas entre o nosso folclore e os folklores de outros povos, salientou paralelismos, fixou analogias, discriminou as variações determinadas pela adaptação do meio americano, caracterizando, por fim, as diferenças concretas que garantem a originalidade do nosso tradicionalismo.

Foi, portanto, João Ribeiro, quem, no Brasil, elevou o folclore à dignidade de ciência.

Logo a seguir, Gustavo Barroso, ilustre Acadêmico prosseguiu na Biblioteca Nacional os estudos folclóricos iniciados por João Ribeiro, realizando também um curso de conferências sobre folk-lore.

Depois de razoável silêncio, coube a Marco de Andrade organizar em S. Paulo estudos científicos de Folklore, de acordo com os métodos modernos dos centros folclóricos mais acreditados na Europa.

No Rio, Vila-Lobos cria a cadeira de folclore, na seção de Canto Orfeônico da nossa Prefeitura.

Na Escola Nacional de Música também é criada a cátedra de Folklore, sendo nomeado por vitorioso concurso o Prof. Luiz Heitor Corrêa de Azevedo.

Estamos em pleno 1940. Funda-se em nossa cidade a Sociedade Amigos do Rio de Janeiro, de cuja diretoria fazem parte Dr. Raymundo de Castro Maia e Dr. João Augusto de Matos Pimenta, dois tradicionalistas ilustres.

A eles me dirijo, exponho uma sugestão: organizar uma Comissão de Folklore.

A idéia é aceita imediatamente.

Convidado, Mário de Andrade aceita a presidência, tendo apenas dirigido a primeira reunião, por ter de voltar definitivamente para S. Paulo.

Unânimemente escolhido passou o prof. Joaquim Ribeiro a dirigir a Comissão de Folklore que ficou assim constituída: Membros: Profa. Leonor Posada; Profs.: Silvío Júlio de Albuquerque Lima, Luiz Corrêa de Azevedo, Renato Almeida e Brasília Itiberê e, como orientadora, Mariza Lira.

De acordo com o plano do Prof. Joaquim Ribeiro, unânimemente aprovado, depois de árduas pesquisas durante seis meses consecutivos, foram coletados documentos e peças folclóricas necessárias para organizarmos a 1.<sup>a</sup> exposição de Folklore, no Brasil.

Essa exposição que iria festejar a passagem do dia do Folklore (22 de agosto), por motivo de ordem técnica só pôde ser inaugurada no auditório da Associação Brasileira de Imprensa, nos primeiros dias de setembro de 1941.

À inauguração compareceram os representantes dos Exmos. Srs. Presidente da República e Prefeito do Distrito Federal, autoridades, professores, intelectuais, artistas e um público seleta.

Falou nesse ato sobre "O Folklore", o prof. Joaquim Ribeiro.

Durante a exposição que teve completo êxito, foram realizadas as seguintes conferências: "O linguajar do marujo", pelo saudoso escritor e oficial da Marinha de Guerra, Gastão Penalva (Sebastião de Souza); "As artes plásticas populares", pelo

saudoso escritor Amadeu Amaral Filho; "Costumes militares de outros tempos", pelo, hoje, General Paula Cidade; "Lendas brasileiras", pelo prof. Silvio Júlio e "O samba carioca", pelo Dr. Renato Almeida.

Nessa ocasião assentou-se a realização do 1.º Congresso do Folklore, para o ano seguinte, conforme publicação no Diário de Notícias, de setembro de 1941.

Em 18 de outubro do mesmo ano, em audiência especial do Exmo. Sr. Presidente Getúlio Vargas, levamos ao Palácio a Comissão de Folklore, falando ao Exmo. Sr. Presidente Vargas o Prof. Joaquim Ribeiro, que ofereceu ao Presidente da República para a fundação do Museu do Povo, o material da exposição, que foi extraviado com a mudança de governo.

Aliás, é preciso frisar que, no Brasil, o primeiro nome a se ocupar de "Museu de Artes Populares nas Escolas Primárias", foi o ilustre Dr. Nóbrega da Cunha.

Ainda, em 1940, o Dr. Luiz da Câmara Cascudo, congregou, em Natal, no Rio Grande do Norte, os folcloristas da região, na "Sociedade Brasileira de Folklore", que vem projetando na América e na Europa a importância desses nossos estudos.

"Em Carta aberta ao Brasil", publicada em outubro de 1941, no Jornal do Brasil, escrevi textualmente:

"E já vejo no meu Brasil, em todos os estados da União, formarem-se núcleos como o de Mário de Andrade, em S. Paulo como o nosso no Rio, como o de Câmara Cascudo, no Norte".

Pensamento profético.

Logo após, o prof. Luiz Heitor funda, na Escola Nacional de Música, o Centro de Pesquisas Folclóricas, que já possui grande documentação.

Em 22 de agosto de 1946, é fundado em S. Paulo por um grupo de intelectuais, o "Centro de Pesquisas Folclóricas Mário de Andrade" sob a direção do Prof. Rossini Tavares de Lima.

Em princípios de 1948, é fundado em Piracicaba, S. Paulo, pelo Sr. João Chiarini, o "Centro de Folklore de Piracicaba", que vem revivendo com carinho nossas tradições.

Ainda em 1948, o Dr. Renato Almeida, apoiado no Instituto Brasileiro de Educação, Ciência e Cultura, órgão nacional da UNESCO, cria a Comissão Nacional de Folklore e as Sub-Comissões Estaduais.

No 1.º aniversário da Comissão em 1949, o Dr. Renato Almeida realizou a 2.ª Exposição de Folklore no Brasil, que, embora não apresentasse trabalho de pesquisa das Comissões Nacional ou Estaduais, pois, foi apenas a apresentação grandiosa de peças folclóricas de várias instituições oficiais e de coleções

particulares, não deixou de ser uma esplêndida propaganda dos fins do folklore.

A mesa redonda que então se realizou sob a presidência do Dr. Renato Almeida, foi efficientíssima.

O 2.º ano da Comissão Nacional foi festejado em São Paulo pelo Centro de Pesquisas Folclóricas Mário de Andrade e já apresentou vasta coleção de peças folclóricas resultantes de pesquisas e coletas e um ótimo programa de tradições musicais.

O 3.º ano da Comissão Nacional será festejado agora, 1950, em Pôrto Alegre.

Povo tradicional por excelência, a festa dos gaúchos há-de representar um autêntico painel do rico e variadíssimo folklore sulino.

Está de parabens o Instituto Brasileiro de Educação, Ciência e Cultura de que é presidente o Exmo. Sr. Dr. Levi Carneiro, a quem felicito entusiasticamente.

Ao Dr. Renato Almeida, aqui presente, o realizador do sonho de todos os folcloristas, pelo seu trabalho fecundo e grandioso, meus calorosos aplausos.

Graças ao dinamismo, entusiasmo e diplomacia do Dr. Renato Almeida, a família folclórica, está hoje perfeitamente congregate e pronta para realizar o trabalho ciclópico do levantamento folclórico do Brasil.

\* \* \*

(Palestra proferida na abertura do "Mês de Folklore", no Programa "Brasil Folclórico", da Rádio Roquete Pinto, em 4 de agosto de 1950).

## A POESIA POPULAR

O povo brasileiro revelou sempre apreciável vocação poética. Não há exagero quando se afirma que o Brasil é um país de poetas.

A poesia acompanha a existência do brasileiro. Do bêrço ao túmulo os versos iluminam, a simplicidade de nossa gente. Ainda de colo, ouve os versos das cantigas de ninar.

Mais tarde aprende os das cantigas de roda.

Na idade adulta, sabe versos para entoar nas festas profanas, nas cerimônias religiosas e até mesmo nas horas de trabalho (cantos de trabalho). E morre ouvindo as ladainhas e orações conforme a nossa tradição mística.

O VALOR MNEUMÔNICO DA POESIA XII

A grande vocação da poesia entre o nosso povo pode se explicar em virtude, por certo, de seu valor mneumônico. XIII

O verso é um registro mneumônico superior à prosa. Daí adotar-se a poesia como recurso didático. XIV

Esse hábito de ensinar por meio do verso, recebemo-lo de Portugal, onde, ainda hoje, é praticado.

O grande folklorista Gustavo Barroso, dá-nos notícia de ter encontrado no sertão nordestino, uma gramática em verso.

Nas tradições da escola primária carioca são conhecidos fragmentos de uma taboada em verso:

Um e um: dois — Uma junta de bois. Três e três: seis — Vamos todos ver o reis. Quatro e quatro: oito — Na padaria tem biscoito. Cinco e cinco dez — Vai na bica e lava os pés.

Na verdade, pode-se dizer que o nosso povo fez a sua cultura em versos.

Temos de fato um grande espólio de poesia popular.

Esse espólio oferece um interesse maior quando verificamos que nêle se contém um exaustivo registro de nossa vida político-social.

Torna-se então um documentário valiosíssimo. Valendo-se dêle Pedro Calmon, da Academia Brasileira de Letras, escreveu um livro muito interessante: "História do Brasil na Poesia do Povo". Nós mesmas fizemos, em 1943, em Curitiba, no Instituto Néo Pitagórico, uma conferência sôbre a "Influência da vida histórico social na poesia e na música popular carioca".

Incontestê é o valor da poesia popular que é na realidade um documento preciosíssimo.

### "O PAPEL DE JOSÉ DE ALENCAR"

Foi José de Alencar quem iniciou, no Brasil, o estudo da nossa poesia popular. Coube ao imortal romancista esta primazia.

As contribuições de Alencar, entretanto, ressentem-se de uma tendenciosa interpretação romântica. Haja visto o seu estudo sôbre os "romances do vaqueiro".

Araripe Junior, na crítica acertada, denuncia êsse disvirtuamento.

Ainda que sujeito a restrições o trabalho de José de Alencar conserva o mérito de ter sido o iniciador destas pesquisas.

Depois dêle, muito depois, é que aparece Silvio Romero, tendo precursores como Celso Magalhães e poucos mais.

### A CLASSIFICAÇÃO DE SILVIO ROMERO

Coube ao filósofo sergipano a glória de ter empreendido a primeira classificação de nossa riqueza poética-popular.

Submeteu-a a quatro grupos:

- I — Romances e xácaras.
- II — Reisados e cheganças.
- III — Orações e parlendas (abrangendo tôdas as rimas que não podem ser classificadas em outra espécie de verso).
- IV — Versos sôlto e quadrinhas.

Esta classificação, sem dúvida, é útil e cômoda, mas, a meu ver, obedece a um critério demasiadamente vago para atender a um objetivo de sistematização.

O folklorista Gustavo Barroso, repudiou-a e apresentou nova classificação.

## CLASSIFICAÇÃO DE GUSTAVO BAROSO

Para êsse etnógrafo cearense, a poesia popular brasileira pôde ser classificada em dois grandes grupos:

- a) poesia tradicional — poesia que passa de geração a geração inalterável;
- b) poesia repentista a que é improvisada no momento.

Esta classificação, por sua vez, e de tal modo geral que não convém, praticamente a uma discriminação do nosso espólio poético.

A classificação adequada.

Únicamente com o objetivo de suprir a falta de uma classificação mais ampla e de utilidade prática, lanço aqui a classificação proposta pelo prof. Joaquim Ribeiro.

Esse ilustre folklorista propõe que o estudo da poesia brasileira seja feito obedecendo ao seguinte quadro sistemático:

- I — Poesia dramática (autos populares);
- II — Poesia narrativa (romanceiro e histórias em verso);
- III — Poesia lírica (cancioneiro);
- IV — Poesia satírica (incluindo a pornográfica);
- V — Poesia mística (orações em verso, ladainhas, padrenossos, salve rainhas, etc.);
- VI — Poesia paremiológica — (provérbios rimados, pégas infantis, adivinhas, etc.).

O grupo III.<sup>o</sup> indiscutivelmente é o de maior riqueza, pois, no domínio da poesia lírica há uma enorme variedade de temas (amor, saudade, trabalho, tristeza, etc.).

O critério adotado nesta classificação cinge-se à feição literária, ponto básico para qualquer exame dêste setor folklórico.

## O PROBLEMA DA ORIGEM

A nossa poesia popular é, do ponto de vista da técnica, nitidamente portuguesa.

O nosso povo adotou a métrica lusitana e tanto em Portugal como no Brasil o verso septissilábico é o verso popular por excelência.

Numerosas poesias do nosso populário poético são portuguesas ou variantes de poesias lusas.

Numerosos "pés de cantigas", igualmente recebemos d'além mar.

Isso positivamente não quer dizer que não haja originalidade em nossa poesia popular.

No nordeste, por exemplo, onde o folklore em verso talvez seja o mais rico do país, temos uma curiosa nomenclatura métrica. Vejamo-la:

Obra — em poesia nordestina é qualquer estrofe.  
Pé — o verso, a linha.

Ex.:

Canta, canta, passarinho.

Verso — é a quadra.

Ex.:

Canta, canta passarinho  
Faça lá seu ninho agora  
Mas, depois, não vá dizer  
Que, quem canta também chora.

Moirão — é uma forma poética de 5 ou 7 versos usada nos desafios insultuosos.

Colcheia — poesia de seis versos cada um de sete sílabas.

Martelo — poesia de dez versos (décima).

Embolada — décima de cinco sílabas.

Dez pés em quadrão — décima de sete sílabas.

Gabinete — décima de dez sílabas. Esses três gêneros são formas diversas do martelo.

Galope — sextilha de décassílabos.

Ligeira — quadra bipartida de versos de sete sílabas, com rima obrigatória em á e precedida do refrão "ai d — a dá".

Carretilha ou parcela — verso de cinco sílabas usado nos desafios.

Tudo isso já é elaboração da nossa gente.

A folklorista Alexina Magalhães observou na poesia popular de Minas Gerais que a musa anônima do nosso povo, nem sempre obedece a métrica quando canta. São acrescentados no meio dos versos interjeições ou repetindo por mais de uma vez as sílabas finais como se observa na seguinte cantiga:

"carneirinho, carneirão, neirão, neirão,  
olhai pró céu, olhai pró chão, pró chão, pró chão".

E' que entre nós, o poeta, e o cantor andam sempre juntos. A poesia é feita quase sempre para ser cantada.

Além da fonte lusa, que é a principal, encontramos também, em muitas poesias populares de nossa terra, sobrevivências não só ameríndias como negro-africanas.

Quase sempre as sobrevivências ameríndias se reduzem a meros estribilhos intercalados nas quadras populares tais como:

Vamos dar a despedida  
Mandú sarará  
Como deu o passarinho  
Mandú sarará.  
Bateu asa, foi-se embora  
Mandú sarará.  
Deixou a pena no ninho  
Mandú sarará.

Esta poesia, colheu-a Couto de Magalhães, no Amazonas, onde o influxo indígena ainda hoje é inegável.

Por sua vez, na vasta área de influência negro-africana, deparamos, igualmente, com versos negros intercalados em poesias populares, como êstes coligidos por Nina Rodrigues:

Ocú babá  
Ocú gelê  
Negro nagô  
Virou samê.

Ainda admite o folklorista Joaquim Ribeiro, a influência holandesa na poesia popular do Nordeste. E atribui origem batava à quadra:

"Não sei mesmo onde nasci  
Não sei mesmo para onde vou  
Para onde me botam, venho  
E venho para onde estou".

O problema da origem constitui como sempre matéria erudita e dificultosa.

## POESIA E MÚSICA VOCAL

Uma observação que não deve ser relegada a segundo plano é a que diz respeito à íntima ligação entre a poesia e o canto.

No Brasil, essa ligação é constante. E apresenta-se de várias formas:

- a) canto individual — (ex.: as cantigas de ninar);
- b) canto coletivo — (ex.: os cantos dos lavradores, durante as colheitas);

- c) canto a duas vozes ao mesmo tempo — (ex.: as modas caipiras);
- d) canto dialogado — (ex.: os desafios).

Muitas vezes há um solista (canto individual) e um câro nos estribilhos (canto coletivo).

Atribui o saudoso Mário de Andrade ao tímbré nasal dos nossos cantos populares, influência indígena.

E' possível admitir ainda, que o caráter dolente de nossa poesia popular resulte dessa conexão com o canto, porque na realidade o nosso povo não declama. Canta.

Estudo — 1943

## VII

### CERÂMICA POPULAR

A nossa cerâmica popular prende-se a duas fontes principais: a ameríndia e a ibérica.

Não resta a dúvida que a cerâmica do nosso aborigene, apesar de toda a sua rusticidade e primitivismo, oferece maior originalidade.

Já o mesmo não acontece com a cerâmica ibérica, não só ligada aos povos arianos como também às fontes semíticas e de outras procedências.

Desde a antiguidade verifica-se que a cerâmica do Oriente próximo e dos povos do Mediterrâneo têm semelhanças flagrantes.

Já aliás, Luiz Chaves frisou essa identidade ao afirmar: "Se tomarmos qualquer catálogo das magníficas edições do Museu Britânico, ou folhearmos alguns volumes de *The Annual of the British School at Athens* (por exemplo: XXII, de 1916-1918; XXIV, de 1919-1921; XXV, de 1921-1923; XXXVI, de 1939), reconheceremos a interdependência de modelos.

No Museu Etnológico, tanto nas secções de antiguidades pré-romanas, como na época lusitano-romana, estamos diante de coisas que se continuam, aperfeiçoam, persistem, umas vezes nas fôrmas esquemáticas e modelos constantes, outras na permanência de tipos decorativos e expressões de plástica de pensamento estético".

A cerâmica ameríndia, sem ligação com essas correntes mediterrâneas, nascida da própria economia do selvagem, teve mais livre facilidade de criação.

E' certo que entre os índios a arte da cerâmica, como acontece com todas as demais artes primitivas, tem um caráter utilitário.

A cerâmica entre os selvícolas atende a uma necessidade e é no seu significado ergológico uma expressão da economia ali-

Que é que é?

E' de carne e não tem carne  
E' de osso e não tem osso  
Com um palmo de pescoço,  
Chora por um ôlho só?

— Moringa.

Outra:

Tem braços não se move  
Tem bôca não come?

— Pote de barro.

ou

Tem bôca não fala  
Tem asa não vôa?

— Pote de barro.

E' muito comum nas crianças pequenas cujos pésinhos, quando sentadas, não alcançam o chão, embalançarem as pernas para à frente e para trás e como êsse movimento lembra o do oleiro é muito comum a pergunta:

— Você é oleiro?

— Você não cansa de fazer moringas?

Estudo — 1943.

## VIII

### VALOR EDUCACIONAL DO FOLKLORE

Entre os grandes problemas educacionais do nosso tempo avulta em importância a organização dos recreativos infantis.

Durante muitos séculos, por influência deletéria da pedagogia medieval, a alegria foi exilada das escolas.

Prevalencia então uma concepção de vida eminentemente mística, que apresentava o sofrimento como melhor meio de aperfeiçoamento humano.

Admitia-se que, em virtude do pecado original, o homem se achava na terra para espíar a culpa de seus ancestrais bíblicos.

Partindo dêsse ponto de vista, os pedagogos do passado condenavam qualquer manifestação lúdica dentro dos muros da escola.

Com o Renascimento surgiram críticas contra essa pedagogia, mas, apesar de tudo, os seus vestígios perduraram até o século passado, quando a escola passou a tolerar algumas manifestações recreativas. Sòmente no dia de hoje, ao calor das doutrinas renovadoras, a recreação infantil adquiriu o devido papel na vida escolar.

A psicologia moderna demonstrou cabalmente que a alegria é uma necessidade para a criança e constitui mesmo, um fator de equilíbrio anímico.

A criança triste, ou está doente, ou é uma desajustada.

Verificada essa importância do fator recreativo, a pedagogia teve de resolver um problema decisivo: como organizar a recreação infantil na escola?

A preliminar que se impõe, é conhecer o que vem a ser manifestação recreativa, isto é, jôgo como costumam dizer os pedagogistas.

Inúmeras são as teorias formuladas para explicar a atividade recreativa.

Para o poeta e filósofo alemão Schiller o jôgo não passa de mero excesso de energia acumulada no individuo. Esse ponto de vista foi mais tarde apoiado pelo filósofo inglês, Spencer.

Já para o psicólogo suíço, Karl Gross, o brinquedo é uma manifestação puramente instintiva.

Mais original é a teoria de Stanley Hall, psicólogo norte-americano, que sustenta ser o jôgo, nas diversas fases pelas quais passa o homem da infância à idade adulta, uma recapitulação das atividades humanas desde a fase primitiva selvagem, até o estado civilizado. Teoria da recapitulação.

Para Lord Kames, tôda a atividade humana, distribui-se em duas direções: a da necessidade que leva a criatura a trabalhar, e a da recreação que a orienta para os jogos e divertimentos.

Apleton vê nos jogos e brinquedos uma manifestação de crescimento orgânico e, ao mesmo tempo, um treino para a vida.

Bem antiga é a teoria já sustentada por Aristóteles e modernamente apoiada por Karl Gross, Carr e Claperède, que consiste em explicar o jôgo e a recreação em geral, como uma espécie de "catharsis", extravasamento de impulsos e recalques, de que o homem tem necessidade de dar evasão.

Entretanto, a mais moderna de tôdas as teorias é a que sustentam Elmer Mitchell e Bernard Mason pela qual o jôgo é interpretado como a própria expressão humana, atendendo às diferenças individuais de cada um, (self-expression — theory).

E' bem possível que cada uma dessas teorias tenha algo de verdade, pois, é evidente que êste problema é de tal modo complexo nos seus variados aspectos, que exige sômente uma solução eclética. Mas, o melhor meio de explicar os jogos e brinquedos é classificá-los como a exteriorização de estados da alma.

Reconhecido desta maneira o significado psicológico da atividade recreativa, o pedagogo encontra como material fundo e admirável para organizar a recreação infantil, o riquíssimo espólio conservado no folklore.

E' uma contribuição valiosíssima, representa, na realidade, o resultado de uma experiência tradicional através dos séculos.

E, dêste modo, inúmeros jogos e brinquedos que eram condenados pela escola antiga, foram, em boa hora, incorporados às atividades lúdicas da vida escolar moderna.

Embora êsse ponto de vista seja obra da pedagogia moderna, devemos reconhecer que no século passado, por influência educacional francesa, já se tinha iniciado, entre nós, nos recreios escolares o aproveitamento de tradições populares, sobretudo das cantigas de rodas.

No século passado, como se sabe, a França exerceu fascínio extraordinário no campo cultural.

Numerosos professores e professoras franceses mantinham educandários entre nós.

Dava-se então à infância e à adolescência brasileira uma educação profundamente afrancesada.

Data dessa época a introdução em o nosso folklore infantil de numerosas cantigas de procedência francesa.

E' fácil comprovar nossa asserção relembrando alguns exemplos.

E um dos encantos da pesquisa folclórica é, justamente, descobrir os élos remotos do tradicionalismo.

Comuníssima em todo o Brasil é a cantiga de roda que tôdas as nossas crianças conhecem mesmo que em diferentes variantes:

Passa, passa, gavião,  
 Todo mundo passa  
 As lavadeiras fazem assim,  
 Assim, assim...

Dessa forma cantam no Rio, mas não em todo o Rio, pois que em alguns subúrbios dizem:

Passa, passa, gavião,  
 Todo o mundo é bom.

Já em Minas Gerais, a variante mais comum, foi a escolhida por Alexina Magalhães, professora e folklorista mineira. Eis a variante:

Na corda da viola  
 Todo o mundo bate  
 As lavadeiras fazem assim,  
 Assim, assim...

A versão baiana recolhida por Camargo Guarnière, em Salvador, canta:

Na ponta da viola  
 Todo mundo faz ai.

Já verificamos, quanto ao verso inicial, as seguintes variantes:

Passa, passa, gavião

---

Na corda da viola

---

Na ponta da viola

Lindolfo Gomes, grande mestre de folklore, regista outra variante que principia por esta forma:

Na ponte do gavião

Figueiredo Pimentel, no seu livro "Meus brinquedos", regista esta outra:

A ponte da Vinhaça

O professor Joaquim Ribeiro, no seu livro "Folklore Brasileiro", apresenta uma versão pernambucana na qual a cantiga se inicia da seguinte forma:

Na corda da violinha

Tôdas essas versões atestam transformações locais de uma velha ronda européia, de procedência francesa, ou melhor, formada na célebre cidade de Avignon.

Vinhaça, gavião, viola, violão, etc., são metamorfoses verbais do vocábulo Avignon.

Também nos Jardins da Infância do Rio, usam:

Na corda da violinha  
 Todo mundo bate  
 Os cachorrinhos fazem...

e então vem o estribilho imitando o latido do cachorrinho, o miado do gato, enfim, as vozes dos vários animais familiares.

Também usam:

Na corda da viola  
 Todo mundo bate  
 A Nenenzinha canta assim...

ou ri-se assim, ou tosse ou espirra, ou chora, grita, faz birras, salta etc.

Nesse brinquedo de carácter imitativo quer no jardim da infância, como no curso primário, o que se pretende é despertar a observação da criança.

A ronda francesa tem a seguinte forma:

"Sur le pont d'Avignon  
 L'on y danse, l'on y dense,  
 Sur le pont d'Avignon  
 L'on y danse tout en rond  
 Les beaux messieurs font comm'ça  
 Et puis encor comm'ça.

Confirmam a procedência francesa não só essas variantes verbais como a temática dramatizante desse folguedo infantil.

As crianças, quando cantam, fazem movimentos imitativos das tarefas referidas.

A propagação da cantiga de Avignon, não só em França como fóra dela, deve-se, sem dúvida, ao fato de Avignon, a cuja ponte se alude na ciranda, ter sido a cidade que serviu de residência ao Papa, durante o tempo do seu afastamento de Roma.

E' compreensível, pois, que a fama da cidade papal ultrapassasse as fronteiras da França e se espalhasse pelos países católicos.

A ponte de Avignon possuía em baixo de seus arcos como que terraços relvados, onde o povo vinha cantar e dansar em ronda.

Avignon pela sua fidalguia era uma cidade cheia de fausto e esplendor.

Perpetuada pela tradição através da cantiga, essa ponte sobreviveu a si mesma, pois, é sabido que foi destruída pelas águas em 1669.

Mas, a força invencível da tradição, através dos séculos, rememora-a nas vozes puras das crianças.

Outra cantiga muito apreciada pelas meninas dos colégios é a "No jardim celeste".

Cantam-na numa espécie de dueto em duas filas, de mãos dadas, avançando e recuando. A primeira fileira convida:

Vamos ao jardim celeste  
Giroflê, ô giroflar  
Vamos ao jardim celeste  
Para lá nos encontrar?

A segunda fileira indaga:

O que foram lá fazer?

e continúa tal qual o que cantou a primeira fileira, que responde a seguir:

Colhêr muitas violetas

Continuando o mesmo estíbilho que se segue a pergunta:

Prá que servem violetas?

Responde a primeira fileira:

Prá c'roar Nossa Senhora

etc., etc., ao que a segunda prossegue na indagação.

Se encontrassem com a Rainha?

A resposta vem depois do estribilho:

Eu daria os cumprimentos.

prosseguindo o estribilho para formar a quadra.

A segunda atinge o climax da indagação:

Se encontrassem com o demônio?

termina com o giroflê, giroflar, ao que a primeira responde encerrando a questão numa debandada alacre, depois de cantar:

Mostraria minhas cruzes  
Giroflê, giroflar, etc.

Santana Nery, no seu livro "Folklore bresiliêne", publicado em Paris, em 1889, insinúa que o nosso Jardim Celeste teve origem no brinquedo francês:

"Savez vous planter les choux  
à la mode de chez nous?"

apresentando uma versão francesa entremeada de português:

O' Madame voulez vous danser  
À la mode des français?  
Ao fechar da contredanse  
À la mode de la France

Eu discordo completamente. E' que em minhas pesquisas cheguei à conclusão de que essa cantiga nada mais é que um dueto talvez transfigurado, mas, em que persistiu o refrão: Giroflê, Giroflar de uma opereta cômica com este nome, de autoria de Leterrier et Vanloo com música de Charles Lecocq, que fêz muito sucesso em Paris, desde a estréia, em 1874.

A música, com certeza, sofreu adulteração e baseio essa afirmativa numa corrigenda que um velho professor francês, da fazenda de um dos meus tios, pretendeu fazer da toada dessa cantiga que eu, minhas primas e as amiguinhas cantávamos.

O próprio tema da cantiga brasileira que se refere ao Jardim Celeste identifica-se com o estribilho Giroflê, que significa nome de uma planta européia — goivo.

Outra cantiga popularíssima entre nossos colegiais é a "Meu castelo é tão belo" ou "O' meu bel castel".

Essa cantiga também é cantada, pelo menos no Rio, em dueto, por crianças formando uma roda grande, e duas formando uma roda pequena.

Começa a cantiga como uma espécie de desafio.

Dizem as da roda pequena:

"Meu castelo é tão belo  
Matatiro ó tiro lá.

Respondem as da roda grande:

Mas o meu inda é melhor  
Matatiro tiro lá.

Pedem as da roda pequena

"Dai-me uma de vossas filhas"

ao que as outras respondem.

"Escolhei a qual quiserdes"

Segue-se a escolha pelo nome com o designativo explícito "Mademoiselle" Fulana.

A concessão só é dada depois de escolhido e aceito o officio dado a ela.

Essa lenga-lenga sempre acompanhada do Matatiro-tiro-lá, só termina quando tôdas as meninas houverem passado de uma para outra roda.

Essa cantiga infantil possui numerosas variantes sobretudo no estribilho.

Em algumas versões se diz: Matatiro tiro lá.

Noutras variantes surgem as seguintes formas:

ou: "Matatira tira e rão

Batatinha derôro

ou ainda:

Batatinha de lelô

ou mais esta:

Batatinha de grelô

Este estribilho, naturalmente, está ligado ao Tero-lero do século XVII, em Portugal, conforme se encontra no auto do "Fidalgo aprendiz", de Dom Francisco Manuel, que diz assim:

Sabeis o sapateado?  
O tero-lero, o Vilão,  
O Machadim?

de onde se transportou para o "tiro-lero" "li" e "tiro-lero lá" de várias canções regionais folclóricas de Portugal.

E ainda hoje na gíria carioca a expressão infantil foi aproveitada no modismo que se ouve comumente: isto é lero-lero.

Ora, analisando a cantiga aqui registrada do ponto de vista comparativo, já o professor João Ribeiro, no livro "O Folklore", apontava a versão francesa:

Ah, mom beau chateau  
Ma tant tire, lire, lire...  
Le notre est plus beau  
Ma tant tire, lire, lire.

Nesta cantiga a temática é uma sobrevivência de velhos costumes medievais: o pedido de casamento passado num castelo, o emissário, a solicitação, as recusas, os conchavos e o acôrdo final.

Mais uma vez se comprova que no folklоре infantil há muita sobrevivência das usanças antigas.

Outra ronda popular entre as crianças brasileiras, na qual aparece o mesmo tema do pedido casamento, é a:

Eu sou pobre, pobre, pobre.

Não se discute a procedência. A cantiga é de origem francesa, e tem a seguinte forma:

Je suis pauvre, pauvre, pauvre  
Je m'en vais, m'en vais, m'en vais  
Je suis pauvre, pauvre, pauvre  
Je m'en vai d'ici.

As nossas crianças ou quem lh'as ensinou a cantiga, traduziram o primeiro e o terceiro verso, mas deformaram o segundo e quarto, com certeza, com a preocupação de conservar os sons.

Em Minas, Alexina Magalhães recolheu uma versão dessa cantiga, tal como se canta ali, mas com os versos todos traduzidos:

Eu sou pobre, pobre, pobre  
Vou-me embora, vou embora.

Uma outra cantiga de roda, talvez de origem francesa, por basear-se numa lenda européia popularizada na França por meio da canção "Malbourough s'en va-t'en guerre" e que nos chegou depois de aclimada no tradicionalismo português, é a conhecidaíssima Senhora Dona Sancha.

Assim cantam as crianças, e, nas suas cantigas, não sabem que perpetuam temas seculares.

E já constitui uma tradição entre nós o aproveitamento do folklоре na recreação escolar.

Não há dúvida, entretanto, que a amplitude desse aproveitamento é obra exclusivamente da pedagogia moderna.

Já não se restringe apenas às cantigas e às rondas infantis.

Uma multidão de folguedos, danças, jogos, adivinhas e de outras diversões têm sido utilizadas nessa obra educacional.

---

A vida recreativa da criança e até mesmo do adolescente enriquecida com esses documentos tradicionais, exige, contudo, perícia na seleção dos mesmos.

Nem tôdas as tradições infantis oferecem interesse educativo. Cabe ao pedagogo examinar esses materiais folklóricos e expurgá-los de tudo aquilo que atente contra uma diversão sadia e satisfatória.

O texto folklórico deve ser cuidadosamente revisto, sem, todavia, prejudicar a índole popular e tradicional.

Um dos cuidados deve ser o exame da linguagem. Assim, por exemplo:

E' comum ouvirmos as crianças cantarem:

Um, dois, três,  
Quatro, cinco, seis,  
Sete, oito, nove,  
Param doze  
Faltam três.

A professora deve mostrar o erro, corrigindo-o. Esse erro deve ser alterado, pois, é simples correção. Mas, não é lícito retirar desses textos populares os regionalismos que devem ser rigorosamente respeitados.

E por que respeitar esses regionalismos?

A resposta é elucidativa. O regionalismo verbal é fator de ajustamento da criança ao seu meio ambiente.

Representa até um elemento valioso de socialização que não deve ser desprezado.

Outra função educativa do folclore recreativo infantil é garantir ao sentimento da criança um conjunto de valores nacionalistas.

A infância encontra no folclore um laço que a liga à própria tradição da pátria.

E não é apenas isso. Além da estruturação da criança à região e à pátria, o folclore representa poderoso elo humano, pois quase sempre retrata, através da sua singeleza, constantemente, a identidade do espírito humano.

Tem, pois, o folclore uma admirável analogia com o sentimento democrático da fraternidade universal.

Creio, minhas senhoras e meus senhores, que não podia ser mais grandiosa a finalidade do folklóre na grande obra educativa, que tornará a criança de hoje no homem laborioso, justo e patriota de amanhã.

\* \* \*

Palestra realizada no Instituto de Educação, de Florianópolis, em agosto de 1950.

## RECREAÇÃO INFANTIL

Plano organizado para um curso de Professôras, na Sociedade Pestalozzi do Brasil. Rio — 1950.

A recreação infantil, nada mais é que a exteriorização dos estados d'alma.

A própria psicologia humana reconhece ser a recreação inerente ao comportamento humano.

E todos, psicólogos e pedagogistas reconhecem a constância de hábitos tais, imprescindíveis, portanto.

O brinquedo de roda, recreação quase que exclusivamente feminina, é de grande importância na educação das meninas.

A roda é a forma mais primitiva da dança.

Nela, os passos mais ou menos acelerados, são simples movimentos corporais ou físicos sem nenhum fim representativo.

Mas, por serem simples movimentos físicos, tornam-se magníficas formas de coordenar êsses movimentos a determinada simetria e ao ritmo do canto.

A formação da roda não obedece a régras preestabelecidas.

As meninas vão-se reunindo em círculo sem observação de altura nem de tonalidade de voz; dão-se as mãos, e, começam a passear, a bem dizer, pois, é uma marcha cadenciada ao canto, mais ou menos vagarosa ou apressada.

Essa é a forma geral das rodas.

O canto é que estabelece os característicos diferenciais.

A forma típica da roda é a "ciranda" tanto que se diz mesmo ao invés de "cantigas de roda" — cirandas ou cirandar, brincar de roda.

No entanto, a palavra ciranda significa — "peneira grossa, joeira, cujo fundo é formado de juncos separados por pequenos

intervalos, a fim de deixar passar as impurezas da matéria que se limpa”.

Em Portugal serve nos meios agrícolas para jogar os cereais. Talvez pelo movimento rotativo que se imprime à ciranda ou peneira, fôsse êsse nome, por afinidade, dado a essa espécie de recreação, estendendo-se às cantigas que se entoam enquanto dura a roda.

Assim, andar em roda é fazer ciranda, cirandar. Canta-se na “roda” ou na “ciranda”, “cantigas de roda” ou simplesmente “cirandas”.

As “cirandas” ou cantigas de roda merecem maior atenção porque há característicos verdadeiramente distintos entre elas.

Há cantigas coletivas de princípio a fim como as há com solo, estribilho e até algumas dialogadas. Ainda é observada a forma miŕta: parte cantada e parte declamada.

Quanto à coreografia, a tipologia é mais vasta.

Há a forma típica das cirandas. A das atitudes: ajoelhar-se, olhar p'ro céu, apontar, etc.

As imitativas — gestos de lavadeiras, costureiras, etc. Além dessa classificação ainda apontamos os elementos subsidiários.

O ritmo marcado pelas voltas e meias voltas e o papel das mãos nas palmas e o dos pés nos bate-pés, além dos complementos forçados — carneirinho-carneirão, neirão, neirão, etc.

Ainda há quem classifique as cantigas de roda sem outro característico que não a idade e, conseqüentemente, o adiamento das meninas.

Entretanto, melhor seria que essa classificação fôsse feita depois da anterior seleção.

Vejam, agora, exemplos práticos de cada uma dessas cantigas.

Naturalmente que, sendo o curso feito no Rio, estudaremos, aqui, apenas as versões cariocas, cabendo a cada professora dos Estados, depois das necessárias corrigendas de prosódia e de gramática, conservar tanto quanto possível a forma regional. Do contrário, seria prejudicar o espólio, folclórico da região.

Antes, é preciso ressaltar o valor educativo das cantigas de roda como disciplinadoras da coletividade infantil.

Antigamente a cantiga de roda era uma coisa espontânea; cada um aprendia e cantava como queria.

Hoje não; olhada como fator educacional cumpre à professora aproveitar o material folclórico local e dar-lhe uma forma dramática que, permita despertar na criança o gosto estético, isto é, tornar dêsse simples motivo de recreação o meio inicial das expansões artísticas da criança.

\* \* \*

As professoras deverão selecionar em álbuns, as cantigas coligidas, obedecendo à seguinte orientação:

- a) A cantiga de roda e a integração da criança no mundo social: a vida social e seus temas.

Exemplos:

O Ba, be, bi, bo, bu...  
 O atchi  
 O limão anda na roda  
 A moda da carranquinha  
 Eu quero, papai  
 Mariquinha morreu ontem.

- b) A cantiga de roda e a integração da criança no mundo da Natureza;

Exemplos:

O passarinho  
 O carneirinho  
 O mar  
 A roseira  
 O caraqueijo e tantas outras.

- c) A cantiga de roda e a integração da criança no conhecimento científico;

Exemplos:

Um, dois, três...  
 As estações do ano e mais algumas.

- a) as cantigas de roda e o romanceiro:

Exemplos:

Terezinha de Jesus  
 O cravo brigou com a rosa  
 Nessa rua...  
 Carola, etc.

Não que pretenda aconselhar às professoras o estudo comparativo das nossas cantigas com a de outros povos, pesquisa de folkloristas; entretanto, como objetivo de erudição é bastante interessante conhecer as origens prováveis dessas cantigas e, sempre que possível, explanar o assunto junto às crianças, naturalmente, simplesmente, tal como quem conta uma "estória".

Assim, sobre o romanceiro seria útil estudá-lo sob o ponto de vista de sua dissolução no cancionero infantil, assim como as suas sobrevivências.

\* \* \*

Alexina de Magalhães Pinto, em 1911, coligiu e seleccionou as "Cantigas das Crianças e do povo", acrescentando preciosas observações.

Outras contribuições têm aparecido sempre eficientes e prestimosas.

Ceição Barros Barreto grande autoridade em música e pedagogia, apresentou há alguns anos preciosa coleção de cantigas infantis.

Muitos outros aqui e nos estados têm-se ocupado com esse assunto.

Na Revista da Semana (Rio) de 9 de março de 1940, no artigo "Canta, criança do Brasil", tracei um ligeiro esboço das cantigas do Brasil, cantigas que nos chegaram com os portugueses, com os franceses, com os espanhóis, etc.

E' um assunto riquíssimo, de fácil pesquisa nas escolas do Rio e dos estados e cujo estudo comparativo dado o carinho que vem sendo tratado em todos os países, demanda paciência e cuidado.

## FOLKLORE CARIOCA

Há quem, ofuscado talvez pela riqueza do folklore rural, não acredite que, nas grandes cidades, também existam tradições populares.

E' claro que tal ceticismo jamais poderia ter partido de um folklorista ou de pessoa que tenha consciência científica do assunto, pois basta recordar Paris, capital da Europa e New York, capital das Américas — para fundamentarmos uma afirmativa conscienciosa.

As lendas de Montmartre, o "argot" parisiense, as tradições da "Notre Dame", etc., tudo tem sido coligido e comentado. Assim, tem acontecido na metrópole, nova-iorquina, cuja colheita das tradições populares foram iniciadas por Washington Irving.

Se nas duas maiores cidades do mundo — centros de civilização — há folklore, por que no Rio de Janeiro também não há de haver? Cumpre, pois, pesquisar o folklore carioca.

O problema de folklore urbano, encarado com a devida atenção revela que o folklore das cidades, é, sob determinados aspectos, de uma riqueza invulgar.

Os grandes centros urbanos provocam fortes correntes de imigração para o seu meio, principalmente quando se trata de metrópole.

Ora, os homens que imigram trazem seus hábitos, costumes, superstições enfim todo o seu "background" espiritual, que vem se sedimentar no espólio tradicional urbano.

Essas tradições entram nas grandes cidades, aglutinam-se, interpenetram-se, transformam-se, obliterando-se algumas, mas, sempre deixando algo sobreviver.

De tudo isso conclui o folklorista: a cidade provoca o sincretismo das tradições.

E' patente, portanto, a dificuldade do estudo do folclore urbano.

Enquanto que nas regiões rurais, as tradições tendem a se manter estáveis e insuladas entre si, nos centros urbanos as fusões, as trocas, as interferências, as interpolações, as convergências, enfim, o sincretismo prevalece e se perpetua.

O folclorista, ao estudar o folclore urbano, tem diante de si um documentário muito mais complexo do que uma coletânea de tradições campestres, quase sempre mais extensas, porém de exegese menos dificultosa, que a dos materiais citadinos.

A ilusão de que nas cidades o folclore é pobre, deriva de um erro de apreciação, julga-se que o progresso técnico (que é acentuadíssimo nas cidades) destrói as lendas, os mitos, e as superstições.

A técnica, entretanto, não é essa inimiga implacável da tradição. A máquina (que é a expressão mais alta da técnica moderna), ao contrário, a máquina é um gerador de mitos.

Basta, êsses exemplos: o automóvel, o avião, símbolo de técnica avançada e da civilização moderna, já tem o seu folclore.

Em Cambuquira corre a lenda do "automóvel do diabo" como no Campo dos Afonsos, em Marechal Hermes, no Rio, corre a do "avião fantasma".

E' a bruma dos mitos e das lendas envolvendo as máquinas que simbolizam a nossa época.

A técnica não destruiu as ingênuas ilusões dos homens, antes, as enriqueceu sob as formas inéditas, assegurando-lhes a perpetuidade do lendário, o que prova, de modo sugestivo, que a idade da máquina, em que vivemos, não esterilizará a imaginação criadora do povo, nem conseguirá exilar do sentimento dos homens as forças eternas do mito e da assombração.

\* \* \*

Não há dúvida que a cidade de São Sebastião do Rio de Janeiro passou a ser a metrópole do Brasil, ainda no período colonial, em virtude de causa puramente econômica: o descobrimento de ouro nas Minas Gerais.

Tornou-se o Rio de Janeiro o porto de mar, aonde vinham os galeões e as caravelas lusitanas buscar o ouro de nossas montanhas centrais.

Era natural que, dia a dia, crescesse a importância metropolitana da terra carioca. Desde então, caracterizou-se uma importante linha de mobilidade social, para o Rio de Janeiro: o caminho dos tropeiros, de Minas. Diariamente, desde os tempos coloniais até o advento da ferrovia de Mauá, (hoje Leopoldina Railway), o intercâmbio entre Rio e Minas foi constante e permanente.

Mais tarde, com a nossa vitória no Paraguai (1870), uma forte, corrente mas, ao mesmo tempo transitória trouxe, com o retorno das tropas, numerosas tradições do extremo sul.

A Abolição da escravatura, por sua vez, provocou acentuado afluxo dos escravos e latifundiários fluminenses para nossa capital, aumentando visivelmente a influência negro-africana no povo carioca.

Notável também foi a atuação do regresso das tropas da campanha de Canudos (1896), que concorreram para a disseminação de inúmeros usos e costumes dos sertões baianos entre nós.

Não se pode negar que, após a revolução de 1930, enorme foi a influência do elemento gaúcho em nossa cidade.

A Grande Guerra, determinou entre nós a permanência de tropas americanas que também deixaram o traço inconfundível do "modus viventi" americano.

Últimamente, com a febre de construções de arranha-céus com residência para operários, contratados pelas companhias construtoras, estabeleceu-se um verdadeiro êxodo de cidades e lugares limítrofes do Distrito Federal, Minas e Estado do Rio.

Numa de nossas pesquisas acentuamos porcentagem maior dos operários de Saquarema e Ponte Nova. Conseqüentemente, dêsses dois pontos também têm chegado a maioria das domésticas para todos os bairros, notadamente para Copacabana.

De tôdas as correntes essa é a que menor influência tem operado por agir em meios de mentalidade mais simples.

Independente dêsses acontecimentos de ordem econômica, política, social e militar, a própria condição de ser o Rio, a capital da nação, sempre determinou ampla imigração de elementos étnicos das antigas províncias, notadamente do nordeste.

Por sua vez, numerosos elementos estrangeiros vieram se localizar em nossa terra.

A principal de tôdas foi a corrente imigratória do português: O "portuga" o "galego", o "mondrongo", o "pé de chumbo", o "mutrunca", apôdos com que foi tratado pelo povo. Passou o português a ser uma personagem étnica, típica de nossa cidade, de regra encarnada nas figuras do vendeiro, botequineiro, leiteiro, açougueiro, padeiro etc., possuindo mesmo um largo anedotário a respeito.

Em seguida, prevalece, por suas características bem definidas, o sírio-libanês, geralmente chamado de "turco", o que é aliás, designação errônea. O tipo padrão dêsse elemento é o "mascate".

O elemento italiano dominou em nossa cidade, o comércio de peixe, de jornais, engraxate etc. São chamados "carcamanos".

Últimamente, com o advento da campanha anti-semita na Europa, aumentou a corrente imigratória de israelitas, que passaram a ser em nossa metrópole além do chamado judeu, o popularríssimo "gringo de prestação".

Há ainda outro elemento imigrante de menos projeção em nossa vida popular. Haja vista, por exemplo, o elemento chinês, chamado pelo povo de "china-marreco".

Merece menção especial o influxo do elemento "zingaro" em nossa capital: os "ciganos", que tiveram uma atuação bastante forte, hoje em franco declínio.

\* \* \*

De todos êsses elementos étnicos que se aglutinam em nosso meio urbano, influenciando nitidamente a nossa vida popular, alguns se localizaram em bairros que tomaram feições típicas.

O "bairro dos turcos" abrange as ruas da Alfândega e Senhor dos Passos, nas proximidades da Praça da República.

O dos "carcamanos" situa-se mais principalmente na rua da América, Senador Pompeu.

Os portugueses tem o seu meio mais denso nas ruas Barrão de S. Félix, na zona do Santo Cristo, conhecido por "Portugal Pequeno", nas ruas do Riachuelo e transversais que sobem para Paula Matos e Santa Tereza.

O bairro típico dos judeus é, hoje, a zona da Praça Onze, rua de Sant'Ana, Leme, já conhecido por "Jerusalem" estendendo-se para Copacabana.

No passado, os "chinasmarreco" aglomeravam-se na rua do Mercado e adjacências.

Os "ciganos" por sua vez tinham o seu reduto no chamado "campo dos ciganos", (atual rua da Constituição e imediações). E ainda hoje, é Catumbi maior reduto de ciganos.

Tal é a configuração das correntes de mobilidade social horizontal, na terra carioca.

\* \* \*

Os bairros genuinamente populares do Rio, possuem denominações tradicionais, nem sempre consagrados pela toponímia oficial.

Assim é que o bairro oficialmente conhecido por Catumbi, é chamado popularmente de "zona do agrião", por causa, talvez, do grande número de chácaras que cultivavam o agrião no sopé do morro de Sta. Tereza.

No Alto da Tijuca há a zona do Picapau.

As favelas tiveram êsse nome em virtude de terem as mulheres da Favela do sertão baiano, que chegaram com as tropas

de Canudos, se localizado no Mórro da Providência, que passou a ser conhecido por Favela, nome que se estendeu a todos os nossos morros, onde haja casebres de lata e barracões abrigando desfavorecidos da fortuna.

Essa foi a 1.<sup>a</sup> favela, cantada por J. B. Silva, o "Sinhô", o "Rei do Samba".

O samba desceu da Favela e urbanizou-se na Praça Onze. Sinhô adaptou o Samba Carioca.

Depois dessa Favela tivemos a de "Mangueira", no mórro dos Telégrafos, de frente para a estação da Mangueira ou a "Estação Primeira", dos malandros.

As favelas proliferaram rapidamente e hoje temos a do "Jacarézinho", reduto inexpugnável, a do "Querozene", a do "Salgueiro" a do "Pendura Saia", "S. Carlos", "Caminho do Céu" "Catacumba", "Praia do Pinto" e outras menores.

Cada uma delas, reduto da malandragem, tem a sua Escola de Samba, os seus compositores, pastoras, e "bam-bam-bans" célebres.

A vida, ali, é a de uma cidade independente com comércio próprio e até zona de meretrício.

Quase sempre as favelas são localizadas nos morros. Excepcionalmente a da Praia do Pinto fica às margens da Lagoa Rodrigo de Freitas. São habitadas, na grande maioria por pretos e mestiços, verdadeiros bandeirantes dos morros cariocas.

Entre os morros há sempre a disputa da primazia; é o que se sente nestas quadras que os malandros cantam nos seus sambas e batucadas:

O "Querozene" é adjunto  
E "Mangueira" é professor  
Mas, diante do conjunto  
O "Salgueiro" é seu doutor.

"S. Carlos" é competente  
A "Favela" só tem sestro  
Mas, na roda dessa gente,  
"Salgueiro" é "seu maestro".

Deixe eu viver somente aqui  
A minha vida não envenene  
Quero morrer onde nasci  
No "mórro do Querozene".

O Salgueiro não vale nada  
Nem a copa do meu chapéu  
O "Querozene", na batucada  
Só respeita a "Chácara do Céu".

O antigo bairro do Mangue primitivamente chamado o "Aterrado", depois "Cidade Nova", teve também a denomina-

ção popular de "zona do xuxú", quando ali se encontrava o baixo meretrício.

Em diversas localidades, sobretudo nos bairros habitados pela malandragem carioca, há sempre um lugar batizado de "Buraco Quente", outra preferência é a da "Cova da Onça", ponto habitual de rixas, desordens e crimes.

Essa toponímia popular, em parte não registrada oficialmente, demonstra a expansão geográfica de nossa vida popular, quer no meio pròpriamente urbano, quer na área rural.

A zona rural do Distrito Federal, notadamente a parte central, é conhecida como "sertão carioca".

Inhaúma, localidade próspera hoje, mas que foi o antigo Engenho da Rainha (Carlota Joaquina), pela fertilidade de suas terras, era conhecida como "Celeiro da cidade".

Campo Grande, Cascadura e Irajá formam o "Triângulo Carioca".

Méier é a "capital dos subúrbios".

Em Jacarépaguá, a toponímia é bastante pitoresca: Pau da Fome, Porta d'água, Angú Duro, Taquara, Tanque, Covanca, Marangá, Mato Alto, Pau Ferro, Caiera, Cafundá, Pechincha, Querendê, etc.

As ilhas do Governador, Paquetá e outras menores são ricas em documentação folklórica.

\* \* \*

Num plano lançado, a traços largos, esboçamos as riquezas do folklóre carioca.

Rio, 1949

## XI

### LENDÁRIO CARIOCA

Julga-se inadver|titamente que nos grandes centros ur- *xi/t*  
banos não existe, em grande intensidade, a tradição lendária.

Qualquer pesquisa, no entanto, levada a efeito nas grandes  
cidades vem evidenciar que bastante significativo é o espólio  
folklórico do povo.

Quando realizamos, em 1940, amplo trabalho de campo no  
Distrito Federal, tivemos oportunidade de verificar que o len-  
dário carioca nada deixa a desejar, quer na sua originalidade,  
quer ainda no elemento sobrenatural que nêle figura com real  
destaque.

Certamente, as lendas cariocas ligam-se nos seus motivos  
centrais a ciclos temáticos de maior amplitude, mas, a feição  
localistas das mesmas garante colorido original.

Realmente, bem variada é a messe que tivemos ocasião de  
coletar, e sobre ela os folkloristas poderão desenvolver exegêses  
eruditas e mais profundas.

\* \* \*

#### LENDA DE NOSSA SENHORA DA GLÓRIA

Conta a tradição que certo aventureiro tomára para ma-  
drinha de sua escuna, Nossa Senhora da Glória. Tendo apor-  
tado à baía de Guanabara próximo à praia do Sapucaitoba  
(hoje do Russel), resolveu festejar o acontecimento.

Durante a festa, a imagem teria desaparecido do nicho da  
prôa e se colocado no alto da colina que ficava fronteira, ilu-  
minando a mata com o esplendor de suas irradiações.

Terminada a festança na escuna, foi notada a falta da ima-  
gem. Tôda a embarcação foi rebuscada em pura perda, até

que, atraído pelo facho que esplendia no meio da mata, o corsário encontrou a imagem no alto do outeiro.

Ajoelhado, em prece, estava um ermitão vestido de burel. Interpelado sobre o sucedido, reverberou o procedimento do corsário por ter tomado a santa por madrinha do seu veleiro, rematando que a imagem mesma mostraria onde deveria ser erigida a capela para ser adorada.

Ao afirmar o aventureiro que Nossa Senhora da Glória, "teria a sua capela e linda" no fim de um ano de viajar pelo mar, a própria imagem, segundo o que se contava, teria deslizado pela encosta, invadido o mar e, sem tocar no chão nem nas ondas, alcançado o navio.

A lenda conta que a imagem de madeira incorruptível que ainda hoje se venera no outeiro, foi esculpida pelo ermitão, um tal Caminha.

Conta ainda mais a tradição, que dois anjos sob a forma de dois moços louros apreceram, à Caminha e incumbiram-se voluntariamente de escolhêr, na mata, a madeira apropriada e esculpirem ambos uma imagem igual, o que fizeram com rara perfeição.

Caminha lembrou-se, então, de enviar essa cópia para Portugal, para o Algarves, sua terra de nascimento.

Os devotos da Glória que desconheciam o fato, foram ao Bispo e o ermitão foi prêso, não havendo tempo de se impedir a viagem da Santa.

A embarcação que a levava por causa de furioso temporal, garrou no dia de São Tomé, indo chocar-se com uns rochedos da cidade de Lages, no Algarves.

Agora, é frei Agostinho, quem termina a narrativa: "O mar lançou o caixão à praia, custou muito o haver de embarcá-lo no Rio de Janeiro, enquanto que na Praia de Lages, bastavam-se dois homens para o tirar e quatro para o levarem ao convento. Outros dizem: ministrando-lhe uma tábua, sobre ela a vieram trazendo e que elas foram cotejando até a pôrem sobre as areias, e concluem que assim o fizeram e reconhecendo-a por verdadeira Senhora dos mares".

(Tradição local)

(Nota — Deixo de apresentar a lenda de Nossa Senhora da Penha por pertencer a outro capítulo).

\* \* \*

## LENDA DO GIGANTE DE PEDRA

Conta-se que Deus olhava o Novo Mundo como isento das culpas do Paraíso.

Por isso, deu-lhe como guarda um Gigante que devia viver só, como Senhor das Terras.

Visitando seus domínios o Gigante alcançou as depressões do Pará.

Muitos séculos depois, ainda quando essa parte da terra era ligada à África, certas tribos chegaram à floresta amazônica, povoando as selvas.

Certa vez, estava o Gigante a contemplar o céu, às margens do Amazonas, quando, deslizando nas águas, surge uma piroga tendo dentro um lindo ser minúsculo: uma índia, rainha de uma tribo próxima.

Aprisionou o Gigante o que via e passou a adorar o minúsculo ídolo, a ponto de se tornar seu escravo.

Vigiava-lhe os movimentos, mas fazia-lhe os mais raros presentes: peles lindas e penas vistosas.

Um dia, não lhe resistiu aos encantos e ao maculá-la, matou-a.

Horrorizado, fugiu, mas a natureza, o perseguiu com horrendos temporais de raios, trovões e trombas d'água. Os rios transbordaram cobrindo a selva.

O Gigante, sentindo que também perdera o Paraíso, correu para o mar que já cobria tudo. Mas, não o alcançou. Deus petrificou-o.

Desde então, por crime de amor, dorme o sono dos séculos sobre a Serra do Mar, o Gigante de Pedra.

(Tradição oral)

\* \* \*

Ainda sobre o Gigante de Pedra ouviu o Prof. Joaquim Ribeiro dos canoeiros da Barra da Tijuca:

Uma névoa densa envolvia a serra prenunciando chuva, o dia estava frio e o céu azul.

— Parece que vai chover, disse alguém.

— Qual nada, afirmou o canoeiro. Isso é passeio do Gigante.

— Passeio do Gigante?

— Sim, quando o Gigante de Pedra quer passear, chama as nuvens e cobre os morros para ninguém dar por falta dele.

(Tradição oral)

\* \* \*

#### BARRA DA TIJUCA — FOGO DE S. JOÃO

E' na noite de S. João. Um fogaréu enorme sai da Pedra da Gávea, e vai cair, sempre acêso, lá no mar, p'ras bandas do Pontal. E' o fogo de S. João. Só não o vê quem não recebe...

Dá que pensar: que fenômeno teria determinado o fogaréu que tanto impressionou aquela gente? A rocha majestosa domina a escarpa, logo, de lá não poderia vir a fosforescência tão comum aos terrenos pantanosos. Uma estrêla cadente? Um holofote em experiência? Para que destruir uma lenda?

(Tradição oral)

\* \* \*

### GUARATIBA — OS GEMIDOS DO MÔRRO GRANDE

Na parte de Guaratiba, conhecida como Ilha, o povo respeita os gemidos do Mórro Grande.

Contam convictos:

“— Ali não passa ninguém nem um cachorro magro, sem que o mórro gema. E não é só isso: a areia cresce como se houvesse uma fonte. Ali, há alguma cousa que quer se esconder cada vez mais, que será?”

O fenômeno natural é transformado pela ignorância dos pecadores em segrédo sagrado.

(Tradição oral)

\* \* \*

No logarejo de Guaratiba, chamado “Pedra” em noites de lua, muito pescador já viu através da transparência das ondas marulhantes uma linda cidade submersa, palácios, igrejas com lindas torres, jardins tudo encantado, a dormir no fundo do mar. Já houve quem, tentado pela miragem, mergulhasse, mas, só ficou a lenda como melhor tesouro.

(Tradição oral)

\* \* \*

### SEPETIBA

Na praia, entre as amendoeiras frondosas, surge a simplicidade tocante de um cruzeiro de madeira. Quem o construiu? E' tão velho que os mais velhos já o encontraram.

Sabem apenas que só êle resistiu à praga do cupim. E os pescadores contam:

“Foi castigo de Deus. Um padre viera de longe para officiar na igreja nova. Prometeram-lhe transporte, remuneração e repasto. E tudo falhou. Vendo-se só naquele lugar êrmo, ajoelhou-se na praia e pediu a Deus, segundo uns, auxilio, segundo outros, punição para os culpados.

O caso é que, tempos depois, uma praga de cupim invadiu o logarejo. Devastou tudo. Até o dinheiro dos cofres! Só o cruzeiro foi respeitado e ali permanece firme como à fé da-que-la gente simples..."

(Tradição oral)

\* \* \*

### ILHA DE PAQUETÁ — LENDA DA GRUTA DOS AMORES

Aí, linda índia tamoia, habitava com os de sua tribo a formosa ilha de Paquetá.

Alegre e travessa, tornou-se triste e melancólica desde que começou a amar Ayitiú, mancebo de sua raça que vinha à ilha pescar e caçar. Isso porque o moço não se apercebia de sua paixão. Tão grande indiferença fêz chorar Aí, que só se consolava cantando com terna voz as suas máguas.

Tôdas as madrugadas a indiazinha morena subia ao rochedo e, enquanto esperava o indiferente namorado, chorava e cantava, assim se deixando ficar até vê-lo partir.

Tão sinceras e ardentes eram as lágrimas de Aí que venceram o rochedo, traspassaram-no, levando o éco de seus cantares a todos os escaninhos da gruta.

Certa vez, Avitiú, fatigado de tantos labores, adormeceu naquele recanto pitoresco, enquanto Aí, no alto do rochedo, chorava o seu amor incompreendido. As lágrimas de amor coando-se através da rocha, caíram sôbre os olhos adormecidos de Avitiú, despertando-o.

Lesto, o jovem, tomando as flechas corre para o mar, salta na piroga, faz-se largo. Numa visão maravilhosa divisa a linda jovem. Desde então, escravizado aos encantos da linda índia apaixonada, jamais deixou de visitar a gruta para rever a criatura dos seus encantos.

Um dia, sentindo sêde saciou-se na água que jorrava da pedra, bebendo as lágrimas de amor de Aí.

A fonte milagrosa os fêz felizes desde êsse momento. Unidos pelo grande amor morreram juntos numa mesma hora.

A crença popular propala as virtudes da água da Gruta dos amores:

Quem bebe a água da Gruta dos Amores não sai da ilha sem amar alguém e a ela volta em busca do ente amado.

Quem bebe a água da gruta, algumas gotas mesmo, goza do privilégio de adivinhar segredos de amor.

(Tradição oral)

(Divulgada por Joaquim Manoel de Macedo, no romance "A moreninha").

## LENDAS DA "PEDRA RACHADA"

Em frente ao Farol Vermelho existe um recife majestoso seccionado ao meio.

Contavam os velhos da terra:

Dois irmãos, uma índia e um índio que habitavam a formosa Paquetá, antes da chegada dos europeus, tiveram amôres incestuosos. Certa vez, quando praticavam o pecado, um raio caiu sôbre eles separando-os e transformando-os naquelas duas rochas.

(Tradição oral)

\* \* \*

## + LENDA DO FLAMBOYANT OU DA ARVORE DE FLORES VERMELHAS

No recesso da floresta chorava a sua desdita uma árvore sem flor.

Ouviu-a tupã e com voz tonitroante sentenciou: — "que os raios de fogo do sol ardente transformem êsses verdes ramos em milhares de flores rubras".

Tal aconteceu. A galharia das grandes árvores da floresta afastaram-se. O sol operou o prodígio: a copa verde do "flamboyant" transformou-se num lindo ramalhete de flores rubras e fulgurantes.

(Ouvida de uma velha moradora de Parquetá).

\* \* \*

## ILHA DO GOVERNADOR — POÇO DO CABOCLLO

Na Ilha do Governador não há rios nem mesmo simples correntes d'água, embora seja muito extensa.

Na praia da Ribeira havia um olho d'água que alimentava um poço, zelado com cuidado pelos habitantes do local. E' que ali iam buscar água para beber, os que não podiam mandar vir pelo "Aguadeiro" que, antes da chegada das adutoras, trazia, em botes, água do Rio para vender na Ilha.

Contava-se que um caboclo (índio) era o dono do poço. Muita gente já lhe tinha visto o fantasma, de arco e flexa, em posição de defesa, a impedir que se estragasse a água, por ser a fonte de suas lágrimas de desespero por uma traição de amor.

(Tradição oral)

## O CAVALEIRO FANTASMA

Na praia das Pitangueiras, na subida que vai para a Fábrica de Formicida, havia uma frondosa "figueira do inferno".

Dizia-se que, nas noites de quinta para sexta-feira, precisamente às doze badaladas da meia-noite, surgia a galope vindo do Zumbi um cavaleiro de capa preta que saltava, amarrando o cavalo na figueira.

Percorria a praia a largas passadas, voltava, montava a cavalo e avançava pelo mar a dentro entre ondas de fôgo.

Era o diabo...

(Tradição oral)

\* \* \*

## O PELOTÃO DO CAPITÃO DA MATA

Na Praia do Quilombo, onde havia ou há ainda uma enorme casa de puro estilo colonial, contam os da terra que, no tempo da escravidão, era refúgio de negros fugidos — um quilombo.

Pois há quem tenha visto, em noite de lua, desfilar pela praia serena, um pelotão de um "capitão do mato", em manobras fantásticas.

(Tradição oral)

\* \* \*

## A MOÇA MISTERIOSA

A praia da Moça tem êsse nome, dizem, porque ali se finou dolorosamente uma moça apaixonada. Já lá vão tantos anos e, às segundas-feiras, há quem a veja em amplas roupagens brancas a vagar, solitária, pela praia deserta em soluços lúgubres.

(Tradição oral)

\* \* \*

## A MULHER MISTERIOSA

Raquel de Queiroz, a admirável escritora que todo o Brasil conhece, na sua "Última Página", do Cruzeiro, conta-nos de "Uma mulher misteriosa", da Ilha do Governador que, com a devida vênia transcrevemos para que gozemos o prazer de tão bela página.

"Ninguém pode jurar se é espírito ou se é mulher de verdade. Mas todos desconfiam de que não é de carne como nós. Deu para aparecer de repente, sem escolhêr lugar nem hora e

até hoje ainda não se sabe se a sua mensagem é de mal ou é de bem. Pelo que se apurou, é corpulenta, tem olhos verdes, a cara pálida, e nunca se viu a côr do seu cabelo porque usa constantemente um turbante amarelo. Já aconteceu, nas horas em que viaja pouca gente nos bondes, aparecer ela sentada sôzinha no último banco; vai das barcas ao fim da linha, em seguida retorna, sem falar com ninguém. E o curioso é que jamais pessoa alguma vê quando ela sobe ou quando desce. Às vezes sorri, e uns dizem que é um sorriso malvado, outros que é o sorriso distraído de quem está com o pensamento longe. O condutor do bonde, — pessoa que já a viu mais de perto, — diz que ela tem dentes postiços, bem miúdos e de côr azulada. . Pagou a passagem com uns passes velhos, amarrotados, — sinal que os entendidos tomaram como certo de não ser ela criatura dêste mundo, pois é coisa sabida que o povo do lado de lá não pode pegar em dinheiro. Diz que ela usa no peito um broche que representa um coração vermelho varado por uma seta de prata.

Isso tudo conta o condutor; os demais nunca a viram tão de perto, pois é sempre por longe que ela passa, em geral, caminhando solitária à beira d'água, na hora do pôr do sol; às vezes apanha conchinhas e, certo dia, uns meninos que pescavam siri na praia do Barão, viram-na sentada numa pedra, enfiando as conchas num colar, que ao cabo, atirou no mar, abrindo largamente o braço, a fim de alcançar o fundo.

Viram-na também cortando rosas trepadeiras numa cêrca de jardim. E, numa noite de lua clara, no alto de um dêstes morros que eu sei onde é mas não digo, em redor de um terreiro de Quibanda, muitas pessoas a viram rodeando a casa e batendo às mãos, como se enxotasse um bicho.

No dia em que o automóvel matou o ciclista na estrada do Galeão as pessoas que acudiram o acidentado contam outra aparição da mulher; houve um momento em que todos se afastaram perseguindo o chofer culpado que de repente parára de chorar e correrá procurando fugir; e ao voltarem, agarrados ao motorista que gritava e se debatia, viram a mulher ajoelhada junto ao ferido, falando com êle baixinho e lhe passando a mão pela testa. Quando, porém, chegaram perto ela já se afastava em passo rápido. No chão, o homem estava morto, com os olhos fechados e o rosto singularmente tranquilo.

Também no dia em que morreu o menino afogado na praia do Dendê viu-se uma banhista de turbante amarelo ajudando os pescadores a estender a rêde com que tentavam tirar do fundo o garôto. E quando, afinal, o pobre corpinho veio nas malhas, arrastando consigo gravetos e lama, a banhista mergulhou, e de debaixo d'água saiu um som que era direito um so-

luço. Não voltou mais à tona e ninguém procurou por ela por que a essa altura já todos desconfiavam de quem fôsse.

Um caso singular foi o do senhor idoso que partiu da sua casa, ninguém sabe para onde, abandonando sem uma palavra a companheira de tôda uma vida; chorando, desesperada, a esposa deu uma busca no casaco que êle despira antes de partir e encontrou no bôlso de dentro um bilhete escrito por mão feminina, marcando um encontro "no lugar de costume" e assinando "M. M.". E logo se compreendeu que aquelas iniciais queriam dizer "Mulher Misteriosa". Debalde saiu anúncio no jornal, com retrato, — notícia nenhuma veio.

Por fim, duas semanas mais tarde, a ambulância apanhou o velho paralítico e mudo, caído no cais do pôrto. Só foi identificado por causa da aliança com o nome e sobrenome da esposa, que êle trazia no dedo.

A última vez que viram a mulher foi na estrada de Tubiacanga. Ia andando um casal de noivos de braços dados, muito entretidos um com o outro, quando numa volta do caminho lhes saiu pela frente uma senhora de cara branca e turbante amarelo. Fê-los parar com um gesto, abaixou-se e apanhou no chão uma cobra, uma grande jararaca preguiçosa que dormia ao mormaço da tarde, bem à margem da estrada. A criatura aninhou a cobra no peito, como se fôsse uma criança, virou-se para os namorados, sorriu e sumiu-se de mato-a dentro, como se passasse por uma porta".

(Tradição oral)

\* \* \*

### O GEMIDO DO SOCÓ

Foi por uma noite calma de pescaria. A canôa parára próximo ao pôrto de Inhauma. Um grito soturno, medonho, encheu a solidão. Os pescadores pretenderam fazer-se ao largo. Mas, por mais que remassem, a canôa não saía do lugar.

— "Algum socó", disse um pescador mais animado. O grito ecoou mais perto. Remou-se com mais fôrça, o varejão foi empregado. Nada. Os peitos já sangravam e os gemidos aproximavam-se cada vez mais. Um pescador "tirou a reza" e os outros responderam. Depois do primeiro padre-nosso, a canôa começou a deslizar sem interferência alguma e os gemidos silenciaram.

Já longe um pescador lembrou: "Os que morrem no mar estão pedindo rezas".

(Tradição oral do Galeão)

\* \* \*

Os pescadores do Galeão afirmam com fôros de veracidade que êles nas noites de lua, quando param as canôas nas "esperas" das pescarias vem as ondas borbulharem em espumas brancas em tôrno da canôa e aos seus ouvidos chegam murmúrios suaves como conversas de amor e, mais que atentem, não chegam a entendê-las.

Serão conversas de serêias nos seus Palácios, no fundo do mar?

(Tradição oral)

\* \* \*

## CIDADE

### STA PRESCILIANA

Aí, pelos meados do século XIX esteve em evidência o nome de Santa Presciliiana, que, em Roma, ao tempo do Imperador Juliano, o Apóstata, fôra torturada e morta em praça pública por ter confessado fé cristã.

Os restos mortais da virgem-mártir foram recolhidos às catacumbas do cemitério de Cynaca. Canonizada, foi o esqueleto da Santa oferecido como reliquia ao vigário da Freguezia de Santa Ana, do Rio de Janeiro, que o mandou revestir de cêra em completa semelhança à santinha, morta aos 16 anos, deixando apenas na cabeça da imagem, um espaço aberto para que se possa ver a reliquia.

Encerrada num esquiife, com tampo de vidro, assim viajou de Roma para o Rio, com grande reclame e do cáis para a Igreja de Sant'Ana em solene procissão.

A trasladação do esquiife causou sensação. O carioca, crítico impiedoso, glosou a chegada da santinha com esta versalhada:

Em trapiche alfundegado  
Sem ordem, nem manifesto,  
Desembarcou sem protesto  
Um contrabando sagrado;

E um corpo encaixotado  
Vindo da Cúria Romana:  
Dizem ser Presciliiana  
Santa nova e nunca vista  
Da qual é contrabandista  
O vigário de Sant'Ana.

\* \* \*

O povo ouviu a história da vida da santa, comentou-a, e passou a baralhar tudo.

Espalhou-se que Presciliana era o nome de uma moça que, para fugir ao desrespeito do próprio pai, se abrigára na Igreja de Sant'Ana, onde fôra morta pelo sátiro com um golpe de espada na cabeça enquanto ajoelhada rezava.

E como é crença popular que "a terra não consome a carne dos santos", Presciliana, tendo estado enterrada cinco anos, seu corpo e vestes foram encontrados intactos; por isso virara santa.

A fertilíssima imaginação popular inventou um complemento absurdo para dar maior veracidade à criação.

Afirmou-se que uma velha bisbilhoteira, moradora na Cidade Nova, querendo verificar se a Santa era mesmo de carne e osso, enterra a unha na cêra e, como castigo, ficára com a mão enegrecida e paralizada, morrendo pouco depois.

Santa Presciliana continúa na igreja de Sant'Ana.

(Tradição oral)

\* \* \*

#### O POÇO DA MÃE DÁGUA — JACARÉPAGUA

O Rio Grande que tem as cabeceiras abaixo da Pedra Branca, ponto culminante da terra carioca, depois da represa, corre entre blocos de granito, precipitando-se numa queda, em degraus de cinco metros de elevação para lançar-se, finalmente, no Poço da Mãe Dágua.

E por que êsse nome? Contam que as mulheres não gostavam que maridos, noivos, filhos ou irmãos, passassêem por ali, por causa de uma mulher bonita, que, mirando-se nas águas, ficava por ali, atraindo os homens moços.

Seria a Mãe Dágua?

Fôsse ou não fôsse o povo batizou: Poço da Mãe Dágua.

(Tradição oral)

\* \* \*

#### O DIABO DE IRAJÁ

Contava-se, em Costa Barros (Linha Auxiliar), que uma menina a todo o instante e por todos os motivos chamava pelo diabo.

Certa vez, no momento em que ela pronunciava o nome maldito, com estrondo incrível, fêz-se um buraco na terra e uma grande labareda queimou a menina, matando-a.

Era o diabo.

(Tradição oral)

\* \* \*

## O AVIÃO FANTASMA

Contava-se nas proximidades do Campo dos Afonsos que, na véspera de uma festa de aviação, todo o mundo se surpreendera com a "aterriçagem" de um avião todo branco, mas esplendente, que desapareceu logo a seguir.

No dia da festa, numa das provas aviatórias cáí, no mesmo lugar, um avião que se incendia, morrendo dois aviadores.

Dizia-se, então, que sempre que êsse avião branco era visto seguia-se um desastre.

Tornara-se o "avião fantasma".

(Tradição oral)

\* \* \*

Era muito querido o vigário Escobar, do bairro de São Cristóvão.

Com hábito de madrugador abençoava sempre os pescadores quando partiam para a pesca. Aquilo já se tornara obrigação. As canoas paravam diante da Igrejinha que ficava na praia e, do altar, o Vigário as abençoava.

A morte do Vigário Escobar foi muito sentida, e os pescadores pela fôrça do hábito passavam sempre em frente à igreja.

Um dia, um dêles notou a porta aberta; chamou a atenção e todos viram, (um dêles, mesmo nos contou), o Vigário Escobar, num halo de luz, do altar abençoando ainda os pescadores da Praia das Palmeiras.

(Pesquisas realizadas em 1940, quando orientadora da Comissão de Folklore, da Sociedade Amigos do Rio de Janeiro).

## XII

### ASPECTOS DO FOLKLORE DO PARANA

Quem quer que tenha visitado um dia o Paraná, jamais pode esquecer essa terra encantadora e êsse povo bom.

Nêste grande ensêjo que tão culta Sociedade me oferece, recebendo-me tão honrosamente, trago um pouco do que pude observar daquela terra e daquela gente, na agradável excursão que fiz por aquêlê Estado.

Até hoje falta à bibliografia folklórica nacional uma contribuição especializada sôbre a terra das araucárias. Não se veja nisso desamor ou descuido dos paranaenses, antes, leve-se em conta o fato da ciência folklórica, além de recente, ser, por algum tempo, pouco divulgada em nosso país.

Muita coisa anda espalhada em trabalhos literários sem ter, porém, caráter de pesquisa folklórica.

Em 5 de janeiro do ano passado, ainda sob a presidência do Dr. Oscar Martins Gomes, fiz no Clube Curitibano, na capital paranaense, a primeira comunicação de folklóre daquele Estado, numa conferência que denominei — Folklóre do Paraná.

Continuando minhas pesquisas tive oportunidade de coligir numeroso material folklórico, inédito em geral, que merece ser divulgado.

### O PROBLEMA DO POVOAMENTO

Não é possível compreender a riqueza do tradicionalismo paranaense sem verificar as suas relações com os diversos elementos demográficos que desde os primeiros séculos se encontram na região.

O povoamento do Paraná pôde ser caracterizado por dois ciclos de penetração: um antigo e outro moderno.

As correntes antigas de penetração caracterizadas por extrema mobilidade social, procesaram-se em três direções antagônicas: a 1.<sup>a</sup> partiu da região litorânea para o planalto, movimento, aliás, natural no expansionismo do colonizador na América.

Essa corrente foi não só de portugueses como também de espanhóis. Facilmente explicável é esse pormenor de encontrar-se a região paranaense, praticamente na interferência dos domínios lusitano e espanhol.

As outras duas correntes mais tardias, partem de núcleos situados no interior da terra.

Uma vem do norte, de São Paulo, obedecendo ao intento desbravador do bandeirante.

A outra deriva das missões jesuíticas, que se entranharam pelos vales do Paraná e Paraguai.

Entre essas duas correntes nota-se diferença bem nítida.

Os penetradores paulistas avançaram para o sul, com intenções bélicas de conquista, ao passo que o movimento das missões, possuía o caráter pacifista de catequese da índiada.

Ao lado dessas correntes antigas, que marcaram o povoamento inicial do território paranaense, surgiu, no final do século passado, um novo movimento imigratório, resultante da localização de colonos estrangeiros nas terras férteis da província.

Esse movimento que vem até a atualidade, tem igualmente sua feição própria.

Não revela caráter de mobilidade social. Apresenta-se no território paranaense como verdadeira célula fixa: o núcleo de colonização.

O folklóre paranaense regista naturalmente tradições oriundas de todos esses troncos étnicos.

Verifica-se também que a predominância dessas tradições é observada nas diversas regiões em que esses elementos historicamente se localizaram.

Na região litorânea, onde a densidade de elemento luso-espanhol foi maior, predominam as tradições de origem ibérica.

Na região do oeste, é maior o influxo religioso, resultante da catequese jesuítica.

No planalto, vigora ainda a influência indígena, até na própria toponímia dos bairros da capital do estado, assim como o tradicionalismo dos penetradores paulistas, entre os quais os mamelucos constituem a maioria.

Como resultante da colonização estrangeira, geralmente do norte da Europa, predominam os povos eslavos, polacos em maior número que russos, seguindo-se os germânicos e havendo uma razoável porcentagem de italianos e sírios.

Uma vez fixado êsse quadro de ordem geral, analisemos o material folklórico colhido nessas diversas regiões.

### FOLKLORE DO LITORAL

Na zona litorânea do Paraná, um dos costumes mais típicos de origem ibérica é o fandango.

O fandango é dança espanhola, de Andaluzia, provavelmente influenciada pelo árabe.

Cervantes já no século XVI a êle se refere nas "Novelas Exemplares", dizendo. — "Fandango é um saltar de almas, espoucar de risos, desassocêgo dos corpos e azougue dos tecidos".

Agostinho Rojas, nascido em 1577 e falecido de 1610 a 1619, escrevendo sôbre a vida pitoresca dos cômicos ambulantes, refere-se à antiga seguidilha andaluza, que se desdobrou, depois, em fandango e, no século XVIII, em tirana.

Eram então os fandangos desprovidos de estribilho, apresentando variações melódicas pouco perceptíveis, geralmente, e quédas cadenciais homogêneas".

Dom Bráulio Foz, na "Vida de Pedro Saputo" assim fala do fandango: "Tocaram depois um baile chamado "Canário", canção proveniente das ilhas Canárias que se usava muito na época e dançaram o "Cigano", bailado muito em voga, então. O "Canário" transformou-se em "Jota" e o "Cigano", em fandango.

De tudo isso se deduz que o fandango é dança muito antiga. Por observação de uma velha gravura conclui-se que, inicialmente, o fandango foi dança de pares sôltos.

Passando-se para Portugal, no século XVIII, segundo Júlio Dantas, nas "Figuras d'ontem e d'hoje", invadiu Lisbôa dos Paços dos Reis à Mouraria, dos conventos aos palcos.

Foram os portugueses que o levaram de mistura com outras danças para os Açores, onde se aclimou perfeitamente, tanto que é também chamado "fandango açoriano". De lá, o fandango acompanhou os imigrantes que vieram para o Rio Grande do Sul e Santa Catarina, em 1747. Eis porque o fandango do sul do Brasil não nega a fonte açoriana. E' bailêco composto de várias danças regionais.

Renato Almeida que na "História da Música Brasileira" estudou com cuidado o fandango, diz-nos que, no norte do país é baile de marujada e também uma variante dêsse último — fandango da barca.

A palavra fandango no Braili tem outras significações: conflito, intriga e até encontros licenciosos. Entretanto, no Paraná o fandango é sempre baile onde se dança e canta seja em honra a um muchirão ou por outro motivo qualquer.

Tal como o viu em Cananéa, Mário de Andrade, assim o vimos em Guaratuba, pelo Carnaval de 1943.

Assisti a dois fandangos — um, no barracão da Passagem, entre Caiobá e Guaratuba, e outro na própria Vila de Guaratuba.

No primeiro, reunia-se o pessoal mais rústico, negros na sua maioria. Dançavam ao som da viola o "Fandango Batido", profundamente influenciado pelo batuque africano. Ritmavam os cantos com fortes batidas de pés. Talvez por se tratar de noite de Carnaval cantavam a miúdo sambas e marchas conhecidas.

A poeira, o odor desagradável de transpiração, a iluminação precária pondo reflexos torturados nas fisionomias de subnutridos e maleitosos deram-me uma impressão de miséria e decadência.

Não foi muito melhor a impressão que tive do baile do barracão da vila de Guaratuba. Arejação deficiente, iluminação parca, motivos ornamentais de uma pobreza de imaginação lamentável e as vestes paupérrimas. Música meio desafinada, de ritmo incerto, um conjunto modesto: viola, rabéca, flauta e pandeiro.

O paranaense, de um modo geral, não se consegue ajustar bem ao nosso ritmo quente e expansivo. Dá um jeitinho meio canhestro, tipo de meio cá, meio lá, um tanto de requebro negro, bastante dos arrancos do tango, influência gaúcha que se faz sensível nos vários setores da vida paranaense.

Mas, voltando ao fandango. Na vila de Guaratuba dançava-se o "fandango bailado". Cantavam os músicos e muitos pares, sambas e marchas espalhados pelo rádio, mas dançavam e cantavam lá a seu jeito. Nada de extraordinário. Um simplíssimo "arrasta-pé" como tantos outros a que tenho assistido pelo interior do Brasil.

Comentando o fato de não encontrar novidade no fandango, apresentaram-me ao maior fandanguista da região — Benjamim Amor da Silva. Tipo franzino e desconfiado do nosso sertanejo. A princípio manteve reserva; logo depois, animado pelos meus elogios, destaramelou a língua e não parou mais.

Tinha 57 anos e nascera ali mesmo, em Guaratuba. Aprendera a ler em Matinhos, povoado do outro lado do canal, mas estivera no colégio só uns meses.

Aos vinte e um anos, fôra para Joinville trabalhar na estrada de ferro São Paulo — Rio Grande. A saudade de Guaratuba fizera-o voltar, tendo então ficado na Prefeitura local até a anexação da vila à Paranaguá.

Desde aí exerce a profissão de barbeiro e sacristão (êle se diz "capelão" por tirar o têrço e as ladainhas na ausência do padre).

E' grande cantador e tocador de viola. Veterano entre os fandanguistas. Folião das bandeiras do Divino. Orgulha-se de ser o melhor organizador das cantigas de Reis e das Sarabandas de São Gonçalo. E' também rezador, curandeiro, "com a graça de Deus", (afirma êle).

Inicialmente contára que já fôra marinheiro, tendo percorrido tôda a Europa e ajuntava "fui até o Japão". Esqueceu-se disso e, no dia seguinte afirmou-me que só saíra de Guaratuba uma vez para ir trabalhar e outra para ir à Paranaguá tirar o retrato.

Não deixamos passar: — E não fôste à Europa? Sorrii meio desenxabido e justificou-se: — Isso, dona, são enfeites de proseado".

Era um formidável contador de lorotas e como eu lhe dava grande atenção e credulidade acamaradou-se fâcilmente. Mas, quando tocava na aquisição do material folklórico negaceava sempre protelando os informes.

Soube depois que os fandanguistas têm grande orgulho dos seus conhecimentos, que porfiam em conservá-los como verdadeiro segrêdo profissional.

Esse fato é muito interessante, pois, faz lembrar o tabu que entre os povos primitivos cerca as danças de cunho religioso. O fandango paranaense não tem cunho hierático, mas os fandanguistas são religiosamente ciosos de sua coreografia e de seus cânticos.

O fandango paranaense é uma reunião de várias danças, provavelmente adaptações de danças ibéricas, a que êles denominam — marcas. O nome e o número dessas marcas varia de acôrdo com a região.

Em Guaratuba, o fandango consta das seguintes marcas: anum, tonta, anunzinho, chimarríta, Félix, chimarrita de oito, dandão, Chico obrigado, Carolina, xará, xarázinho, retorcida, passeio, redonda, andorinha, tirana, tiraninha, estadão, que-romana, tatú, cana-verde, polca, lageana etc.

Não há fandango sem canto, que é tirado pelos tocadores, em geral violeiros e um pandeirista.

Cada marca do fandango tem os seus passos característicos e versos próprios, ligados sempre por um estribilho variável, às vêzes, sem nexos, mas, sempre rimados.

Em Guaratuba, o fandango começa com a marca denominada "anum". O anú é uma dança usadíssima no Perú e deve ter chegado ao Rio Grande do Sul por intermédio dos platinos.

Para essa dança cantam esta quadra:

O anum veio de Minas  
Porém não veio dourado  
Trouxe seu cavalo branco  
Seu cavalo agalando.

A informação do Benjamim Amor da Silva sôbre o fandango, coincide com as informações de Walter Spalding, na sua "Poesia do povo". — "Há duas músicas distintas, sejam elas quais forem; uma para ser cantada, e outra para ser sapa-teada".

Os cânticos podem ser conhecidos ou improvisados no momento, o imprescindível é o estribilho. Segue-se o "Félix", quando são cantados êsses versos:

Félix se te perguntarem  
Se nós nos queremos bem,  
Nega Félix da minh'alma,  
Nega, que eu nego também.

As outras marcas se seguem com mais ou menos entusiasmo sempre intercaladas pelo estribilho.

No fandango batido a marca principal é a Chimarrita, que também nos veio dos Açores onde é chamada chamarrita, tão bem estudada por Sílvio Júlio, n'Os Contos, de Alcides Maia, publicado na Revista da Federação das Academias.

O fandango bailado não passa de um bailéco sertanejo.

Há uma forma de fandango, em Guaratuba, chamado do "Rincão Pequeno". Na fase da chimarrita os instrumentistas cantam "a porfia" ou seja a desafio.

Permitam-me apresentar-lhes os dois cantadores que vão "porfiar" por um copo de cachaça: Zé Barata, Violeiro, caboclo; Ricardo Chico, homem do prato e do pandeiro, negro.

Vai ter início a porfia em tôrno da questão da côr da pele. Zé Barata joga os cumprimentos:

Meu sinhô dono, da casa  
Desculpe a minha esperteza,  
Mas cantadô sem cachaça,  
Não pode fazer grandeza.

O negro retruca pernóstico:

Eu não sei porque o caboclo  
Quando não bebe cachaça  
E' capaz de ficar louco  
Quem nem corvo na fumaça.

O negro não se agasta:

Caboclo bebe cachaça  
Behendo se cria e cresce  
Triste do negro no mundo  
Quem nem cachaça merece.

A porfia continúa numa troca de críticas mais ou menos acérbas até que é lançado pelo caboclo o último ridículo:

Onde é que o negro algum dia  
 Mete o caboclo no saco?  
 Caboclo é raça de gente  
 Negro é raça de macaco.

Mas o negro ainda censura:

O negro não sendo nada  
 Ao menos é obediente  
 O caboclo até cantando  
 Quer se fazer de valente.

E encerram a porfia cantando ambos:

Com êste copo na mão  
 Uma saúde vou fazer  
 Quem não vier no fandango  
 De peste há-de morrer.

Há várias formas de "porfias", mas ao contrário do, desafio, raramente há agressão. Aliás, um/ característico notável: o paranaense não é rixento. *la/la*

\* \* \*

Outros folguedos realizados na região litorânea são de cunho religioso — a festa do Divino, a Sarabanda de S. Gonçalo e a cantoria de Reis.

\* \* \*

### A FESTA DO DIVINO

A festa do Divino primitivamente chamou-se "folias do Espírito Santo" e depois Império do Espírito-Santo.

Segundo historiadores essas festas foram instituídas em Portugal pela Rainha Santa Izabel e El Rei D. Diniz, tendo seus princípios na vila de Alenquer.

Antes dos Impérios do Espírito Santo ouve em Portugal as "folias" denominadas do "Bispo Inocente", já solenizadas anualmente em França, em São Martinho, de Tours, segundo notícia que nos dá o Dr. Ernesto do Canto, no seu "Arquivo dos Açores". *1/2*

Mau grado condenadas desde o ano de 1260, ainda no século XVII, eram festejadas com grande pompa em Lisbôa.

Essa festa foi iniciada nos Açores nos fins do século XV ou comêços de XVI, com a chegada dos primeiros povoadores. Opinando alguns cronistas que essa devoção teve início, depois da subversão da Vila Franca do Campo, na ilha de São Miguel, pelo grande terremoto de 1552.

Em 1553, porém, El Rei tentou reprimir os excessos, proibindo a festividade, o que pouco adiantou.

Em 1597, nova proibição era feita. Ainda dessa vez nada se conseguiu. O bispo só pôde impedir o bailado dos foliões, dentro da igreja.

A festa do Divino em Guaratuba, mesmo apresentando sensíveis diferenças das dos festejos dos Açores, é indiscutível ter ali chegado por intermédio de colonos daquela região.

Recordemos a festa do Divino, em Guaratuba.

Inicia-se com o apresto das duas bandeiras: a do Divino — vermelha, tôda enfeitada de flôres e fitas rubras; e da Trindade, branca, ornamentada de alvos ramos e pendões. Cada uma delas tem a sua "tripulação", recordando as bandeiras que partiam em canôas.

A tripulação consta de quatro homens: um mestre — violleiro; um rabequista, um caixa e contra voz; um tiple para igualar a cantiga na requinta, todos são chamados "foliões".

No dia 3 de maio, data em que se comemora a invenção da Santa Cruz, realiza-se a partida das bandeiras, havendo às 4½ da manhã o canto da alvorada em frente à igreja. Daí dirigem-se as bandeiras para o Cruzeiro existente no grande campo fronteiro.

Pormenor interessante: a capelinha primitiva, pequenina e paupérrima é de puro estilo jesuíta. Como ameaçasse ruir, a irmandade resolveu demoli-la para reconstruir outra maior, ao lado.

Em boa hora, o govêrno do Estado não deixou que desaparecesse aquêle marco de fé dos primeiros tempos da colonização.

E lá está a igrejainha velha, minúscula e modesta, a amparar-se na maior e mais nova.

O Cruzeiro também tem a sua tradição. Foi erguido em 1860 em cumprimento de um voto, por uma mulher da localidade — a Joaquina padeira, portuguêsa de nascimento.

A cruz, embora tôsca, era tôda em massaranduba.

Mas, um dia danificou-se. Substituíram-na. Pouco durou. Resolveram, então, empregar cimento armado. Essa circunstância coincidiu com certos fatos que agravaram a situação local.

O povo, supersticioso, viu, no cimento armado um sacrilégio. Nova Cruz foi erguida, essa de madeira de lei do Paraná, e lá está até hoje.

Mas, voltemos às bandeiras que ficaram a cantar ao pé do Cruzeiro.

Daf, dirigem-se à casa do festeiro, onde as tripulações tomam "café reforçado" (café com leite, pão, queijo e doces). Terminada a refeição, as bandeiras partem espetacularmente para o mato.

A do Divino caminha para o norte e a da Trindade para o Sul.

Peregrinam sem rota determinada, esmolando ao acaso nas moradas espalhadas pelos caminhos, até que se encontram em qualquer parte. Reunem-se, então, e regressam ao ponto de partida.

Durante a jornada, aceitam qualquer esmola: dinheiro, ovos, animais, panos, mãos de milho, alqueires de arroz, garrações de cachaça, etc.

Durante o peditório, os foliões cantam várias quadras tradicionais, algumas em adaptações pitorescas.

Acontece, porém, que, às vezes, a bandeira anda o dia todo por ásperos caminhos e só à noite encontra uma casa acolhedora. E' preciso pernoitar e a pousada é também pedida em versos cantados.

No dia seguinte, parte a bandeira entoando um agradecimento.

Assim, vão prosseguindo até que se encontram. Regressar à Guaratuba. E' preciso que se conheça o atrazo da vila de Guaratuba para se poder imaginar a simplicidade de uma recepção feita pela gente pobre da localidade.

Ao chegarem as bandeiras à Matriz, cantam todos em rezojo pelo bom término da jornada.

Os cânticos ao Divino são encerrados ao pé do Cruzeiro. Daf, dirigem-se para à casa do festeiro onde é feita a entrega das oferendas e a escolha do novo festeiro.

\* \* \*

## SARABANDA DE S. GONÇALO

Outra festança religiosa ali realizada é a Sarabanda de S. Gonçalo.

Essa devoção é também cultuada na parte sertaneja do estado e de forma idêntica a da orla marítima. E, no Paraná como em Amarante, S. Gonçalo tem a mesma missão — Padroeiro de casamentos difíceis.

A festa de S. Gonçalo, naquela região é celebrada em janeiro com danças, cantos e oferendas.

A essa festividade dão o nome de sarabanda; a expressão Sarabanda cabe às danças litúrgicas que se realizam em torno dos oratórios onde fica o santo. É de origem muito remota.

O padre Sarmiento dá-nos esta informação "a sarabanda é uma espécie de composição muito antiga de poesia espanhola feita para canto e baile. A música é formada a exemplo das sequências eclesiásticas".

Rafael Mitjana diz-nos: "A sarabanda variou muito com o tempo. De procedência litúrgica chegou, pela exagerada desenvoltura, a provocar a excomunhão eclesiástica e a proibição do conselho".

Resistiu a tôdas as perseguições e proibitórios para voltar tão provocante, como no começo. Era de caráter vivo e compasso a três tempos.

Ainda que sua origem remonte ao século XII, a verdade é que só se fez popular, na Espanha, no século XVI, no tempo de Felipe II. Alcançou, porém, tal desonestidade e desbragamento que o Conselho de Castela a proibiu. Tal providência provocou celeuma. Tanto que se publicou um folheto — "Relação da vida e morte da sarabanda, mulher de Anton Pintado", que é outro baile popular espanhol. Esse folheto foi impresso na cidade de Cuenca, em 1603".

Quevedo no começo do século XVII, também faz referências à Sarabanda casando-a com o "Escarraman".

O licenceado, Jerônimo Huerta, chamou-a de "rameira pública" pela licença que provocam os seus lances.

Da forma de dança litúrgica passou à dança desbragada e, por intermédio dos colonizadores da península, chegou ao Brasil.

La Barbinais a assistiu numa igreja da Bahia, no século XVIII.

Assim foi ela se espalhando pelo Brasil.

A sarabanda de São Gonçalo, no Paraná, exige um ambiente adequado.

Prepara-se a sala dispendo, ao fundo, o oratório engrinaldado de flores e bandeirinhas matizadas. Ajustam-se os violeiros, confecciona-se a bebida — "cachaça de caboclo", espécie de "batida", infuso de cachaça, mel e rodela de limão.

No dia da sarabanda, os crentes dispõem-se em filas que se defrontam: mulheres de um lado, homens de outro.

Junto ao altar, dois tocadores de viola, um contralto e um tiple.

Vai ter início a sarabanda diante do santo violeiro, que, complacente do alto do oratório, assiste à dança.

Em frente a cada fila fica o guia que dirige a dança. Os dançadores saem, ora de uma e outra fila, cadenciando as zumbaias e tremeliques recíprocos num ritmo singular, e assim vão

até o altar, onde entoam o peditório rimado e depositam as promessas. Enquanto cantam não dançam, apenas marcam o ritmo com forte batepés.

O peditório pode ser tradicional ou repentista, depende da inspiração e é, mais ou menos, assim:

Meu bondoso São Gonçalo  
Em vós ponho tôda a fé  
Tenho roça, tenho casa  
Só me falta uma muié.

Isso quando é homem porque as mulheres são mais súplices:

S. Gonçalo de Amarante  
Vinde a mim meu S. Gonçalo  
O que eu peço, é quando ante  
Se êle está muito distante  
S. Jorge empresta o cavalo.

Um a um, dançadores e dançadoras vão fazendo a sua prece, o seu pedido. A ciranda continúa pela noite à fora, às vezes por dias até. As quadrinhas cantadas, ora são de exaltação, ora adulatorias e, muita vez, de desespero. Conforme esquentam a festança, a intimidade com o santo vai até chamarem-no de Gonçalinho ou cantarem quadrinhas nêste estilo:

S. Gonçalo é bonzinho  
Porém é muito velhaco  
Foi à misa ver as moças  
Quando veio trouxe quatro.

As mulheres são mais comedidas, mas, também mais convencidas:

Fui pedir a S. Gonçalo  
Que me fizesse casar  
Dez noivos me pareceram  
Nove dêles fiz voltar.

As velhas que ainda pensam em amores também aguardam o milagre maior de S. Gonçalo — casá-las, e choramingam:

Se S. Gonçalo soubesse  
O grande poder que tem  
Fazendo casar as moças  
Casava as velhas também.

A "devoção — folgança" continúa para dar ensêjo a que se evidencie a fôrça miraculosa do santo, durante a licenciabilidade dos rodopios da dança.

## CANTORIA DE REIS

Outro folguedo da terra é a — Cantoria de Reis. Essa folgança tradicional em todo o Brasil, não tem no Paraná a pompa espetacular das cheganças do norte do país, nem ficou restrita à festa de negros, como em certas localidades do interior mineiro.

É uma festa pobre, mas, ingênua que se cumpre por amor à tradição.

Vai de 3 a 6 de janeiro, e tem os seus cantos próprios, adaptações do que nos chegou com os colonizadores lusitanos.

Reunem-se cinco homens: o mestre, com a viola; o rebequista, o contra voz, com o tambor, o tiple e um saqueiro, levando o saco nas costas para receber as esmolos.

Viajam pelos sítios do interior, cantando às portas das moradas, mas, só à noite. Partem das vilas, ao anoitecer do dia 3. Peregrinam nas noites de 3 para 4, de 4 para 5 e de 5 para 6. Nesse dia já de retorno ao povoado estendem o peditório pelo dia à fóra até o pôr do sol.

Dizem “os Reis”, recebem dinheiro, roupas, flores, frutos, cereais, legumes, tudo, despertando os fiéis com cantorias características.

No dia 6, já nos povoados, são avisadas as casas que serão visitadas pelos Reis. Gostam de ser esperados e obsequiados.

As casas permanecem fechadas e só se abrem ao som das cantigas tradicionais. Entram os Reis e aceitam o que se lhes oferecem: café, chachaça, vinho, doces, cigarros etc. Guardam as ofertas e saem, cantando um agradecimento desejoso de Bons anos.

Dali partem para a igreja ou outro qualquer lugar onde esteja armado um presepe. Prostram-se então diante do cenário de Belém e encerram a festança com louvores cantados.

\* \* \*

Entre as tradições curiosas da orla marítima destaquei a superstição dos pescadores, já notada no litoral paulista. É a crença que uma farta pescaria de linha depende da força da cusparada que se dá no mar antes de ser jogado o anzol.

\* \* \*

As adivinhas são entretenimento das noites enluaradas à beira-mar. Coligi duas, tradicionais entre a gente praieira, um

tanto pernósticas para o meio inculto daquele povo simples. A primeira:

Nasci sem pernas, sem braços  
Sou redondo na aparência  
Nunca estou na diferença  
Consigo adiante vou  
Quero que todos me digam.  
Eu neste caso O que sou?

Se não adivinharam permitam que diga: a letra O.  
Outra adivinha sôbre — a verdade.

Eu sou a maior coluna  
Que a lei tem encontrado  
Em todos pontos que eu chego  
Meu serviço é adotado.  
Sem eu não se faz justiça  
Sem eu não pôde haver lei  
Só eu é que poderei  
Fazer serviço aprovado.

\* \* \*

Essas populações praieiras se acham num baixo nível econômico que se reflete na própria técnica alimentar.

A base da alimentação nessa zona são os produtos do mar e farinha de mandioca. Abusam da cachaça e do fumo, homens e mulheres.

Há, porém, uma comida tradicional, típica do Paraná. Não de emprêgo usual, mas, característica dos dias de Carnaval — o barreado.

O Prof. Luiz Heitor Corrêa de Azevedo foi o primeiro a anotá-lo enviando, em 1941, a comunicação para a nossa Comissão de Folklore.

Os caboclos das zonas praieiras abusam do barreado, no Carnaval, como compensação pelo excesso de peixe comido durante todo o ano.

Na sua anotação, o Prof. Luiz Heitor refere-se às consequências do excesso do barreado. Há um grande entumescimento do ventre já tendo havido casos fatais. Mas, conhece-se o meio de evitá-lo: não beber água durante a ingestão do barreado e só o fazer 2 horas depois. A bebida inofensiva é a cachaça, de Morretes, muitíssimo melhor.

O grande especialista do barreado é o Pajoaba, conhecido em todo o Estado.

O Dr. Martins Gomes teve a gentileza de oferecer-nos um barreado. Não é de fato um pitéo delicioso, mas, comer-se-ia com mais agrado se não fôsse o cheiro, para nós desagradável, de carne cozida... de mais.

E' servido com farinha de goma, cachaça e bananas roxas, que apresentam uma particularidade interessante. Essas bananas têm caroços que lembram os do algodão.

O barreado deve ser cozido em panelão de barro, a fogo brando, por nunca menos de doze horas. E' nessa minúcia que está o segredo da "gostosura".

E' facilima a receita do barreado: — Corta-se a carne, magra e gorda, em pedaços não muito grandes e, sem lavar, leva-se a um bom tempêro de caldo de limão, sal a gosto, alho, cuminho, pimenta de cheiro, cebola sêca e verde, louro, e tomates, tudo bem pisado. Deita-se carne e tempêros no panelão que está forrado de tiras de toucinho. Tapa-se, vedando o redor da tampa com um pirão grosso de farinha de mandioca prêso com tiras de papel. Amarra-se bem, a fim de evitar a saída do calor de dentro do panelão. O cozimento deve ser feito sem que o fogo vá diretamente à panela. Depois das doze horas de fogo ininterrupto, a carne ficará completamente cozida, desfiada sôbre um caldo grosso. Está pronto o barreado. Entre os caboclos, o barreado é cozido com o panelão enterrado e o fogo mantido sôbre a superfície da terra.

\* \* \*

Na zona marítima, o lendário também oferece grande riqueza temática que já tem sido coligida como motivos literários por diversos escritores.

Lembro aqui a lenda d'As Encantadas, uma das mais belas do folklore litorâneo do Paraná.

Em frente ao pico escarpado de Caiobá fica a ilha dos Corais iluminando o mar com o Farol das Conchas.

Habitava primitivamente a ilha do Mel um grupo de divindades marinhas: — As Encantadas, que o estabelecimento dos colonizadores escorraçou.

As Encantadas fugiram para o penhasco de Caiobá, erguendo no fundo do mar um castelo encantado, todo de coral, e cujas torres mais altas são os picos da ilha.

Diz a lenda que, as Encantadas, enquanto do alto do penhasco velam pela sorte dos pescadores das redondezas, bordam à luz do sol e ao palôr da lua, as maravilhosas conchas da Praia Deserta.

Espelham as águas com o seu encanto, dando-lhes sonoridades maravilhosas. Lá vivem elas solitárias no seu castelo deslumbrante, mas, tem vigias e mensageiras prestimosas: as gaivotas, os guarás cor de rosa, os biguás, as garças, que levam e trazem alvissareira: notícias de cá para lá.

\* \* \*

## FOLKLORE DO PLANALTO

Na região dos Campos Gerais, o folklore não perde em riqueza comparado com a região litorânea. Começemos pela parte mística, de uma ingenuidade tocante.

Informação de uma prefa de Castro — Adelaide, quarentona, analfabeta, pernóstica, cozinheira de profissão: — Idéia que fazia do céu: nuvens, telhado da terra e chão do céu que é um jardim enorme de flores azuis e brancas. Fecha-o um portão, luminosamente lindo. São Pedro, de grandes barbas brancas, com chaves na mão, está eternamente sentado, de guarda. Nosso Senhor, num trono tão fulgurante que nem se pôde encerrar, vive rodeado de um auréola esplêndida. Nossa Senhora passeia acompanhada das virgens. Sant'Ana toma conta dos anjinhos.

Anjos são crianças que morrem antes de falar. Desde que aprendem a falar, o cousa ruim começa a atentar até saberem dizer o nome do diabo, e, dessa hora em diante, toma conta delas.

Outra crença ingênua: não presta desejar mal a ninguém na hora do meio dia. A essa hora, no céu, os anjos formam duas carreirinhas: bons, à direita, e maus, à esquerda. Quando se deseja o bem, os anjos bons riem. Mas, a uma maldição ou praga, os anjos maus pulam, batem palmas, gritam, fazem grande barulheira até acordar Nosso Senhor que, assustado, diz logo — Amen! E a praga se realiza.

Perguntando-lhe de quem aprendera isso, informou-nos que o ouvira de sua avó que fôra escrava.

Vejamos outro aspecto. O raio e o trovão ligados a uma crença mística.

Quando o céu se acinzentava ameaçando tempestade a preta dizia: — “Já estão os anjos sujando o céu.

— Como é isso?

— Não vê como está preteando? São os anjos danados. Daqui a bocadinho, Nosso Sinhô acorda. E' um corre-corre desgranado dos anjos no céu. Nosso Sinhô fica zangado; começa a castigá os anjos e como stá tudo desarrumado tem que acendê luz a tôda hora. E' uma baruíada danisca”.

Podemos verificar que Deus e Jesus, na imaginação dêsses simples, é unicamente Nosso Senhor.

Essas crenças são, por certo, resquícios de pregações, mais ou menos materializadas, para serem compreendidas, meio de que teriam lançado mão os jesuitas das missões.

Aparições — Ainda na cidade de Castro — Ouvi várias referências a uma "charrete" fantástica que tōda a sexta-feira, passa à meia-noite, pelas ruas da cidade em grande disparada. Muitos já lhe ouviram o tropel, mas ninguém ainda a viu.

A medicina popular é interessantíssima. Pessoa magra, pálida, indolente, desanimada, sofre de fígado frio; mas se além dêsses sintōmas, sente dores no estômago ou no ventre é fígado quente. Remédio — num litro de cachaça fervente, deitar um bom punhado de café bem verde. Deixar de infusão 24 horas. Tomar uma chícara grande dessa tintura 3 vêzes ao dia.

Criança raquítica, molenga, sem apetite, medrosa: tem bicha fraca. Remédio: infusão de alfavaca em caçhaça.

Dor nas juntas, prisão nas pernas, dor nos quartos: — rōmatismo. Remédio: chá de bananeira do brejo "espécie de palmeira anã".

Resfriado, dor de dente, dor no corpo — chá de alho.

E' bem certo o ditado: De médico, de músico e de louco cada um tem um pouco. Pois até receitas para casar depressa, eram ensinadas pelas curandeiras. Eis a que recolhi: a moça que quiser casar depressa deve sair de casa às 9 horas da manhã, seguindo sempre pelo lado direito da rua até encontrar uma loja onde entrará e pedirá um metro de fita verde. Voltará pela mesma calçada. Às 9 horas da noite, durante 3 dias, fitará no céu três estrêlas bem bonitas e rezará baixinho com fé: "3 estrêlas no céu vejo e a Jesus 4, esta fita na minha perna ato, para que fulano não possa comer, nem beber, nem descansar, sem comigo casar". Dá-se, então, um nó bem apertado na fita. Repetir a reza 3 dias.

Essa oração não nos parece muito eficaz; há por lá muita moça solteira.

Ali, também, o baile mais apreciado é o fandango. Dança-se ao som de uma música que êles chamam rasgado ou rasgadinho. Cantar as quadras diz-se puxar o canto. Os dançadores são folgadores e folgadoras. São inúmeras as quadras que colhi para êsses fandangos.

Cá, como lá, a bebida, o canto e a dança, tal como acontecia aos nossos selvagens, andam sempre juntos.

A superstição do arco-iris é ainda ali maléfica. Para evitá-la e, ao mesmo tempo, fazê-lo sumir, basta assoviar fino e mostrar a barriga da perna.

Não presta matar sapo. A cada sapo morto corresponde um dia de chuva.

Informou-me o querido folklorista, Joaquim Ribeiro, que essa superstição é ameríndia. O sapo entre os tupis é muito considerado; acreditam ser êle a mãe da chuva — amananci.

Vêspa, fazendo casa dentro das moradas — morre o chefe da família.

Provérbio da terra: Serração baixa, sol que racha em contraste com a do Rio — Nuvem na serra, chuva na terra.

A música folklórica é pobre e já muito abafada pelo prestígio do rádio. Toadinhas que pouco diferem das dos caboclos de todo o Brasil.

A inspiração do povo gira sempre em tórno da vida do campo:

Menina quando passares  
o azeiro do roçado  
Lá deixei um cravo branco  
Naquele tronco queimado.

Esta noite tive um sonho  
Fazendo papel de louco  
Abraçado com uma pedra  
Dando boquinha num tóco.

Sou caboclo valente  
Sou filho do Paraná  
Não tenho medo de gente  
Nem tão pouco do "boi-tatá".

Interessante o lirismo rude dessa gente bôa.

Numa ligeira passagem por Campo Largo, consegui anotar essa forma pitorêscas de baile — o curitibano — bem primitiva. Dança de roda aos pares. Parece destinada aos jovens caseiros. As quadrinhas cantadas são declarações amorosas, despeitos, ciúmes. A roda de pares, sem número determinado, começa a movimentar-se numa espécie de saracoteios ritmados pela música binária, tocada em gaita. Dentre os pares, um é escolhido para começar o prélio poético. O par solista dá uma volta, dançando em tórno da roda, e depois, separa-se. O moço tira o verso numa toadinha macia, meio piegas:

O lírio é criminoso  
Pelo cheiro que êle tem  
Eu também sou criminoso  
Por te amar e querer bem.

Juntas às mãos, fazem um volteio, pretêxto, talvez, para a resposta da moça:

O lírio da beira d'água  
Está rodado de a, b, c  
O meu coração só pede  
Que eu me case com você.

O par já enleiado vai bailando até o ponto da roda de onde saiu. Há a substituição. Sai o par seguinte. Repetem tôda

a fase do baile, do par anterior, e assim sucessivamente, até que todos os pares tenham cantado.

Acidentalmente tive conhecimento de como se cura em tôda a região do planalto um "rasgado", dôr que tanto pode ser nas costas como na palhêta, região do omoplata. Eis a receita que me foi dada por um curandeiro famoso: "um pedaço de pano branco novo; uma agulhada de fio branco que dê para três cozeduras; uma bacia com água fervendo, tendo dentro uma caneca de bruços. A bacia deve ficar em cima de uma mesa, diante de porta ou janela que esteja de frente para o ocaso, pois a reza só pode ser feita na hora do sol se enconder. O doente fica de frente para o sol, com às mãos cruzadas em cima da caneca. O costurador péga o pano e a agulhada de fio, e costura o pano em cruz, por cima das costas do doente, bem por sôbre o lugar da dor.

O doente com fé pergunta: — Que é que costura? — O costurador responde: "carne rasgada, ossos quebrados, nervos torcidos, carne rasgada, isso mesmo eu costuro". Repete três vêzes e termina com um Creio em Deus Padre, rezado em cruz sôbre as costas do doente. Durante a reza vai costurando sempre, mas de modo a formar com os pontos uma cruz no pano. Terminada a reza não se arreventa a linha. Deposita-se o pano num esconderijo que o doente não saiba, sempre na direção do pôr-do-sol. Essa operação é repetida durante três dias. Depois, joga-se fora o pano, a agulha, a linha, sempre na direção do pôr do sol, para que leve a dor".

Naturalmente, como o mal não é de morte, o doente fica bom.

As superstições de Campo Largo pouco diferem das do resto da região do planalto. O arco-íris, como em todos os tempos e lugares, é ali também respeitado e temido. Vem à terra beber a água dos rios. Se alguém se arroja a passar por baixo dêle é partido ao meio.

Lá também o boi-tatá é fogo, faz muitos estragos nas plantações.

Há outra aparição temida — o porco preto. Ninguém sai de casa em noite escura que não e encontre na estrada. Enorme, ataca as pessoas e os animais. Nem pau nem pedra nem bala o atinge. Corre atrás das pessoas e só desaparece quando entra na vila.

Não me posso furtar ao ensêjo de registrar uma quadrinha de Contendas, logarejo perto de Campo Largo:

Curitiba vale um conto  
Campo Largo um conto e cem  
Contendas vale mais  
Pelas mocinhas que tem.

Na histórica cidade de Lapa, ninho de tradições paranaenses, ainda são realizadas espetacularmente, as Congadas, a que não pude assistir.

\* \* \*

### O FOLKLORE DO IMIGRANTE

A influência do imigrante europeu no Paraná, justamente por serem agrupamentos étnicos ainda não incorporados aquêlo meio social, cinge-se de regra ao domínio das coisas materiais: habitação, fórmulas de carruagens, comidas etc.

Observa-se também a originalidade dos folguedos que se realizam nas colônias entre os imigrantes.

As festas de bôdas nas colônias polonezas duram dois e três dias. Nessas festas recolhi uma dança muito usada pelos colonos, dança puramente popular na Polônia.

Esse baile é conhecido no Paraná com o nome de "Dança do Barrete". É interessante pelo seu caráter utilitário e só se usa em festa de casamento.

Arma-se no centro da sala da festa uma mesa quadrada com comidas e bebidas tendo ao centro uma salva ou bandeja. Primitivamente usava-se um barrete, daí talvez o nome. Nessa mesa sentam-se os 4 padrinhos. Ao lado, em pé, fica o noivo. Em tôrno da sala, permanecem os convidados, sentados ou em pé. Fronteiro ao noivo, fica a noiva e duas damas de honra, duas moças escolhidas na hora. O baile é sempre ao som de gaita. Mal sôa a música uma das damas vai convidar uma das assistentes para dançar. Sáem dançando até junto da noiva. Aí, a noiva e a convidada dão, dançando, uma volta pela sala, retornando ao ponto de partida.

A convidada faz uma mesura e deposita na bandeja um presente, sempre em dinheiro. O noivo retribui a gentileza dando de beber e comer à convidada. Depois, ela é levada ao lugar pela outra dama de honra que de volta já trás nova moça ou senhora. A cena repete-se até que tôdas as senhoras tenham dançado e, conseqüentemente, feito sua dádiva. A quantia recebida é sagrada, serve para a futura vida conjugal".

\* \* \*

Entre as tradições do Natal, ao contrário da crença existente em outros pontos do Brasil da vinda do Menino Jesus ou menino Deus trazendo brinquedos ou de Papai Noel europeu, as crianças do Paraná, ainda, por influência polonesa, em cujo populório figura a lenda do Velhinho, esperam o Velhinho que dias antes percorre as casas onde há crianças e leva os brinquedos usados e as bonecas sujinhas para trazê-los na noite do

Natal consertados ou vestidas de novo de mistura com brinquedos daquele ano, se as finanças paternas permitirem. Usança econômica e consoladora para os petizes menos favorecidos pela fortuna.

Um modismo muito usado no Paraná o que choca o visitante, no primeiro momento, é o hábito de chamar-se tóda a moça ou senhora genêricamente de Mulher — “Aquela mulher” ao envês de “aquela moça”, “a mulher daquela casa” ao envês da “senhora daquela casa”, pura influência do estrangeiro que aprende a língua, traduzindo a expressão, tão sòmente, sem adaptá-la às circunstâncias.

Impossível trazer para aqui tódas as observações recolhidas o que farei oportunamente num livro já em elaboração.

\* \* \*

Em todo o território do Paraná existem tradições gerais comuns a tódas as regiões.

O utilíssimo costume do “pichirum” também praticado em todo o Brasil, embora com denominações diversas tais como potirão, motirão etc., não passa do mesmo adjutório usado em larga escala pelas populações rurais do Paraná.

Reunem-se amigos e vizinhos. Vão realizar uma tarefa qualquer.

Terminado o trabalho voltam os lavradores envaidecidos como heróis, depois de uma vitória. Tomam parte num repasto succulento. Depois dêle, tem início o fandango, onde os violeiros repicam a chimarrita, o dandão, o quero-mana, o saia-saiá, a tirana, a sarrabalha, o aním, a andorinha etc. onde não se sabe bem o que admirar, se a habilidade bizarra dos dançadores ou a veia imaginosa dos trovadores repentistas, intercalando as danças com o estribilho da tonta.

A lenda do Boi-Tatá constitui outro exemplo de tradição generalizada em todo o estado. Da mesma forma é geralmente conhecida a lenda da “gralha azul”, típica da região dos pinheirais.

E' certo que o reflorestamento dos pinheirais é em grande parte devido à gralha azul que tem no pinhão o principal alimento.

Previdente, como a formiga, a gralha costuma enterrar o pinhão em lugar úmido a fim de conservar o fruto para os tempos da escassez.

Daí em diante fala a lenda. Crê o povo que Nosso Senhor faz a gralha esquecer os lugares onde enterra o pinhão para que nunca falte ao Paraná as suas verdes taças imponentes.

\* \* \*

Quase tôdas estas observações refletem o folklore das zonas rurais. Aliás, o ruralismo influi profundamente sobre a vida do paranaense, até mesmo dos núcleos urbanos.

A gíria curitibana por ex: está cheia de reminiscências campezinhas.

O que o Rio e nos estados do Brasil se chama namorada, pequena, garota e, por influência do cinema americano "flirt", o curitibano chama de "brôto".

Observei numa parada feminina uma classificação original das moças que passavam, feita pelos moços das calçadas: as meninas eram "safra de 42, as moças, de 40, as velhucas — safra bichada".

"Brôto", "safra", são expressões agrícolas que o curitibano adapta ao seu vocabulário popular.

Curitiba, aliás, é um grande celeiro de tradições. Esses fatos apenas comprovam a fecundidade do folklore curitibano. Entre as tradições de Curitiba citarei o caso de Maria Bueno, desconhecida do agiológico católico, mas, canonizada pela crença popular.

Vamos recordar o fato através da descrição do mestre dos jornalistas paranaense — Euclides Bandeira.

"Rápido o processo agiológico de Maria Bueno. Na caligem de fôrva noite de janeiro de 93, a infeliz tombou quase degolada, a punhal, pelo sinistro amásio, soldado de cavalaria. Dentro em pouco apareceu a luz palejante de uma vela no baldio, que fôra palco da tragédia, na rua Campos Gerais, ora Av. Vincente Machado. Preito de saudade de algum parente, de alguma sócia de boemia ou desobriga da primeira promessa? Seguiram-se outros círios, saudosos ou votivos. Já agora acompanhados de flores naturais e de artifício, modestas corôas de papel. Joelhos em terra, companheiras da assassinada, em compungida prece.

O número foi crescendo e com variações epidérmicas: não mais só mulatos e pretos, também brancos e louros. Homens e mulheres.

O mausoléu de Maria Bueno foi paga de milagre financeiro; o comerciante, assim pontual nos compromissos, haveria talvez de safar-se da borrasca da falência por fôrça da própria correção, sem adjutório extra-terreno. Os menos opulentos saldavam os débitos com tóscos ex-votos, roxas palmas de glicínias; ramalhetes pobres; de preferência velas e tantas são que o túmulo e adjacências resplandecem em luminária, perene como a pira das vestais. Grosso filete de cêra derretido escorre sinuoso e lívido.

A crendice, porém, não se contenta: há fitas baratas e ricas com franjas de ouro, papeluchos com gatafunhos, cartões com

agradecimento. Bilhetes a lápis, mão trêmula no mármore fúnebre... "Obrigada, êle já voltou". — "Santa Maria Bueno, faça com que minha ferida feche-se. Salve, Rainha Mãe de Misericórdia..."

Ao lado, triste portadora do cancer entrega-se à miraculosa terapêutica prometendo um rosário, isto é, nada menos de quinze Padres Nossos e cento e cinqüenta Ave-Marias". Fazei que me case com a pessoa que mais amo no mundo". Outra, pede aflição: "Tenho fé. Que meu marido viva comigo". Além: "Ponho a Zizi sob a vossa proteção". Enfim, inúmeras súplicas relativamente aos mais variados interesses. Até estudantes! "Fazei que eu passe no exame, que acendo uma vela". Predomina, porém, o peditório sobre assunto de amores; deve ser especialidade da Santa. Decoram o mausoléu dúzias e dúzias de placas de mármore com agradecimentos, anônimos ou com iniciais.

A decaída apunhada continúa, entanto, objeto de adoração fetichista. Ao que assegura a fama de Maria Bueno, nasceu com a descoberta do assassino que foi rara obra de sortilégio. Graças à intervenção sobrenatural foi condenado ao trintênio da pena máxima. Um movimento revolucionário desferrôlha as portas da cadeia e o assassino de Maria Bueno recobra a liberdade.

Para os fanáticos é exatamente êsse, o primeiro milagre da nova Santa, atendendo-se que a desgraçada, apesar de tudo amava o bandido".

Este panorama que, a lances rápidos, acabamos de desdobrar, evidencia a riqueza do populário paranaense, pouco explorado no que se refere ao folklôre em prosa e verso. E' certo que, em relação ao folklôre musical, o Paraná se pode orgulhar de alguns nomes de grande valor: Benedito Nicolau dos Santos, Bento Mossurunga, Prof. Melilo, Alceu Bochino, êsse, verdadeira glória musical daquele Estado.

Não poderia terminar essa comunicação sem fazer referência aos intelectuais do Paraná que mais de uma vez registraram tradições diversas: Romário Martins, David Carneiro, Francisco Leite, Serafim França, Lupion Quadros, e outros.

A terra dos pinheirais, cuja paisagem encantadora deslumbra a retina dos viajantes que a percorrem, guarda no recesso das suas tradições a singela simplicidade do espírito brasileiro e o esplendor místico de um povo que ainda possui a abençoada virtude de acreditar.

Palestra proferida a 5 de janeiro de 1943, no Clube Curitibano; em Curitiba — Estado do Paraná e repetida em 5 de abril de 1944, no Rio, na Sociedade de Etnologia e Antropologia da Universidade do Brasil.

**PROBLEMAS FUNDAMENTAIS DO FOLKLORE  
CATARINENSE**

Realmente pôde parecer ousadia da minha parte falar perante folkloristas catarinenses sobre os problemas fundamentais do folklore desta terra, que já dispõe de expressiva vanguarda na história do tradicionalismo.

Devo confessar, entretanto que para as observações dessa natureza, muitas vezes o depoimento de uma pessoa estranha ao meio representa contribuição em certo ponto útil e proveitosa.

E' de fato amplamente comprovado que as observações dos adventícios são significativas, por verificarem de preferência os aspectos diferenciais dos usos e costumes do povo.

Tôda a literatura dos antigos cronistas do Brasil (evoco como exemplo êsse fato) constitui hoje valioso espólio sobre a vida dos nossos selvagens, justamente naquilo em que eles mais diferem da civilização européia.

Como se vê, o ponto de vista de um estranho à terra tem seu valor incontestável.

Creio que com estas palavras me penitencio da ousadia, que não escondo, mas que atenúo como meu propósito de boa vontade.

O folklore de Sta. Catarina prende-se ao aspecto geral do folklore sulista do Brasil.

Em tôda a nossa região meridional distinguimos, com nitidez apreciável, três camadas étnicas bem distintas.

A primeira é o substrato ameríndio na sua variedade étnica; a segunda é a camada ibérica que, em Santa Catarina, se desdobra em dois substratos, também igualmente definidos:

a) o substrato do colono que dos altiplanos paulistas se estendeu para o sul do país;

b) o substrato ilhéu, não só dos Açores como da ilha da Madeira, que foi introduzido ainda nos tempos coloniais na zona litorânea.

E, finalmente, a terceira camada étnica, também variável, representada pelas diversas ondas imigratórias, que foram localizadas, de regra, nos férteis vales da Terra Catarinense.

E' perfeitamente compreensível que um estudo adequado do folklore de Santa Catarina envolva problemas relativos a essas superposições de elementos étnicos.

Cada um dêles implica em indiscutível riqueza folklórica. Impõe-se, como medida necessária a um estudo integral do tradicionalismo catarinense, um levantamento das sobrevivências folklóricas desas diversas procedências.

Naturalmente estamos diante de um trabalho gigantesco, que exige a contribuição do grande número de estudiosos e, sobretudo, de numerosos especialistas.

E', por natureza, uma obra coletiva que, felizmente, já vem sendo iniciada parcialmente por diversos folkloristas catarinenses. E' certo que, por enquanto, as contribuições em geral se estendem a pura coleta de material, o que na verdade é indispensável, pois não se pode, de modo algum, elaborar-se uma síntese e uma sistematização sem se dispor da matéria prima para o estudo.

Reconhecendo a importância desta coleta, não se deve, contudo, retardar a pesquisa erudita das filiações históricas.

Todo o folklore tem suas fontes, e o problema das origens do tradicionalismo não deve ser relegado ao esquecimento.

Tôda a campanha que venho desenvolvendo através da cátedra e de periódicos na capital da República, tem sido uma insistente preocupação em dar aos estudos folclóricos um necessário sentido científico.

Já não é mais tolerável considerar-se a pesquisa folclórica como mero passatempo de diletantes.

A ciência folclórica já atingiu a um nível que exige dos seus cultores um método seguro e uma análise objetiva dos fatos populares.

O fim desses estudos é explicar o que é a tradição, como se originou, como se propagou, e como se transformou através do espaço.

Este trabalho exige, além da vocação para a pesquisa, um equipamento cultural que, força é confessar, não é de fácil obtenção.

Cultura não se improvisa; exige tempo, longas leituras, erudição minuciosa e, sobretudo, dotes especiais para discriminar e discernir o delineamento do tradicionalismo através da complexidade com que se apresenta aos nossos olhos.

\* \* \*

Numa rápida vista sintética do folclore catarinense, podemos ventilar alguns exemplos que possam dar perfeita idéia da variedade dos problemas a que me refiro.

\* \* \*

### ORIGENS AMERÍNDIAS

Vejamos como comprovante uma sobrevivência da camada ameríndia.

Um dos pioneiros do folclorismo, em Santa Catarina, o saudoso Chrispim Mira, na belíssima contribuição intitulada "Terra Catarinense", relata curioso habitualismo dos canoieiros do litoral.

Quase todos costumam manter fogo acêso nas suas canoas.

Este fato, se o analisarmos nas suas origens, verificamos que se trata de sobrevivência indígena.

E' que o nosso índio, tupi-guaraní, que habitava a nossa região litorânea, acreditava que o fogo afugentava os espíritos maus.

Em mais de um cronista antigo se encontra referência a essa superstição.

Esse papel mágico atribuído ao fogo não desapareceu e persistiu até os tempos de hoje no curioso costume dos canoieiros catarinense.

Temos aí um exemplo sugestivo, de como uma tradição de uma das camadas mais remotas de Santa Catarina atravessou séculos e se perpetuou no folclore contemporâneo.

Outro vestígio da cultura ameríndia é a sobrevivência da manufatura de cestos de taquara, técnica rudimentar, conhecida, aliás, em todo o Brasil, e que revela, sem dúvida, a continuidade do vetusto elo que nos liga à primitiva civilização dos antigos habitantes de nossa terra.

E' outro exemplo que comprova a existência, nos dias de hoje, de sobrevivências culturais herdadas de tempos remotos.

\* \* \*

### ORIGENS AÇORIANAS

Ninguém hoje desconhece, em Santa Catarina, a contribuição do elemento açoriano, já amplamente pesquisada pelos estudiosos do espólio popular.

Não se discute a procedência açoriana da técnica das rendas catarinenses, cuja fama já ultrapassou as fronteiras do Estado.

O que cumpre estudar, a êsse respeito, é a modificação dessa técnica, sob influxos determinados pela influência do novo meio americano.

Não resta dúvida que, no que se refere à temática das rendas, modificações se processaram em nosso território.

E' um campo em que a influência ecológica se fêz sentir com sensível pressão.

\* \* \*

### ORIGENS PAULISTAS

Os colonos que, dos altiplanos, de S. Paulo se expandiram até o extremo sul, constituíram também forte corrente de intromissão de tradições paulistas, em Santa Catarina.

Durante muito tempo foram os paulistas que mantiveram, com as suas tropas e boiadas, a ligação da famosa feira de Sorocaba com os centros criadores do pampa.

E ainda hoje, a linguagem popular de serra acima, em Santa Catarina, revela constantes contatos não só com o linguajar gaúcho como também com a linguagem típica dos caipiras de São Paulo.

Basta verificar o vocabulário apenso ao curioso e pitoresco livro de Tito Carvalho "Bulha de Arrôio", para fundamentar o que afirmamos.

E' outro aspecto do problema que apresentamos como indispensável à compreensão integral do folclore catarinense.

\* \* \*

### ORIGENS DOS IMIGRANTES

Já é secular o influxo dos imigrantes europeus em determinadas regiões de Santa Catarina.

O elemento germânico, por exemplo, ocupa papel preponderante e constitui, na verdade, a camada de imigração mais estudada.

Não só por sua importância demagógica como ainda por motivos de ordem política, durante as duas conflagrações mundiais, os alemães de Santa Catarina foram analisados em suas influências diversas, embora, verdade seja dita, não sendo extensas as contribuições relativos ao folclore.

A êsse respeito pouca coisa se conhece.

O que é patente, todavia, é que esse elemento influi diretamente sobre a população brasileira.

Aqui mesmo, em Florianópolis, verificamos esse influxo nas carroças coloniais que afluem ao mercado local.

E' um meio de transporte que se distingue dos que sempre foram adotados pelos antigos colonos ibéricos: a tropa e o carro de boi.

Numerosas observações precisam ser feitas nesse setor, relativas aos usos e costumes dos imigrantes que já se aclimaram em noso país.

Não faltam folcloristas competentes, em Santa Catarina, para ventilarem, com a devida erudição, pesquisas dessa ordem.

Um problema que não deve ser esquecido é o que se refere ao folklore retrospectivo.

Nesse ponto, o folclorista Joaquim Ribeiro já chamou a atenção dos estudiosos para a pesquisa do elemento negro em Santa Catarina.

Como se sabe, durante séculos prevaleceu no Brasil o trabalho servil, para o qual foi mobilizado o negro d'África.

Assim é que, em Santa Catarina, o negro, em épocas passadas, exerceu indiscutível influência.

Foram eles que introduziram os "bangalêz", ajuntamentos de escravos para atividades místicas correspondentes às macumbas e candomblês.

Hoje, já não existem mais "bangalêz" em Santa Catarina, mas, no passado deixaram comprovantes de sua atuação.

No seu artigo "O negro em Santa Catarina", publicado no suplemento dominical de A Manhã, assim comenta Joaquim Ribeiro.

"Quase sempre subestimamos a contribuição do elemento negro nos estados do sul. E' um erro de apreciação determinado pela perspectiva do presente. Esquecemos o passado, e foi justamente no passado, no período áureo do regime servil, que o negro atuou naquelas regiões, mais tarde coloridas pelo influxo da colonização européia.

O colono escravo, com o abolicionismo, abandonou a terra fria e veio para regiões mais quentes.

Substituiu o colono livre, branco, europeu, imigrante, já introduzido, aliás, antes da Abolição.

Entretanto, se voltarmos as pesquisas para época da escravatura, vamos verificar, nos devidos termos, o influxo do elemento negro africano.

Agora mesmo, lendo o ensaio "Medicina, médicos e charlatães do passado" do historiador Osvaldo R. Cabral, profundo conhecedor da história de Santa Catarina, encontramos curiosa documentação a respeito dessa influência.

Os livros e os estudos desse erudito catarinense são sempre repositórios interessantes e dignos de consulta, pois constituem fonte idôneas, onde a documentação inédita se alia à originalidade das pesquisas.

Nessa obra, que acabamos de ler, nos dá o autor, através de posturas municipais e de jornais do século passado, valiosos informes sobre a feitiçaria negra.

Por aí ficamos sabendo que às feitiçarias era dado o nome de bangalez, não registrando ainda por nenhum afro-negrista nacional.

É o que registra uma postura da Câmara Municipal, Desterro, em 1831:

“Todo o indivíduo branco ou preto fôrro que em sua casa fizer ajuntamento de pretos, que dizem feitiçarias ou “bangalez”, etc...”

A forma “bangalez”, deve ser variante de “bangalê”, que significa dança de negro, com palmas de sapateado”, e foi colhida por Macedo Soares, no Rio de Janeiro (Cabo Frio).

Outro informe pitoresco é o que dá o jornal “Regeneração” 14 de dezembro de 1879, sobre o material de feitiçaria de dois negros macumbeiros:

“Uma grande boneca de pano denominada “Vorota Hervas”, que, no dizer dos feiticeiros transmitia-lhes o conhecimento do que fazia objeto da consulta; uma outra, menor, que tinha o pronome de “Sentinela”, um “caramujo” com uma cabeça de cera, diversos pedaços de “vela”, enfeitadas; raízes, frutas, figos, objetos de metal, duas grandes “borlas” de “penas” que serviam para adivinhar e que chamavam gongá, além de um sem número de outros objetos, que costumavam amontoar esta casta de pretos nocivos à sociedade”.

Comentando este texto, diz Osvaldo Cabral: “Nada encontrei na literatura afro-brasileira, compulsada, que se assemelhasse”.

Gongá, entretanto, é pequeno cesto, alfofa, registrado tanto por Jacques Raimundo (o elemento afro-negro na língua portuguesa) como por Renato Mendonça — (A influência africana no português do Brasil).

Pareceu a Osvaldo Cabral indecifrável a denominação Vorota-Hervas dada a um manipanso. A um observador da linguagem popular e da “meia língua” dos negros não é dificultosa a exegese etmológica.

Trata-se da expressão: Brota-Ervas através das transformações: brota, borota, — vorota, perfeitamente dentro da índole do linguajar dos negros (Cf. baranco — branco; cabala — cavada).

Refere-se ainda o erudito historiador a um curandeiro, um crioulo de Bobos, lugarejo da costa catarinense, que com a fama de seus "milagres" alarmou as autoridades...

Vê-se que o negro exerceu, na província do sul, o mesmo fascínio místico que ainda hoje exerce nas macumbas do Rio, nos candomblés, da Bahia e nos xangôs, do Nordeste.

O negro, em resposta à mácula da escravidão, maculou com feitiço e superstições a alma do povo que o explorou.

A mancha da escravatura apagou-se.

"Não se apagou, todavia, a mancha da superstição".

Este problema, focalizado por Joaquim Ribeiro, tem valor puramente retrospectivo, pois, atualmente, a influência negra em Santa Catarina é diminuta e quase imperceptível.

\* \* \*

Ao lado dos problemas relativos às filiações, às camadas étnicas, não devemos esquecer as áreas típicas da vida tradicional catarinense.

Não é difícil discriminá-las. Podemos sintetizá-las em 4 setores:

1.º — área costeira caracterizada pela vida intensa dos pescadores, com as suas festas típicas, como a procissão náutica de Nossa Senhora dos Navegantes.

2.º — a área agrícola, de velho tipo tradicional brasileiro, bem próxima da costa, com as suas plantações de cana, milho, café e mandioca.

Virgílio Várzea tão bem focalizou êsse aspecto da vida popular, e, num dos seus mais impressionantes contos — A farinha — fotografou um flagrante dessa atividade ergológica.

A respeito da farinha, eu mesma recolhi no Saco dos Limões estas quadrinhas pitorescas:

O engenho da farinha  
 Ocupa três cantador  
 Um p'ra masa, outro p'ra forno  
 O melhor, no cevador.

As que se seguem, tôdas se ligam pelo mesmo pé de cantiga:

Adeus, casa da farinha;  
 Adeus, tipiti de masa.  
 Só os olhos do Zizinho  
 E' que me dão certa graça.

Adeus, casa da farinha;  
 Meu amô é farinheiro,  
 A farinha é sempre boa  
 Para quem faz bom dinheiro.

Adeus, casa da farinha;  
 Adeus, nobres farinheiros.  
 Qu' acabando a farinhada  
 Nem farinha, nem dinheiro.

Ainda nessa zona, a colheita do café absorve o povo da região de junho a agosto, constituindo não só uma fonte de produção como uma época de alegria!

Os velhos recordam-se, com saudade, das espetaculares colheitas de outros tempos.

Tanto que a colheita ficou gravada nos cantares do povo, e ainda há quem se lembre dessas quadrinhas, que recolhi agora e que focalizam o sentimento e a alegria do povo, durante essa atividade agrícola:

Este mês é de agosto  
 E' o mês de apanhá café;  
 O meu amor está tão perto,  
 Mas ninguém sabe quem é.

João, meu Joãozinho,  
 Ramo de café maduro,  
 Andes lá por onde andares  
 Nosso amor está seguro.

Quando chega o mês de agosto,  
 Largo bilro e almofada  
 Vou cantando prá colheita  
 Passo dias regalada.

A cana também mereceu o registo da trova nestas outras quadrinhas que anotei:

A minha caninha verde  
 Rachada, de nó em nó;  
 Minhas falas são p'ra todos  
 Meu coração p'ra ti só.

Minhas falas são p'ra todos  
 Meu coração p'ra ti só  
 Mas a cana p'ra crescer  
 Também precisa ter nó.

A terceira área colonial, também de caráter agrícola, que abrange, de regra, os grandes vales férteis de Santa Catarina, o panorama é o da vida dos imigrantes, ainda não devassada por um estudioso autorizado.

4.º — A área pastoril, localizada no planalto, que teve no escritor Tito de Carvalho fiel retratista de sua riqueza popular.

Essas são as principais zonas do tradicionalismo catarinense, na sua variedade e nas suas feições típicas.

E' possível ainda acrescentar os núcleos ameríndios do alto sertão catarinense, mas, na verdade, êsses núcleos, insulados e

de pouca densidade demográfica, não trazem apreciável contingente para o tradicionalismo da terra.

Quando pretendo formular essas discriminações não só de origens como de áreas tradicionais, não incido no exagêro de atribuir ao folklóre catarinense feição totalmente diferenciada do tradicionalismo do resto do Brasil.

Tenho perfeita noção do que é regional e do que se prende ao populário geral de nossa terra.

Há fatos de íntima significação popular que ultrapassam essas fronteiras regionalistas.

Nesse ponto, já o professor Joaquim Ribeiro, no seu livro "Folklóre brasileiro", apontou um desses fatos como documentação da nossa psicologia étnica.

Aludo à crise de misticismo da região do Contestado, que reproduziu aqui no sul o mesmo fenômeno de psicologia social observado em Canudos e noutras regiões do norte.

E como êste, outros fatos, serão naturalmente devassados pelos estudiosos que realizarem a pesquisa comparativa entre as tradições de Santa Catarina e as do resto do Brasil.

E' esta a rápida vista sintética que os problemas do folklóre catarinense me sugeriram nos seus aspectos fundamentais. E' possível que me tenham escapado algumas feições típicas, mas, o que aqui ficou esboçado, é suficiente para dar uma noção exata da extensão de estudos que êste campo envolve.

Ainda estamos muito longe de uma síntese geral do folklóre brasileiro.

O trabalho, nesse sentido, depende das sínteses regionais.

No momento em que o folklorismo conquistou em Santa Catarina uma vanguarda esclarecida, representada pelos ilustres confrades desta comissão estadual de Folklóre do IBECC, as esperanças se acumulam e nos levam a divisar esplêndidas perspectivas que se delineiam para o futuro no campo do folklóre nacional.

Desta célula dinâmica, que é Boletim trimestral da Sub-Comissão Catarinense de Folklóre, já frutificam valiosas contribuições que colocam os estudos folklóricos, desta região sulina, no plano avançado das grandes realizações dêste ramo da cultura brasileira.

Destas lindes, que outróra foram o limite sul do primeiro Brasil, desejo conclamar os folkloristas catarinenses para a grande campanha de defesa da tradição nacional, tão rica de motivos originaes, e que se encontra, no momento, ameaçada de se desfigurar ao contato das ondas cosmopolitas, que, além de estilizarem o veio popular, tendem deploravelmente a destruir o originalidade das fôrças vivas do nosso Brasil.

Palestra realizada na Comissão Catarinense de Folklóre, Florianópolis, agosto de 1950.

## XIV

### FESTAS JUNINAS

#### O SENTIDO DAS FESTAS CATÓLICAS

Com o advento do cristianismo, incumbiu-se a Igreja, com a alta finalidade de alicerçar a crença vitoriosa, de promover comemorações festivas que marcassem, no calendário, os fatos dos apóstolos e dos santos, que realizaram a memorável obra da conversão dos povos, através dos séculos.

Esse objetivo da igreja encontrou, todavia, um sério obstáculo: as tradições arraigadas do calendário pagão.

A luta entre a nova religião e os vestígios das religiões anteriores logo se esboçou.

Como sempre acontece com as tradições populares uma aculturação foi inevitável. E as próprias comemorações católicas facilmente se adaptaram às festas pagãs.

Cristianismo e paganismo entrelaçam-se com tal força tradicional que, ainda hoje, no folclore dos povos cultos, se encontram manifestações dessa interpenetração de culturas.

E' indispensável salientar-se essa fusão primeva. Sem ela, não poderíamos compreender, nos seus elementos formadores, numerosos fatos do nosso tradicionalismo.

O estudo das festas religiosas dos povos católicos, evidencia, com nitidez impressionante, esse dualismo étnico. De um lado, o culto litúrgico das grandes figuras e dos sagrados símbolos do catolicismo. Do outro, os vestígios das cerimônias pagãs que resistiram à avalanche dos novos ideais religiosos.

Nesse domínio de comemorações, observa-se uma forte resistência dos usos e costumes, dos hábitos e tradições mais antigas.

A alegria pagã contagiou o místico temor da tradição católica.

E' esse o verdadeiro sentido do tradicionalismo, ao mesmo tempo místico e lúdico dos povos católicos.

## A FEIÇÃO FESTIVA DO MÊS DE JUNHO

Antes do cristianismo, já esse mês que marca o início do estio, possuía tradicional caráter festivo.

Na tradição romana, junho era consagrado à deusa Juno, sob várias invocações. Em sua honra realizavam-se festejos denominados "Junônias".

Ao lado da tradição romana, é razoável admitir também a influência dos celtas e dos iberos que, como todos os povos da Europa, tinham igualmente festas e cerimônias destinadas a cultuar o advento do verão, tempo propício às colheitas.

O cristianismo já encontrou a tradição das festas juninas.

E' justo que os fastos católicos que coincidiram com esta época, facilmente se identificassem com essas cerimônias mais remotas.

E' um fato comuníssimo a existência desses contactos de tradições, por vèzes de origem diversíssima e até mesmo antagônicas.

Nos países onde o inverno é rigoroso, a entrada do verão tem grande importância. Assim, em tôda a Europa, o mês de junho é sempre época de festejos e alegrias louças.

Nas três grandes comemorações católicas de junho — Santo Antônio, S. João e S. Pedro, o característico geral das festas — as fogueiras e os fogos. Reminiscência inconsciente do fogo sagrado das religiões pagãs.

Os celtas, os gregos e outros povos antigos, faziam, à chegada do solstício de verão, uma festa ao sol e à lua na qual acendiam fogos e fogueiras, lançando nelas frutos, trigo, enfim, o melhor das colheitas, fazendo também consumir no fogo sagrado animais vivos.

O catolicismo não conseguiu abolir inteiramente essa usança bárbara.

Em Paris, antigamente, armava-se no dia 24 de junho, nas praças de cada bairro uma grande árvore que denominavam — árvore do fogo de S. João.

Acompanhado de tôda a côrte, vinha o rei atear fogo à árvore que se erguia na praça da Notre-Dame. Queimada a árvore, diante de grande multidão, o povo disputava o carvão da queima.

Era voz corrente que dava sorte a quem o possuísse.

Era também hábito suspender num dos galhos da árvore uma gaiola ou saco cheio de gatos pretos que se estorricavam durante o folgado. Conta-se que certa vez, o Sena invadiu inesperadamente o lugar onde se achava armada a árvore de S. João que, milagrosamente, resistiu à inundação. Os gatos salvaram-se assim da maldade do povo e o hábito bárbaro desapareceu na França.

Em Portugal, na Beira-Alta, é Leite de Vasconcelos quem nos conta, era uso popular meter um gato vivo numa panela tapada fazendo-o assar sôbre as fogueiras de junho, em meio às danças e cantos espetaculares.

Não é de admirar que fôsse o gato o animal escolhido para o sacrifício. E' crença popular ser esse felino uma encarnação satânica em estreita ligações com o diabo. Daí, por certo, a exterminação desse animal, meio simbólico de completa purificação.

No Brasil ainda não soube do sacrifício de animais nas fogueiras das festas juninas, no entanto, persiste a usança de se assarem nelas os produtos da terra.

Outra tradição das festas juninas que se prende ao culto do fôgo é observada na Provença, com o fito fertilizador.

Na noite de S. João com um cirio bento, os camponeses acendem a palha sêca com que se entrelaçam os raios de uma roda de carroça. Quando em chamas, fazem-na rodar pelos campos destinados às culturas.

De tudo isso se conclui que às fogueiras está ligada a idéia benéfica de fertilizar e purificar.

Em tôrno das fogueiras paira um sem número de superstições, tôdas prêsas à mais remota antiguidade, tal como o costume de saltar sôbre elas, tirar sortes etc. . .

Ainda ao culto do fôgo, se associam os fôgos que queimamos nas festas juninas. Do fôgo sagrado aos fogos festivos há a intromissão, aí pelo ano 676, do fôgo chinês, fogo de Bengala etc. . .

Foi no sévulo XV que êles entraram na Europa, mas, só no século XVIII foram vulgarizados na França. No século XIX começaram a figurar nas festas públicas, em apresentações espetaculares de cenas pirotécnicas de combates, incêndios e até cenas cômicas da vida real.

A descoberta dos fogos coloridos é relativamente recente. O purpurino foi descoberto em 1787, pelo Dr. Ash. Trouxe a novidade para a França, em 1827, um químico inglês. Aubin descobriu o fôgo verde que foi utilizado pela primeira vez nas comemorações da sagração de Carlos X, na Praça do Trono, em Paris.

O fôgo azul foi descoberto pelo mesmo pirotécnico em 1823, mas foi empregado pela primeira vez para representar o pavilhão da França.

Os balões de côr, das feéricas noites venezianas, as marchas milanesas de aspecto exótico devem ter vindo do oriente, através dos navegadores.

E' Camões quem nos autoriza a pensar assim, quando, nos Luziadas, descreve as festas realizadas em Melinde, em honra à Vasco da Gama:

"Não faltam ali os fogos de artifício  
Os frêmulos cometas imitando".

A feição festiva dos fogos e fogueiras das comemorações juninas prende-se ao culto do fogo.

\* \* \*

## O CICLO DOS SANTOS

### SANTO ANTÓNIO, S. JOÃO E S. PEDRO

No calendário católico, as festas juninas são consagradas a três grandes figuras do catolicismo — Santo Antônio — o Taumaturgo; S. João — o precursor; S. Pedro — o apóstolo.

Nas comemorações dessas datas católicas, além, do caráter geral da adoração do fogo, há características próprias que as distinguem entre si.

As festas antoninas são festas urbanas, caseiras, domésticas, porque Santo Antônio é o Santo dos nichos e barraquinhas.

As festas joaninas ou batistinas apresentam caráter rural. Realizam-se sempre ao ar livre em pátios e terreiros.

Por sua vez, as festas de S. Pedro, na sua feição geral são festas praieiras, levadas a efeito, as mais das vezes, em procissões náuticas.

Essas três comemorações marcam um verdadeiro ciclo festivo dentro do período anual.

Antigamente, os garotos armavam nos portões das chácaras, das casas e nas cancelas dos sítios umas barraquinhas feitas de caixote cobertas de papel próprio de forrar casa e ali arriamavam os fogos, que vendiam prazenteiros a outros meninos da vizinhança, a vintém o rolinho de estrelinhas ou a um cruzado meia dúzia de busca-pés.

As posturas municipais mataram o pitoresco da tradição.

\* \* \*

## FOLCLORE DE SANTO ANTÓNIO

Diz a quadrinha tão conhecida em todo o Brasil:

S. João a vinte e quatro  
S. Pedro a vinte e nove  
Sto. Antônio a treze  
Por ser o Santo mais nobre.

Não há exagêro no verso. Santo Antônio é o santo mais nobre. Mas o que destaca Santo Antônio dos outros santos

não é na realidade a sua árvore genealógica. O que ficou do nobre Fernando Bulhões para os fiéis, foram as graças sobrenaturais que espalhou pelo caminho terreno.

A sua intercessão miraculosa é reclamada sob inúmeros aspectos.

E' tão grande a sua glória que é disputado por duas pátrias: Portugal, porque foi Lisboa a cidade que lhe serviu de berço e Itália porque, em Pádua, realizou o discutido milagre da dupla personalidade, quando, suspendendo ligeiramente um sermão, foi à Lisboa salvar o pai, já a caminho da fôrca.

Os milagres de Santo Antônio chegaram às Índias, ao Brasil, a todos os pontos onde existe um católico. Afonso Lopes Vieira diz que "Santo Antônio alcançou o privilégio de jamais envelhecer na eternidade".

Realmente, todos lhe reconhecem o poder miraculoso, tanto que anda na boca do povo a quadrinha:

Onde estará Santo Antônio  
que não está na sua igreja?  
— Anda fazendo milagres  
é o que o Santo deseja.

O populário poético de Santo Antônio é um registro copioso dos milagres do Santo, em variantes que correm o Brasil e Portugal.

O propalado milagre dos peixes que, contrariando a "lei dos habitantes do mar, lançaram fóra d'água as cabeças para lhe ouvirem a palavra bendita", dizem que se passou em Rimini, durante as pregações do Santo frade, na campanha contra os herejes.

Ainda perdura no Brasil a velha usança de entronizar-se o Taumaturgo em nichos, no alto das prateleiras.

Leite de Vasconcelos diz-nos, que "essa já era uma tradição dos comerciantes romanos no seu culto a Mercúrio, que figurava nos nichos das lojas comerciais protegendo-as dos maus negócios".

E' tão elástica a devoção de Santo Antônio que sua figura aparece na escultura, na pintura, em objetos vários de uso particular, doméstico e geral, seja em madeira, barro ou outra qualquer matéria prima. O povo glosou a usança.

Santo Antônio de barro  
Santo Antônio de madeira  
O Santo Antônio de carne  
A pele tinha trigueira.

A fôrça guerreira de Santo Antônio ganhou tal fama, em Portugal, que alcançou o Brasil, onde poi protetor de combates e batalhas.

Várias de nossas províncias deram-lhe postos militares. Se na província do Espírito Santo e Paraíba, Santo Antônio foi simples soldado rosa, em Goiás, foi capitão, tenente-coronel, no Rio e na Bahia, e coronel, em S. Paulo. O próprio D. João VI pregou-lhe nas vestes as comendas com que o condecorou por seu valor militar.

Durante a invasão de Duclerc e Duguay-Trouim, no Rio de Janeiro, em 1710, o Governador Castro Morais, em desespero de causa, invocou a proteção de S. Sebastião para as forças de mar e de Santo Antônio para as de terra.

Repelidos os invasores, só Santo Antônio mereceu a patente de capitão porque "mostrara desempenhar bem as obrigações do seu posto".

Desde a vitória, que a imagem foi colocada no frontespício do Convento de Santo Antônio, no Largo da Carioca.

Mal anoitecia, era acêsa a lâmpada a iluminar a imagem, que data do século XVII e que ficou conhecida na história da cidade por "Santo Antônio do Relento".

Até hoje a vemos em um nicho à entrada da portaria do convento.

Nem as religiões negras puderam fugir ao império miraculoso do Santo Antônio. Nos candomblés da Bahia, Santo Antônio, em perfeito sincretismo, é orixá, de grande força e poder.

Santo Antônio é incontestavelmente um dos santos mais populares. Basta computar o número de casas de negócios sob a proteção de Santo Antônio espalhadas em todo o Brasil: Armazém Santo Antônio, Padaria Santo Antônio, Córte Santo Antônio, Bazar Santo Antônio, Açougue Santo Antônio, etc.

Usa-se muito nas lojas, sob sua proteção, ou nas casas onde há sua devoção entronizarem-se o santo nos nichos decorados com cravos naturais ou de papel, de várias cores. Explica-se o fato de se ligar o cravo a Santo Antônio, por coincidir em Portugal a sua festa com a época dos cravos.

A festa de Santo Antônio mesmo realizada nos adros das igrejas ou nas casas residenciais não foge à característica do culto do fogo.

Tanto assim que, segundo Teófilo Braga — "a relação do santo com o culto do fogo explica-se pelo menino que, segundo a lenda, o acompanhava e que é o "lume nascido".

Maior devoção prestam a Santo Antônio as moças casadoiras; êle é o advogado dos namoros, o santo casamenteiro por excelência:

Os anseios das jovens são expressos nesses versinhos:

Santo Antônio, me case já  
Enquanto sou moça e viva  
O milho colhido tarde  
Não dá palha nem espiga.

A credence aconselha o furto do "filho de Santo Antônio", daí:

Não quero Santo Antônio grande  
Dentro dos meus oratórios  
Eu quero é o pequenino  
Que ouve os meus peditórios.

Há ainda a credence entre as "titias" que, pendurando Santo Antônio e surrando-o valentemente, o marido aparece como por encanto:

Minha avó tem lá em casa  
Um santo Antônio velhinho  
Em os moços não me querendo  
Dou pancadas no santinho.

Essa tradição de surrar os santos vem dos romanos que surravam as divindades quando não lhes satisfaziam os pedidos.

As solteironas, mais aflitas chegam ao subórno. Arrancam o resplendor do santo e sôbre a tonsura pregam com cêra/ quente uma moeda. Mas, quando a moça é feia mesmo, ou não tem sorte, Santo Antônio não se rende:

Santo Antônio foi tentado  
Quando pelo mundo andou  
Sempre resistiu ao pecado  
Morreu, foi ao céu, gozou.

No interior ainda se usa pôr Santo Antônio dentro d'água, como castigo. Contam que certa matuta na sua aflição amarrou a imagem num barbante e mergulhou-a no poço. O barro dissolveu-se e o milagre não se fez. Aliás êsse costume já era usado para evitar longas estiagens. Mas foi condenado pelas Ordenações Manuelinas de 1514, pelas Filipinas de 1595 e pela Constituição dos Bispados de Évora de 1534 e de Portalegre de 1632. Como se vê, em pura perda.

Santo Antônio, mesmo sem ser convidado, é padrinho de um sem número de Antônios que andam por êsses brazis.

Mas, apesar de:

Santo Antônio foi bom santo  
Pois livrou seu pai da morte  
Mas não livrou Pai João  
Das pernas do Calabrote.

os escravos diziam — "Escravo, nem de Santo Antônio!

Enquanto isso, os cavaleiros menos seguros, usavam gravado nos cepilhos a imagem do Santo, daí a expressão: — "Agarra-te no Santo Antônio quando se vê alguém montando mal.

São inúmeras as orações e resposos espalhados pelo Brasil para que se alcance a proteção de Santo Antônio.

O povo, enternecido, confessa num enlêvo:

Ai, com tal carinho  
Agora, não sei  
Meu Santo Antoninho  
Onde te porei/

Mas com tôda a devoção não deixa de aparecer no folklore de Santo Antônio o lado pitoresco.

Os negros dizem ousadamente:

Me peguei com Santo Antônio  
P'ra casá com uma crioula,  
As almas ganha uma saía  
Santo Antônio uma ceroula.

Ou então aparece entre os caipiras brejeirices assim:

Santo Antônio é brejeiro  
E alguma cousa mais  
Faz chorar as meninas  
E andarem sempre aos ais.

E até essa espécie de prece licenciosa:

Santo Antônio, Santo Antônio  
Abaixai-me esta barriga  
Que eu não sei o que trás dentro  
Se é rapaz ou rapariga.

Ou então:

Confessei-me a Santo Antônio  
Confessei que andava amando;  
Ele deu-me por penitência  
Que fôsse continuando.

E para terminar:

Fui no mato cortar lenha  
Santo Antônio me chamô  
Quando o Santo chama a gente  
Que fará os pecadô.

\* \* \*

## AS NOSSAS FESTAS JOANINAS

O característico predominante das festas de S. João, além dos fogos e fogueiras, é o banho, reminiscência simbólica do batismo de Jesus pelo precursor. Esse detalhe é tão notável

em Portugal como nas regiões do norte do Brasil, mesmo levando-se em conta o antagonismo das estações: verão em Portugal, inverno no Brasil.

A crença popular concede à água virtudes sagradas de purificação.

E os bandos joaninos, notadamente no norte do Brasil, regressam das margens dos rios cantando:

O' S. João  
Eu já me lavei  
As minhas mazelas  
No rio deixei.

As primeiras referências sobre as festas de S. João no Brasil remontam o ano de 1603 e foram registradas pelo frade Vicente do Salvador que assim se referiu: "os índios acudiam a todos os festejos dos portugueses com muita vontade, por que são muito amigos de novidade, como no dia de São João Batista por causa das fogueiras e capelas".

Desde aí a festa de S. João, no Brasil, vem sofrendo o processo de adaptação de acôrdo com o ambiente. S. João é o santo mais festejado no Brasil. Influi nisso, por certo, a feição rural, a alegria, a liberdade que esses festejos alcançam.

Não fugindo aos característicos gerais, em cada zona do Brasil a festa Joanina apresenta aspectos pitorescos, dignos de nota.

No norte adquirem um brilho invulgar. Em Recife, era uso da terra reunirem-se moças e rapazes em bandos para o banho na Cruz do Patrão (istmo de Olinda) cujas águas gozavam da virtude de "dar felicidade" ou na praia de Fora de Portas. Esses bandos cantavam:

Em Fora de Portas  
eu vou me lavar  
se eu cair no fundo  
mandai-me tirar.

e, tal como se faz em Portugal, cantavam:

O' meu S. João  
Eu vou me lavar  
As minhas mazelas  
irei lá deixar.

O banho aí é como um símbolo purificador do batismo. Ainda em Recife, era uso de moças e rapazes percorrerem as ruas a cantar o estribilho:

Capelinha de melão  
E' de S. João  
E' de cravos, é de rosas,  
E' de manjeriçào.

Segundo Pereira da Costa êsses versos são reminiscências de um velho romance português "Don Pedro Menino" que cantava assim:

Já os lírios enfiorem  
estão os trigos em pendão  
ajuntem-se as moças tôdas  
no dia de S. João.

Umas com cravos e rosas,  
outras com manjeriço  
Aquelas que o não tiverem  
Tragam um verde limão.

Esse estribilho de que fala Pereira da Costa é de uma tradicional cantiga de roda:

S. João está dormindo  
Não me ouve não  
Acordai, acordai  
Acordai João.

Essa cantiga está ligada à lenda de S. João. O grande desejo do Santo é descer à terra para apreciar a sua festa. Mas Deus não quer. Daí a quadrinha:

Se o Batista soubesse  
quando era o seu dia  
desceria do céu à terra  
com prazer e alegria.

Mas S. João não acorda e no dia seguinte pergunta a sua mãe, Sta. Isabel:

— Minha mãe, quando é o meu dia?  
— Meu filho já passou  
— E para tão grande alegria  
minha mãe não me acordou?

Diz a lenda que no dia que S. João descer à terra, esta se transformaria em fogo, ou que S. João se orgulharia tanto que perderia a santidade.

Melo Morais Filho assim termina a narrativa de uma festa de S. João na cidade de Lagarto, em Sergipe, plena região nordestina: "Apenas batia meia noite, no seio das famílias e entre pessoas do povo franqueava-se o reino encantado das superstições; então nos quintais, nos corredores, atrás das portas, nas varandas, novas e bem diferentes cenas se passavam, figurando nelas ambos os sexos e tôdas as idades.

Sendo o formulário mágico das adivinhações e das sortes, o mesmo no Brasil inteiro, na vila sertaneja do Lagarto também se fazia o seguinte: Em louvor de S. João plantavam um alho; se amanhecia grelado, obtinha-se o que se desejava. Deixava-

se ao sereno uma bacia de água e ia-se, antes do nascer do sol, mirar o rosto; se o indivíduo não via sua sombra, era sinal de que não chegaria ao outro S. João.

Passava-se em cruz um copo cheio d'água por sôbre a fogueira e quebrava-se, dentro do líquido, um ovo com a clara e a gema — De manhã, se apareciam os lineamentos de um navio, significava viagem; se a forma de uma igreja, casamento; se a de um caixão, entêrro. Do outro copo, que também se passava na fogueira, em louvor de S. João, tomavam as moças solteiras um bochecho e ficavam atrás da porta da rua, rezando essa oração: "Pedro, confessor de Nossa Senhora, Jesus Cristo, Senhor Nosso, Vos chamou e disse: Pedro, tomai essas chaves do céu; são vossas. Por ela vos rogo, se isso tiver de acontecer (diz-se o que se desejar) três anjos do céu, três vozes do mundo, três vêzes digam — sim, sim, sim. Se isso, porém, não tiver de acontecer digam — não, não, não. O 1.º nome de homem que ouvíssem pronunciar, seria o daquêle que lhes estava destinado para marido. Antes de meia noite devia se ir ao quintal ou terreiro onde houvesse plantada um pé de arruda com flores. Estendia-se no chão uma toalha e acendiam-se nas pontas duas velas de cêra. O fim dêsse sortilégio era apanhar as sementes que caíam à noite, sementes estas que ninguém conseguia obter, por isso que o diabo era quem, naquêle momento, as recolhia assombrando o indivíduo que ouzasse disputá-las! — Um dos preconceitos mais arraigados entre o povo era que as brasas da fogueira ficavam bentas; e muitas pessoas as guardavam ou enviavam aos parentes, acreditando que quem as possuísse viveria mais um ano".

\* \* \*

No velho Rio, não no Rio de hoje, com os ridículos bailes caipiras, S. João era festejado com todo o esplendor.

Escolherei para descrever um São João, em Irajá na Fazenda de...

A festa começava com o bater do sino que reunia os trabalhadores. A casa grande "os chalets" até as senzalas, os galpões já estavam lotados. Vinha gente de longe tomar parte na festa. A casa era uma balbúrdia. Naquêles tempos distantes os trens da Linha Auxiliar, que paravam, no campo da Fazenda, eram pouquíssimos, mas, os carros, carroções, cavalos, viviam numa dobadoura indo e vindo à Madureira buscar os convidados. Ao bater do sino despertavam todos para ver subir a bruxa ao som desta simples cantiga:

— Onde está o Batista?  
 Ele não está na igreja  
 Anda de mastro em mastro  
 A ver quem o festeja.

Sôbre um pau bem comprido atava-se uma bruxa feita a capricho. (Havia especialistas no mistér). O mastro era todo enfeitado com fôlhas, flores, laranjas, tangerinas, bananas e espigas de milho. A subida do mastro variava. Uns faziam à alvorada, outros às 10 horas, outros ao meio dia. A bruxa era saudada com foguetes, foguetões, e até morteiros. Depois, os preparativos continuavam. A fogueira, armada com arte, em pirâmide recheiada de galharias e fôlhas sêcas amparadas por varas mais ou menos grossas, tinham dentro bolas de alcatrão. Os balões já estavam feitos: balões pipas, caixotes, a Santos Dumont e o balão monstro, para a meia noite, onde se lia: Viva S. João!!

Em frente à fogueira, armava-se o painel: um grande quadro de madeira suspenso a um suporte. A moldura tôda de fogos multicôres. Quando ela se incendiava desdobrava-se o registro com o retrato de S. João.

Era uma das atrações da festa. Os fogos já estavam armados nas prateleiras no galpão grande: bombas, bichas, estrelinhas, cabeças de negro, morteiro, chuveiros, assovios, buscapês, pistolas, rojões, gisasóis, traques, girândolas, rodinhas, fósforos, fogos de Bengala e tantos que os nomes já estão esquecidos.

Na cozinha ultimavam-se os preparativos do porco e do Perú. Os doces já estavam prontos. O bôlo de S. João, enorme. Lá em cima deitado o carneirinho segurando entre as patas a bandeirinha branca onde se lia, em letras vermelhas: "Viva S. João". E os doces estendidos sôbre a mesa enchiam de água a bôca dos gulosos: pamonhas, cangiquinha, cocadas roxas, brancas, amarelas e puxa, o treme-treme, brevidades, sequilhos, papos de anjo, casadinhos, bolos de carimã, tapioca, cará, aipim, o melado, quindins...

Para serem assados na fogueira havia pilhas de pedaços de cana, batatas, aipim, e espigas de milho. Os convidados continuavam a chegar. A confusão era de alegria e fulgor. Várias moças, senhoras e homens tocavam piano, mas o que ansiosamente se esperava era o "Chôro do Pimenta": um violeiro, um flautista, um cavaquinho, um oficleide e um trombone. O repertório era imenso: músicas de Calado, de Viriato, de Chiquinha Gonzaga, de Ernesto Nazaré, do Cap. Rangel, de Cupertino e tantos compositores populares queridíssimos. O "chôro" só viria ao anoitecer. Eram todos pequenos funcionários públicos que não podiam faltar à repartição.

A chegada do "chôro" marcava o início das danças, mas desde o anoitecer que se soltavam balões e fogos. Comia-se sem parar. Era uma alegria delirante. Mela-noite. Ia subir o balão monstro. Eram exclamações e as mais disparatadas de todos os lados:

- Cuidado! Deixa encher o bôjo de gás!  
 — Qual, o balão não sobe  
 — Espera! Assenta o balão no chão!  
 Devagar —  
 — Deixa criar fôrça!  
 — Não mexa. Espera!  
 — Larga!  
 — Pronto!  
 — Lá vai êle!
- Sobe, balão! Vai acordar S. João!  
 — Viva S. João!  
 — Cai, cai, balão  
 Aqui na minha mão...

E a meninada, armada de pedras, só esperava a queda do balão para agir ao "grito de guerra" — Tasca, tasca o balão! Nas alcovas procediam-se as sortes supersticiosas, um tanto secretas, sempre feitas, mais ou menos às escondidas. Logo após, são as sortes de salão tiradas nos intervalos das danças. No meio da sala, um convidado mais desembaraçado com um livro de sortes na mão, tanto podia ser "O segrêdo do futuro", o "Oráculo de S. João", ou outro nesse estilo, anunciava que ia tirar sortes, perguntas fôfas com intenções humorísticas, já descritas por Melo Moraes.

Eram mais ou menos nêste estilo: "O que mais lhe aflige? E a moça, já para solteirona dizia um número ou o tirava no saquinho da vispora. O diretor lia a resposta:

Eu sei que isso acontece  
 A tôda moça que sinta  
 Mas, o que mais te aborrece  
 E' ser solteira com trinta

Deixa-te disso, menina,  
 Que p'ra casar inda é cêdo  
 Vai ficando como estás,  
 E come limão azêdo.

Alguém queria saber "se vai morrer rico ou pobre" e o oráculo informava:

Vou indicar-vos um meio  
 De muito rico morrer  
 E' meter-vos na gaiola  
 Que todos vos irão ver.

E assim chistosas e até impertinentes as sortes enchiam à noite de S. João. O acender a fogueira, também a meia-noite ou antes um pouco, constituia uma fase animadíssima dos folguedos. As moças faziam roda e dançavam e, às pri-

meiras labaredas, cantavam uma cantiga de origem portuguesa:

Tenho fé nesta fogueira  
Acêsa por minha mão  
Que falará a verdade  
Em noite de S. João.

Capelinha de melão  
E' de S. João  
E' de cravos  
E' de rosas  
E' de manjerição.

E daí em diante os folgazões dividiam-se: uns dançavam alegremente nos salões, em tórno da fogueira, viva como um incêndio; brincavam outros, ruidosamente. Quase sempre guardavam-se os batizados e casamentos para êsse dia. Não me lembro de ter visto, nas sucessivas festas de S. João de que tomei parte, um só casamento figurado. Assisti sim a casamentos de parentes e amigos que se realizaram nesse dia. Daí haver quase sempre noivos nas festas de S. João. A macaqueação do casamento caipira é tudo quanto pode haver de mais inexpressivo nessas festas de encanto poético e místico. Nós, os velhos, recordamos com saudoso enlêvo essas festes tradicionais revivendo com doçura a lenda de Sta. Isabel que acendeu a fogueira ao lado do mastro para anunciar a Nossa Senhora o nascimento de S. João Batista. Desde então festeja-se êsse dia com mastros, fogos e fogueiras.

No Brasil central, os festejos dos adros da igreja conservam ainda reminiscências das primitivas festas lusitanas em honra ao precursor. A bandeira santa é levada da casa do festeiro ao arraial por quatro cavaleiros, montados em cavalos de arnezes açacalados, que conduzem a bandeira prêsa nos quatro cantos por alças de fita que são seguras, cada uma por um dos cavaleiros. Só depois da bênção da bandeira pelo pároco da freguezia, é que é erguida ao mastro entre palmas, foguetório e grande alarido.

Nas zonas pastoris, o boi, figura em tórno da qual gira tôda a vida da região, toma parte destacada nos folguedos. Em certas regiões paulistas, as badaladas da meia noite determinam a formação de grupos que, em procissão, conduzem S. João até a corrente d'água mais próxima. Mergulham-no no rio e retomam, cantando, trazendo a imagem envôlta em linda toalha bordada especialmente feita para essa cerimônia. Terminam à noite ao som de um catira ou cateretê, de um samba rural dançado em tórno da fogueira entre sortes e balões. Nas regiões sulinas do Brasil é o mesmo festejar alegre. Assisti a um S. João numa residência abastada de Castro — Paraná. Frio intenso. O acordeon tocava e os pares dançavam o :fan-

dango" ou "coritibano". Os convivas animavam-se com um trago do "quentão". A fogueira iluminava o quintal com grandes labaredas onde se assavam pinhões, aipins e batatas. Enquanto os fogos estouravam, a bomba do chimarrão passava de boca em boca.

Assim é o S. João em todo o Brasil.

\* \* \*

### S. PEDRO — PADROEIRO DOS PESCADORES

Desde o concílio d'Arles, no século V, que Roma pretende abolir o culto da pedra.

Mas ainda assim conservam-se vestígios. Não se realiza missa em altar onde não haja "pedra d'ara". E para não ir além, nem lembrar superstições e expressões populares onde a pedra está sempre presente, S. Pedro é a pedra onde repousa a igreja católica. Este santo é, na credice popular, o "chaveiro do céu" e, em certas regiões, o "manda chuva" pois crêem que é S. Pedro quem manda chover quando abre as torneiras do céu. E também um intermediário das preces dos crentes aos santos de devoção tanto que:

Corre, corre cavaleiro  
Pela porta de S. Pedro  
Vai dizer a Sta. Luzia  
Tire do meu olho o argueiro.

E' além do mais, o protetor das viuvas. A lenda da mãe de S. Pedro, prêsa à expressão — "Estou com a mãe de S. Pedro" é conhecida em todo o Brasil. Contam que a mãe de S. Pedro era muito mesquinha. Um dia ao descascar uma cebola caiu uma fôlha que foi apanhada por um pobre. Exclamou então: "Ora, seja pelo amor de Deus". Ao morrer-lhe a mãe, S. Pedro presentiu que seria difícil sua entrada no céu. A única boa ação da velhinha era a da fôlha de cebola e o Senhor só lhe concedia entrada se subisse por ela. Preparava-se a alma para alcançar assim o céu, quando outras almas se agarraram a ela. A egoísta, com um repelão, pretendeu livrar-se delas. A fôlha arreventou. Até hoje, à mãe de S. Pedro vagueia, sem pouso certo, no espaço. S. Pedro é considerado por alguns, um velhinho complacente que, invejoso da obra do criador, pretende imitá-lo e só consegue realizar obra inferior e desprezível. Essa é a parte pitoresca do culto popular.

O povo carioca sempre teve em alta conta o poder miraculoso de S. Pedro. No tempo em que o mar espreguiçava-se no Retiro Saudoso no pôrto de Inhaúma, na Gamboa, na Praia Formosa ou em Sepetiba, naquêle tempo em que Sta. Luzia,

Boqueirão, Glória, Flamengo e Botafogo eram "alvas praias de límpidas areias", os pescadores desde a véspera fincavam na areia mastros com bonecas, enfeitados com frutas da época, para separar as canoas dos vários proprietários. Os barcos embandeiravam-se de côres vistosas, ajuntava-se lenha para a fogueira cuja base era sempre da canoa mais velha, imprestável. Dispunham-se fogos para os combates entre a "Fortaleza" e a "Fragata". Preparava-se a iluminação com cabeças alcatroadas e copinhos de azeite que emprestavam à praia um aspeco curioso. E o povo afluía para assistir aos descantes de viola, participar dos brinquedos da fogueira, das danças e apreciar os fogos. Depois vieram as colônias de pescadores, as missas em barcaças, as procissões náuticas.

Mas, ontem como hoje, o dia de S. Pedro é sagrado para os pescadores. Não há um só que nesse dia se faça ao largo para a pescaria.

Um dos divertimentos mais apreciados nas antigas festas de S. Pedro era o chamado — pau de sêbo.

Esse brinquedo está ligado ao Mastro de Cocagna. Surgiu durante os séculos XV, XVI, XVII por ocasião das festas de Nápoles. Numa das grandes praças napolitanas ergueram, numa cadeia de montanhas, os dois picos vulcânicos do Etna e do Vesúvio. Das crateras dêsse vulcões simbólicos, em plena erupção saíram salpicões, carnes, macarrões que ao rolar iam esfarinhar-se em queijo ralado, a cinza que descia dos flancos dos vulcões.

As iguarias eram disputadíssimas. Daí surgiu o mastro de Cocagna, muito alto, untado de sêbo que se ergue no local das festas públicas. No alto colocavam os prêmios para quem os alcançasse.

Esses mastros com prêmios já tinham sido usados no Egipto, nas fachadas dos edifícios e anfiteatros.

Na idade média era comum essa usança principalmente em maio, para celebrar certas festas públicas. Hoje, pouco resta da tradição. Nas próprias festas das colônias de pesca há programas oficiais, números de artistas de rádio, prejudicando a simplicidade tocante da tradição.

Assim mesmo a confiança do povo está expressa nesta quadrinha:

S. Pedro perdeu as chaves  
Não por falta de juízo  
Sto. Antônio lh'as depare  
Que são as do paraíso.

\* \* \*

## A FESTA DO DIVINO ESPÍRITO SANTO

O propósito que me levou a escolhêr a Festa do Divino como tema desta palestra, deriva, de um modo dos estudos que venho realizando sôbre a vida lúdica brasileira, e de outro, da incumbência que me coube, na Comissão Nacional de Folklore, de levantar o Calendário Folklórico do Brasil.

Nêste último mistér, tive a oportunidade de estabelecer um plano objetivo de pesquisas que obedeceu a diversos princípios gerais.

Inicialmente, apontei a necessidade de fixar-se a distinção entre festas profanas e religiosas. Demonstrei ainda que, sob a, divisão de festas religiosas, dever-se-ia também incluir, além das festas de procedência cristã, aquelas que marcam, entre nós a sobrevivência religiosa fetichista, negro-africana e do shamashnismo ameríndio.

Não bastava, porém, essa distinção apenas. Impunha-se igualmente, distinguir as festas fixas, das festas móveis. Era outro princípio que não podia ser desprezado.

Além dêste, mostrei no que concerne às festas profanas, a distinção entre o caráter urbano de umas e o caráter rural de outras.

Sob esta cristeriologia, creio, apresentei à Comissão de Folklore um plano suficiente amplo, capaz de enquadrar tôdas as festas populares de nosso país.

\* \* \*

A festa do Divino inclui-se, pois, no setor das festas religiosas, de caráter móvel.

Desde já, circunscreveremos as nossas observações do aspecto popular, folklórico por excelência, desta curiosa e pito-

resca manifestação lúdica que herdamos, como muitas outras, de antigas tradições da velha Europa.

\* \* \*

"A festa do Divino" como chama o povo, as comemorações em honra do Divino Espírito Santo, foi uma das festas que mais empolgou, no passado, as populações provincianas do sul e centro do Brasil. Teve origem na Europa, sob fundamentos caritativos.

Nos "Fastos Açorianos", tomo 13.º, José Acúrcio Ramos conta-nos:

"Fomes apertadas nos Estados Alemães determinaram um dos Imperadores da dinastia Othon, a lançar fundamentos dessa instituição como banco formado de esmolos para acudir a pobres nos anos de penúria.

Da divindade que invocavam, do invocante que tomara a iniciativa, nasceram os festejos religiosos que a confraria imperial votava ao culto do Espírito Santo, nesta quadra do ano, devoção e costume que de lá se propagou pelos Estados da Europa.

Na França, a festa foi facilmente divulgada. A folia do Divino, assimilada rapidamente, foi chamada "Folias do Bispo Inocente", solenizada anualmente em S. Martinho, de Tours.

Em Portugal, segundo nos conta o Bispo do Pôrto, D. Ferrão Corrêa de Lacerda, na história que escreveu sobre a "Vida, Morte e Milagres de Isabel" (Lisboa, 1690): "a festa em honra ao Espírito Santo, foi instituída por essa Rainha, na Vila de Alenquer".

Luiz Chaves, num artigo publicado na Revista Ocidente, volume X, pg. 294 informa que "uma noite em que o sono não fugia dos olhos da Santa Rainha, sendo que muitas vezes o faziam fugir às vigílias, sonhou, que seria agradável ao Senhor fazer, naquela vila (Alenquer) uma igreja dedicada ao Espírito Santo.

"A festa estabelecida, então, teve caracteres medievais próprios no simbolismo e na especularidade. E não lhe faltou o caráter pessoal da excelsa soberana, o sentimento cristão de caridade.

Desde sempre abrangeu a coroação do Imperador, distribuição de esmolos etc."

Outra notícia preciosa nos é dada por Ayres de Campos, nos seus "Apontamentos Históricos de Coimbra".

"Esta solenidade foi estabelecida pela rainha, Sta Isabel, mulher de D. Diniz, na vila de Alenquer, e dali, passou para os paços de Cintra, até que se alargou a tôdas as povoações".

A festa, por seu aspecto geral caiu no gôsto do povo, e de tal forma que logo se transformou em verdadeiro desbragamento, o que motivou d'El-Rei severa proibição. Mas pouco adiantou essa medida; pois, em pleno século XVII, continuava a ser festejada com grande pompa, em Lisboa.

Acúrcio Ramos, falando das festas do Divino no continente, diz-nos: "No domingo do Espírito Santo, nas freguezias rurais e na da Trindade, nas cidades, os impérios eram vistosamente adornados, e distribuíam-se, de manhã, depois da cerimônia religiosa da coroação do Imperador e da bênção do pão, abundantes esmolas aos pobres da localidade".

Sendo assim tão apreciada, era justo que os primeiros colonos portugueses que partiram para os Açores, levassem, do continente, a festa tradicional.

Opinam alguns cronistas que a devoção teve ali início depois da subversão da Vila Franca do Campo, pelo grande terremoto de 1552.

Os excessos não tardaram, e o Rei tentou reprimi-los com a proibição da festa, mas, em pura perda.

Em 1597, nova proibição foi feita pelo Bispo, que só conseguiu impedir as danças, dentro da igreja.

Teófilo Braga, nos "Cantos populares dos Arquivos Açoreanos", fala-nos minuciosamente no esplendor da festividade, fazendo sentir que, de início, essa devoção tinha uma esfera mais ampla de caridade, pois, sustentava hospitais, praticando também assistência domiciliária.

Nos Açores, como no continente, a festa do Divino tornou-se a festa popular de maior expressão dada a pompa do cerimonial observado, a importância da solenidade religiosa, assim como, a intromissão da alegria popular.

Entretanto, os festejos variavam muito de lugar para lugar, conservando com insistência as características gerais.

O "festeiro", ou "mordomo", presidia à "folia" como chamavam a festa. Tinha o encargo de guardar a coroa. Era escolhido antecipadamente ou por eleição ou por nomeação oficial, o que acontecia também aos foliões, constringendo-os até com prisão ao exercício do cargo.

A coroa era o objeto de maior importância, e a coroação, o "climax" da solenidade. Nessa fase, havia perfeita interpenetração da folia e religião. Isso porque a coroação era quase sempre feita na igreja, com participação do Sr. Cura.

O peditório iniciava-se muito antes da festa. Os foliões, formando bandos de 4 ou 5, saíam a esmolar com cantigas alusivas, acompanhados de toques de tambor, pandeiro, viola ou rabeca. O estandarte ou bandeira, seguro no centro, prêsso a uma haste longa e roliça, do alto da qual pendiam fitas multi-côres e flores perfumosas.

A bandeira era geralmente de sêda, branca ou vermelha, e nela se via bordada ou pintada a pombinha, insignia do Divino.

No dia da festa, rompia o cortejo do Imperador o homem dos foguetes. A pirotécnica é ainda um dos esplêndidos característicos do festejo.

Depois da coroação, quando os foliões voltavam, na casa do mordomo havia farta distribuição de pães e bôlos de massa doce, de fórmãs variadas, carne e vinho, guardado em barricas, e figos sêcos no forno, além das esmolas, em dinheiro.

Persistiu, portanto, o espírito caritativo inicial aliado ao aspecto de nobreza, revelado no império, imperador, mordomo, págem etc.

A festa, uma das maiores expressões lúdicas populares do velho Portugal, embora ainda hoje seja conservada em várias cidades e logarejos, vem decaindo, lentamente, de esplendor e entusiasmo.

\* \* \*

No Brasil, a Festa do Divino chegou, naturalmente, com os primeiros colonos portugueses.

Não era esta a festa predileta dos lusitanos?

Daí, ser a tradição mais forte no centro e sul do país, que ao norte, e confirmar as características psicológicas do brasileiro de unir a fé à alegria, a religião ao divertimento, enfim, o sacro ao profano.

Entretanto, se ao contacto com a gente da nova terra, a festa do Divino perdeu em suntuosidade e foi sujeita à adaptações indispensáveis, não se lhe alteraram a razão nem as características; antes, alindaram-na tornando-a mais encantadora e pitoresca.

O nosso cancionero dessa festa, de versos quase sempre simples, tem vários pontos de contacto com o de Portugal. Sente-se, nas quadras, a notável veia poética dos nosos caipiras que, na linguagem própria, sabem tão bem expressar a religiosidade, o espírito interesseiro e às vêzes, até a malícia.

Alguns chegaram-nos integrais; há as "variantes", as que conservam o pé de cantiga e as improvisadas, no momento, de grande sabor interesseiro.

As músicas, poucas foram grafadas. As que andam por aí, não há muito, vêm sendo arquivadas pelos estudiosos.

A festividade também aqui, a princípio aristocrática, tornou-se logo popular.

Se a festa, interna segue o ritual católico invariável, ladainhas, Te Deuns, bênção, etc., a externa é variabilíssima.

Tal como na terra lusitana, há elementos que persistem com insistência: — imperador — coroa — emblema — estan-

darte — bandeira — mordomo ou festeiro, págem, irmão ou folião — peditério — promessas — distribuição de auxílios — instrumental — luminárias — foguetório, vão perdendo aqui sua feição básica.

Assim sendo, a extrema mobilidade das versões, rica e variada, não afetou o perfil originário da festividade, o que, pode ser evidenciado através da análise de filiação histórica.

Tal como aconteceu em Portugal, com o correr do tempo, vem apresentando menor fulgor e animação, chegando mesmo a ter desaparecido em várias das nossas cidades e logarejos.

Não deixaria de ser interessante, principalmente para os folcloristas, desdobrar aqui as versões antigas, cheias de grandeza e animação, e compará-las com as versões regionais, menos movimentadas, mas bastante pitorescas.

Assim, poderíamos observar melhor a expansão espacial dêsse cerimonial lúdico-religioso. Mas, para não alongar muito, citarei apenas as características gerais da festividade nos vários pontos do Brasil merecendo maior delonga as desta heróica cidade de S. Sebastião do Rio de Janeiro.

\* \* \*

A festa do Divino, no Brasil, teve maior intromissão do negro para o norte, enquanto que, para o sul, há sensível predominância açoriana, fôssem elas do Pico, da Terceira, ou de S. Miguel.

A notícia mais remota da festa do Divino, no Brasil, é a que nos dá Manoel Quirino, em "A Bahia de Out'ora".

Diz êle: Em 1765, os naturais das ilhas de Portugal, mais conhecidos aqui por ilhéus, saíam em procissão aos domingos, a pedir esmolos, conduzindo uma criança a que davam o nome de Imperador".

"Como na época se admitia punição por dívida, ia o Imperador do Espírito Santo acompanhado do seu séquito, às cadeias e soltava êsses prêsos, sem outra formalidade mais, do que pagar o que êles deviam".

Naquele tempo já se havia conjugado a Irmandade do Divino Espírito Santo que escolhia o Imperador entre os meninos ricos.

"Armavam-se grandes palanques no Largo de Santo Antônio, além do Carmo, havendo jantares públicos e muitas diversões. A festa, encerrava-se sempre com desordens. E eram de tal gravidade que o Conde de Lavradio, vice-rei do Brasil, proibiu êsses festejos".

Em S. Paulo, segundo Pires de Almeida, nas "Tradições e Reminiscências do Tietê", a festa do Divino teve início em 1839, por ocasião da chamada "peste grande", verdadeira epidemia, de sezões que assolou as povoações ribeirinhas do Tietê.

Desde então, organizaram — as “bandeiras” que iam angariar donativos para a festa, peregrinando a pé, a cavalo ou em batelões, rio abaixo, rio acima, até haver o ruído encontro das canoas, tradição arraigada entre o povo tietêense.

Esses bandos eram constituídos de um porta-bandeira e meia dúzia de músicos e cantadores. Os instrumentos eram violas enfeitadas de fitas, machêtes, tambor, chocalho e pandeiro. Acompanhava o bando um folião com vestes de palhaço que, pilheriando, dançava fazendo piruetas.

Atualmente, o nosso companheiro Maynard de Araujo, da Comissão Paulista de Folklore, vem estudando, com carinho e minúcia, a festa do Divino, em S. Paulo.

\* \* \*

Em Minas, a festa do Divino teve larga expansão, mas em quase todo o estado é flagrante a intromissão do negro, que assimilou a tradição.

O prof. Lindolfo Gomes, em Minas, como Manuel Ambrósio, no vale do São Francisco, descrevem a festa em tudo semelhante às que se realizavam antigamente no Rio.

Persiste o tema principal: a coroação; sobrevive o caráter da peregrinação para a coleta cantada e o sentido inicial de caridade.

No Paraná, essa tradição, tal como em Sta. Catarina e no Rio Grande do Sul, é puramente influenciada pela colonização açoriana.

No “Folklore do Paraná”, livro que escrevemos, a festa do Divino é estudada minuciosamente, na orla, marítima, onde a tradição é mais sensível.

O admirável escritor, catarinense Virgílio Várzea, no seu magnífico livro — “Sta. Catarina” assim como Crispim Mira, em “Terra Catarinense” deixaram-nos tôda a riqueza das festas do Divino, na Terra dos Barriga-Verde.

Luiz Augusto Filho (Laf), em “Recordações Gaúchas”, Augusto Meyer, em “Segrêdos da Infância”, são ótimos informantes dessa festa em terras gaúchas.

No “Cancioneiro de Trovas do Brasil Central”, o Dr. Americano do Brasil, na pg. 270, fala na dança “O boi”, usada pelos caboclos por ocasião da festa do Divino, que deve ali acompanhar o primitivismo da região.

José Teixeira, no Folklore Goiano, oferece-nos um completo cancionário do ciclo do Divino.

No Estado do Rio, a festa ainda tem grande propagação, mas, guarda o mesmo aspecto das que se realizaram na nossa cidade, antigamente.

O registro mais antigo sôbre a Festa do Divino, no Rio, data dos fins do século XVIII.

Do capítulo "Fôgo no Campo", do livro "Memórias de um Sargento de Milícias, de Manuel Antônio de Almeida separamos algumas notas informativas: "...Era pouco depois de Ave Maria, e já se encontrava pelas ruas grande multidão de famílias, de ranchos, de pessoas que se dirigiam, uns para o Campo, outros, para Lapa, onde, como é sabido, também se festejava o Divino.

O Campo, estava cheio de gente. Nesse tempo ainda se não usavam as barracas de bonecos, de sortes, de teatro, como hoje: usavam-se apenas algumas que serviam de casa de pasto.

O império era, nesse tempo, quase defronte da Igreja de Sant'Ana, no lugar agora ocupado por uma extremidade do quartel de Fuzileiro.

No Império estava a cadeira do Imperador.

Nas escadas do Império fazia-se leilão, como ainda hoje, divertindo-se muito o povo, ali apinhado com as graçolas pesadas do pregoeiro.

Grande parte do Campo estava já coberto daqueles ranchos sentados em esteiras, ceitando, conversando, cantando modinhas ao som de guitarra e viola. Fazia gôsto passear por entre elas, e ouvir aqui, a anedota que contava um conviva de bom gôsto; ali, a modinha cantada naquele tom, apaixonadamente poético, que faz uma das nossas raras originalidades, apreciava aquêl movimento e animação que, geralmente reinavam. Era essa a parte mais divertida.

Um ronco de foguete de lágrimas aclarou todo o Campo. Era o fôgo que começava. Aos foguetes, seguiram-se as rodas".

Menos remotas são festas descritas por Melo Moraes e Vieira Fazenda, o cronista do velho Rio.

Nelas se firmou Luiz Edmundo quando escreveu o capítulo "A Festa do Divino", no livro "No tempo dos Vice-Reis", e nós mesma, quando na Revista "Vamos Ler", de 3 de fevereiro de 1939, tratamos dêste assunto.

Recordemos, agora, ligeiramente, as antigas festas do Divino na terra carioca.

Aí, por 1853-1855, em três freguesias da cidade, na do Espírito Santo de Mataporcos, (hoje largo do Estácio de Sá), na de Sant'Ana (no local onde está situada a estação Pedro II, da Estrada de Ferro Central do Brasil), na Praça da República e na da Lapa do Destêrro (Largo da Lapa), armavam-se os impérios e coretos, encimados pela simbólica pomba do Espírito Santo.

O imperador, era, geralmente, eleito entre os meninos de dez a doze anos.

A indumentária do imperador era extravagante e luxuosa, e ficava em exposição nas principais casas de moda da rua do

Ouvidor. Constava de casaca de veludo, debruada a ouro, com gola e punhos de renda branca; calções de veludo prêsos nos joelhos com fivelas de prata; meias brancas, sapatos de verniz preto, cabeleira branca, espadim ao lado e medalhão da irmandade ao peito. As côres variavam. Desde a eleição, organizavam-se "bandeiras", sendo a principal figura o "alferes", que levava a bandeira do Divino Espírito Santo em sêda vermelha com a simbólica pombinha pintada de branco.

O grupo, formado pelo pessoal da irmandade, saía da igreja acompanhado de violas, pandeiros, pratos, tambores chocalhos e ferrinhos, percorrendo as ruas da paróquia, angariando prendas para o leilão e donativos para custear as despesas do culto.

Cada freguesia tinha seus cantares próprios.

Em Sant'Ana, a folgança era mais animada, talvez porque o itinerário pelas ruas da cidade fôsse maior, e desse oportunidade à mais farta colheita de donativos.

.....  
A bandeira de Sant'Ana era a mais rica. À sua passagem enchiam-se janelas e portões, enquanto afluíam esmolas.

Havia, porém, os renitentes, que, por isso ou por aquilo, não atendiam ao peditório, o que logo mereciam um reparo rimado:

Tantas moças na janela  
Não fazem senão olhar,  
O Divino pede esmola  
Mas elas não sabem dar.

Assim, lá se ia a "bandeira".

No dia da coroação do imperador do Divino, a cidade enchia-se de galas.

Abriam-se e iluminavam-se as igrejas; havia missa, festiva com música e foguetes. Depois, realizava-se a coroação. Era o próprio vigário quem coroaava o improvisado imperador, que se sentava num trono posto sôbre um palanquim no centro da igreja.

Essa cerimônia era soleníssima. O vigário seguindo pre-estabelecido ritual, colocava na cabeça do imperador uma coroa de metal ou de papelão dourado, entregando-lhe, entre frases latinas, o cetro e o globo.

Ao som de hinos festivos, abençoava a nova majestade.

O imperador, carregado triunfalmente, deixava a igreja e dirigia-se para o império, seguido pelos vassallos.

Algumas igrejas construíram majestoso império de pedra e cal, o da Lapa, chegou até nossa época.

Depois do beija-mão, o imperador assistia ao leilão, que era intercalado pela música dos barbeiros, a nota pitoresca mais apreciada no momento.

A banda dos barbeiros era um conjunto instrumental formado por negros ensaiados na rua da Alfândega pelo Dutra, mestre de barbeiros.

As figuras vestiam-se grotescamente: jaqueta de brim branco, calça preta, ajustada e meio curta, chapéu branco de palha com a copa em funil, e abas caídas, andavam descalços.

Tocavam as músicas mais em voga, lundús, tiranas, fados e fandangos, e os que não as sabiam de cor, liam-nas pregadas com alfinetes, nas costas dos companheiros.

A folgança terminava com um baile na casa do festeiro. Na freguesia de Sant'Ana, a festa era animadíssima.

O Campo, profusamente iluminado por copinhos multicôres, enchia-se de barraquinhas e corêtos.

Havia o corêto da música, o do leilão, o da irmandade junto ao império, onde ficava o trono dourado com estofos de veludo.

O entusiasmo do leilão dependia do humorismo do leiloeiro.

Havia muitos divertimentos espalhados pelas barracas: teatro, sortes, circo com palhaços, bailarinas, cavalos, homens de trapézio e barracas de "comes e bebes".

A barraca do Teles era a mais famosa. Nela havia teatro com representações apreciadíssimas. Bem iluminada a velas e copinhos de azeite, era pequena para conter os espectadores, mesmo custando o ingresso com direito ao bilhete de rifa, quinhentos réis. Mas, o Teles era engraçado e as comédias muito jocosas tal como: A roda de fiar, O judas no sábado de Aleluia, A criação do mundo etc.

Outra atração era a barraca do Chico Gostoso. Todos queriam tirar, ali, a sorte. Saia cada quadrinha interessantíssima. Eis algumas delas:

Todo o homem que é casado  
Deve ter seu pau no canto  
Para benzer a mulher  
Quanto estiver de quebranto.

outras assim:

Quem tiver o seu segrêdo  
Não conte à mulher casada  
Que a mulher conta ao marido  
E o marido à camarada.

Mulher não guarda segrêdo  
- Quem segrêdo lhe contar  
Faz o mesmo que se os fôsse  
Pelas russas a gritar.

Mulher não guarda segrêdo.  
Eu sei de uma que guardou  
Quando acabava de ouvi-lo  
Veio um raio que a matou.

A festa terminava com fogos de artifício, acêso precisa-mente à meia noite.

Do que o povo mais gostava era da queima da "fragata" e da "fortaleza", armadas uma em frente à outra. Quando começavam a queimar, davam a impressão de uma batalha. Formavam-se partidos, e cada qual queria que o seu ganhasse. O que acabava de queimar primeiro era o vencido e o outro recebia aplausos delirantes.

A meninada punha tudo em polvorosa, quando começavam a queima dos girasóis, da lua, da mulher que cospe fogo, do barbeiro afiando a navalha etc.

Por último, queimavam a roda grande que, ao girar, deixava ver escrito em letras rubras — Glória ao Divino.

Estava acabada a festa, e cada qual procurava o seu pouso.

\* \* \*

Outras vigarárias mais afastadas também realizavam a festa do Divino e organizavam bandeiras com menos aparato mas não menos apreciadas.

Com o correr do tempo, a festa foi aos poucos ficando restrita a comemorações paroquiais. Não posso precisar o ano, mas casualmente vimos, talvez, uma das últimas bandeiras do Divino num dos nossos subúrbios. Compunha-se de três pretos de fraque e chapéu de côco caído nas costas. O mais alto e magro, usava cavanhaque. Era bem grisalho. Carregava uma bandeira vermelha que ostentava no centro a pombinha do Divino, bordada a branco. Do alto da vara, onde estava presa a bandeira, pendiam fitas, mais ou menos longas, de tôdas as côres, mas já descoloridas, promessas e medidas dos devotos. Outro negro carregava uma bandeija de metal. Misturavam-se ali flores, cobres, níqueis, notas e, o que mais me impressionou — ovos!

Já não cantavam. O último negro trazia a tiracolo um tambor, causa principal de atração. De todos os lados diziam então: E vêm o Divino! Dava-se esmolos e beijavam as fitas. A bandeira seguia.

\* \* \*

Ainda hoje, em várias das nosas igrejas onde há devoção do Divino Espírito Santo, as respectivas irmandades realizam festas internas, mais ou menos espetaculares.

O festeiro é sempre uma pessoa de destaque nas redondezas. Os padeiros e açougueiros, das proximidades, não raro "ilhéus", mandam carne e pão para serem distribuídos pelos pobres às primeiras horas da manhã.

Há missa, sermão, bênção, procissão, leilão de prendas, onde são disputados as grandes roscas e pães feitos de massa doce

de formas variadas, assim como garrafas de vinho, caixinhas de segrêdo e a tradicional cesta de balas para a moça mais bonita.

Na igreja do Maracanã, na festividade que ainda hoje se comemora, assisti já há alguns anos, ao leilão de uma vitelinha oferecida por um açougueiro terceirense. Lá estava a bichinha tôda enfeitada de fitas, flores, guisos e até o cabeçalho de couro era pontilhado de pérolas.

Como me interessasse pelo leilão, o terceirense foi logo informando: "Esta é a vaquinha do Maracanã; já cá veio o ano passado. Foi vendida e revendida e é sempre oferecida ao Divino. Vai ver que ainda voltará p'ro ano e muitas vêzes mais tal como a outra que morreu de velha. . .

Talvez por causa dessa usança usa-se dizer, quando se vê uma moça muito enfeitada, garrida, tôda empetecada, — "parece uma vaquinha de Maracanã".

As bandeiras desapareceram com a proibição da polícia. E' que a usança degenerou-se em especulação.

Esta tradição européia, vigorosa ainda nas aldeias de Portugal, e cheia de ingênuo esplendor em diversas paragens rurais do Brasil, constitui não só um elo que une os dois povos irmãos, como também uma sugestiva expressão do espírito místico e cristão que inflama e anima a nossa coletividade para as grandes comemorações de fé e caridade.

### CANCIONEIRO DO DIVINO, NO RIO

O Divino pede esmola  
Mas não é por carecer  
Pede para experimentar  
Quem seu devoto quer ser.

Meu Divino Esp'rito Santo  
Divino Celestial  
Vós na Terra sois pombinha  
o céu pessoal real.

Andamos de porta em porta  
De todos os moradores  
P'ra festejar o Divino  
Cobri-lo todo de flores.

O Divino Esp'rito Santo  
Hoje vos vem visitar  
Vem pedir-vos uma esmola  
P'ra seu império enfeitar.

O Divino Esp'rito Santo  
E' pobre não tem dinheiro  
Quer forrar o seu império  
Com fôlhas de cajueiro.

Rua abaixo, rua acima  
Rua de canto a canto  
Rua que por ela passa  
O Divino Esp'rito Santo.

Oh! Divino Esp'rito Santo  
Pai dos pobres, ansioso  
Ponde Senhor no meu peito  
Um coração fervoroso.

O Divino Esp'rito Santo  
E' santo consolador  
Consolai a nossa alma  
Quando deste mundo fôr.

A pombinha vai voando  
A lua a cobriu de um véu  
O Divino Esp'rito Santo  
Pois assim desceu do céu.

Veja que horas são estas  
Ainda estamos sem jantar  
E andamos todos os dias  
Cantando a peregrinar.

A visita consagrada  
Deus do céu que vos mandou  
Queira nos dar a pousada  
Jesus lhe paga o favor.

Eu venho de vila em vila  
Em comarca e povoado  
Trazei a luz do Divino  
Dando todos bom agrado.

\* \* \*

Resumo da Tese apresentada ao 1.º Congresso Catarinense de História.

## XVI

### A FESTA DE NOSSA SENHORA DA PENHA DE IRAJÁ (RIO)

**Influência histórica** — Os colonizadores portugueses deixaram-nos um cunho inapagável de religiosidade, inculcado pelos jesuítas, tão profundamente, que vem resistindo a todas as transformações sociais.

Nas grandes solenidades, como nas modestas festas da gente de todo o Brasil, (exceptuando o Carnaval), há sempre intromissão da igreja católica.

Aí estão as missas campais, os sermões, as bênçãos, as procissões, as preces coletivas, os peditórios dos sertanejos etc.

Fora as modificações de ordem política, a influência portuguesa persistiu até a intromissão de forças novas, quando, permitindo-se um caldeamento aprimorante, cedeu lugar, sem atritos nem ressentimentos.

As festas populares trazidas pelo colonizador luso sofreram a intromissão do negro e a estilização do mestiço.

Nesse número está a Festa de Nossa Senhora da Penha, de Irajá, no Rio.

Tradicional e imponente nela os cerimoniais do culto e o regosijo do arraial são completamente distintos.

Nos primeiros, os atos litúrgicos são realizados com a maior imponência e assistidos com profunda contrição por centenas de fiéis que se comprimem dentro do templo e se amontoam pelo adro da igreja, na ânsia de receberem as bênçãos sagradas da Santa.

A devoção de Nossa Senhora da Penha é muito antiga e vem de muito longe. Tudo indica que teve sua origem na península Ibérica, provavelmente no norte da Espanha, num monte rochoso chamado França, onde se cultua Nossa Senhora da Penha (pedra). Por isso, dizemos Nossa Senhora da Penha de

França e não da França, como diríamos se a devoção nos tivesse vindo dêsse país.

As pesquisas em tórno da questão não autorizam a precisar a época, nem região por onde penetrou êsse culto em terras lusitanas.

Referência muito antiga recorda o voto do escritor português, Antônio Simões, que, tendo regressado incólume à Lisboa, depois da Batalha de Alcaccer-Kibir, apressou-se em cumprir promessa feita de esculpir sete imagens de Nossa Senhora, — quem sabe? — representando as Sete Dores, e dando a cada uma um destino e invocação diversa.

Estava êle a concluir a última imagem quando Frei Inácio Martins aconselhou-o a dar a essa imagem a designação de Nossa Senhora da Penha de França.

Justificava essa designação por ser ela da santa de sua devoção, a qual vinha de visitar nos subúrbios de Salamanca, numa gruta natural na Serra de Castela. A existência dessa imagem fôra revelada pelo francês, Simon Vela em 1434, que teria recebido a revelação de estar a santa naquele local, quando ainda em França.

O caso é que o escultor, Antônio Simões apressou-se em cumprir o voto sagrado mandando erigir, na segunda metade do século XVI, no alto de um penhasco, uma capelinha em intenção à Virgem Maria.

Os repetidos milagres da Santa animaram o culto.

Em 1599, uma terrível epidemia deu motivo a novo voto, êsse do Senado da Câmara de Lisboa.

E o próprio povo se apressou a cumprí-la em "romaria muito solene e concorrida".

Tal protesto de fé determinou uma Ordem do mesmo Senado da Câmara para que fôsse aumentada a capela.

O terremoto de Lisboa, de 1755, arrasou completamente a igreja, mas o ministro do Rei D. Afonso VI, Antônio de Góvide, fê-la reconstruir acrescentando muitas benfeitorias.

O povo rejubilou-se. A fé em Nossa Senhora da Penha era inabalável.

As visitas dos fiéis sucederam-se com frequência.

A igreja, reconstruída, continuou a recebê-los em grande número, sob a forma de romarias, alegres e festivas, romarias que apresentavam tôdas as características das demais romarias do país.

A invocação — Nossa Senhora da Penha, de França, tornou-se uma fonte de bênçãos, graças e milagres.

A devoção propagou-se por tôda a terra portuguesa.

No Douro, Santa Maria da Penha Longa, recebe, em ruidosas romarias, as homenagens de piedade de inúmeros fiéis. Assim também acontece na Beira-Baixa, a Nossa Senhora das

Candeias de Penha d'Aguia, Nossa Senhora da Penha Garcia e em outros templos, com igual invocação.

A tradição chegou ao Brasil. O culto de Nossa Senhora da Penha, na terra de Sta. Cruz, como nas plagas lusitanas, propagou-se, firmando-se na alma do povo brasileiro.

Espalhados por todo o Brasil há numerosos padroados de paróquia com essa denominação e alguns dêles são também muito antigos, não sendo por certo o de Irajá, o primeiro que se fundou em nossa terra.

A fundação da igreja — Quando os primeiros governadores do Rio de Janeiro, em 1613, retalharam em sesmarias as terras de Irajá, na lista das doações, há referências de concessão de terras à Baltazar de Abreu Cardoso que, por sua ótima ascendência portugueza, chegou a Coronel. Ali, fêz êle construir o seu engenho. E, como em meio às terras se erguia um penhasco alcantilado, com 69 m. de altura acima do nível do mar, o engenho passou a ser conhecido por Engenho da Penha.

No alto do penhasco, fêz Baltazar construir uma pequena ermida com a invocação de Nossa Senhora.

Em derredor ficavam: a Fazenda Grande, a de Braz de Pina, a do Vigário Geral, a do Provedor e a de Vicente Carvalho.

A capela primitiva foi, inicialmente, dedicada ao culto de N. S. do Rosário e, só mais tarde, foi convertida em devoção de Nossa Senhora da Penha de França.

Pelas graças que a santa espalhava, conseguiram os devotos que, em 1728, a Rainha D. Maria I legalizasse o culto.

Regularizou-se a irmandade, sendo nessa ocasião aumentada, a pequena capela, dando-se-lhe um púlpito, o côro, o campanário com dois sinos, e um cruzeiro.

A primitiva imagem, de procedência européa, é de roca e vestidos e tem nos braços o Menino Deus. Está hoje na sacristia, em um nicho, sôbre o arcaz da paramentária, velho móvel em puro estilo Renascença, dos séculos XVI-XVII.

Autorizada por D. João VI, foi em 1819, instituída a festividade do círio, tradição portugueza, ainda hoje conservada no Pará.

A procissão, com êsse caráter, foi mais tarde suprimida, mas, durante os dias de festa, fazem-se, ainda, procissões em tôrno da Igreja.

A princípio à festa da Penha era realizada no dia da Natividade de Nossa Senhora, 8 de setembro.

Coincidindo, porém, essa data com as chuvas abundantes, que prejudicavam as romarias, foi, então, à festa transferida para o primeiro domingo de outubro, mês de N. S. do Rosário, invocação inicial da igreja.

A afluência de romeiros determinou o prolongamento da festa pelos quatro domingos do mês e, mais tarde, alcançou o primeiro domingo de novembro, onde não havia festividade religiosa, mas, apenas a "festa dos barraqueiros". Hoje, essa festa se transformou em "Festa de encerramento", com soleznidades religiosas.

\* \* \*

**Lendário** — Querem muitos que a fundação da capela se prenda a uma lenda original, como acontece com quase todos os velhos templos do Brasil.

Transmitida, oralmente, pelas gerações que se sucederam, essa lenda tem se desdobrado em outras tantas, tomando várias feições pitorescas.

Pode ser provável que a lenda esteja mesmo ligada ao caso que teria acontecido com Baltazar de Abreu Cardoso quando, certo dia, regressava da cidade.

Eis, porém, o que conta a lenda:

"Há muitos anos, um caçador embrenhou-se pelas matas densas, que ficavam em redor do rochedo. Defrontando-se de surpresa com uma cobra gigantesca que lhe armava o bote, lívido de pavor, deixou cair a espingarda e dobrando o joelho em terra, ergueu as mãos aos céus, suplicando, desesperado, à sua devoção:

"Valha-me, Nossa Senhora da Penha!"

Um lagarto aquietado, que até então lhe tinha passado despercebido, despertou em alvoroço; atirou-se contra o réptil, acoutando-o com a cauda e pondo-o em fuga.

Depois de tão imprevista luta, ao recobrar a serenidade, reconheceu, o caçador que só uma intervenção miraculosa o poderia ter salvo.

Ali mesmo, fêz o voto que cumpriu, erguendo, no alto do rochedo, uma capela a Nossa Senhora.

Todos os anos ia, com outros fiéis, à capela do rochedo oferecer dádivas e entoar graças à Santa.

O milagre divulgou-se. Cresceram os romeiros e estabeleceram-se as romarias com tôdas as características das romarias portuguesas.

Essa lenda é puramente local.

**Variantes** — Um caminhante, fugindo aos rigores do sol, procura abrigo entre a sombra da mata que então crescia no sopé da rocha.

Tendo adormecido, acordou e, amedrontado, viu sair de um brejal um jacaré de fauces escancaradas. Horrorizado ergue os olhos para os céus e divisa, entre nuvens, a Virgem Maria a sorrir-lhe magnânima.

(O aparecimento de um santo ante a invocação de um aflito é fato comum verificado em todo o Brasil).

No mesmo instante, desce da montanha uma enorme serpente que atacando o jacaré fere-o de morte. Em seguida, o réptil, como obedecendo a uma ordem sobrenatural, envereda pela mataria, galga a pedra lisa até desaparecer no cume do rochedo nu.

O viajante, surpreendido indaga a si mesmo: — Quererá esse animal indicar-me o lugar onde devo ir agradecer à Mãe de Deus o milagre que me acaba de salvar?"

O sinal dos céus não tarda. Divisa uma nuvem de branca fulgurante a esgarçar-se em tórno do cimo da rocha.

(Esse pormenor também é comuníssimo nas nossas lendas místicas).

Em vão deu o viajante voltas ao rochedo sem encontrar sítio propício a uma escalada. Prostou-se, contrito e firmou um voto sincero: "Aqui, ficarei até morrer, dando graças ao Senhor dos mundos e à sua Mãe Santíssima.

Assim foi. Construiu com paus do maço e palmas de coqueiro a cabana abrigadora, mais ou menos no lugar onde fica hoje a Casa dos Romeiros, iniciando o culto a Nossa Senhora.

Outras versões, mais ou menos pitorescas, completam o enredo da lenda.

Uma delas nos diz:

— "Procurou o viajante água pelas proximidades e, não a encontrando, sedento, deitou-se e adormeceu. Em sonhos, viu Nossa Senhora a lhe apontar onde deveria ser adorada.

Ao romper do dia despertou mais sedento ainda. Entre os arbustos divisou um coelhinho branco. Acompanhou-o por um trilho novo e, logo adiante, encontrou um límpido ôlho d'água fresca. Desalterou-se. Depois, continuou a seguir o coelhinho, que galgou a encosta por lugar acessível, indo o viajante encontrar no alto do penhasco a imagem ainda hoje venerada".

Contam outros:

Tendo o viajante construído uma capela rústica onde venerava uma imagem da Conceição trazendo o Jesus-Menino ao colo, despertou certa vez, desolado com o desaparecimento da imagem.

O dia todo passou em buscas pelas redondezas. Ao escurecer, fatigado, adormeceu e, em sonhos, viu no alto do môro, a fulgurar num halo esplêndido, a imagem da Santa.

Alta madrugada, despertou. Ansioso subiu a encosta e lá, no alto, encontrou a imagem. Trouxe-a para a capela em festiva adoração.

Esse acontecimento sobrenatural foi observado mais duas vêzes.

O viajante, vendo na insistência do milagre um aviso sagrado, com sacrifícios ináuditos, construiu no alto do rochedo a ermida que foi mais tarde transformada no belo templo de hoje.

(Na história dos templos brasileiros essa é outra minúcia por demais repetida).

Como se vê, muitos foram os pontos acrescentados ao conto inicial e vários dêles firmaram-se em temas vulgarizados aqui e na península.

Em todo o caso ficou registrado o milagre num velho quadro existente na sacristia da Misericórdia e reproduzido nos registos distribuídos pela Irmandade.

**Estudo comparativo** — Em “Vitória”, no Espírito Santo, também no alto de um môro pedregoso que tem 145 m. de altura acima do nível do mar, fica situada a igreja da Penha.

Lá, também o lendário, com muitos pontos de contacto com o do templo de Irajá, envolve a construção da ermida.

Contam ali que: “em 1558 saltava na Vila Velha, Frei Pedro Palácios, que vinha lutando contra a sorte; sem lugar para morar, procurou guarida numa gruta que ainda hoje existe ao pé do môro da Penha, e onde está colocada uma placa com dizeres em latim e que se referem a Frei Palácios. Tinha o frade como companhia um negro velho, um cão e um gato. Orava Frei Pedro Palácios a uma imagem, num painel, de Nossa Senhora da Penha. Ainda hoje existe o mesmo painel, na igreja, sendo que uma cópia está na gruta que serviu de morada ao irmão aportado a Vitória. Ali, à frente da sua gruta, frei Palácios reunia tôdas as tardes os seus devotos que lhe ouviam os mandamentos. Mas, um dia (aí começa a lenda) o painel desapareceu, sendo, porém, achado no alto da pedra e no cimo do môro. Frei Palácios trouxe-o para a gruta, novamente, e, por mais duas vêzes, repetiu-se o acontecido. Frei Palácios teve intuição de que a Virgem gueria ter sua morada e casa de oração no cimo da pedra. E começou a construir a capela com o auxílio dos seus devotos. Anos depois, encomendou a um negociante, que ia a Portugal, trazer uma imagem da santa. Esqueceu-se o negociante do pedido do bondoso frade. Mas, qual não foi a sua surpresa em achar no seu camarote a imagem, quando êle já estava a caminho do Brasil! Conseguiu frei Pedro Palácios dar a primeira festa em 1775, dizendo que cumprira sua missão e que iria fazer uma “grande viagem. Morreu”.

O repetido desaparecimento da imagem e consecutivo aparecimento em determinado ponto, é fato vulgar na história dos nossos templos, como é comuníssimo o sobrenatural envolver as imagens dos santos de nossa devoção.

**Promessas** — As inúmeras graças (e ainda não se verificou o sobrenatural, o milagre) espalhadas por Nossa Senhora da Penha aos seus devotos são provadas no inumerável número de ex-votos expostos na casa da Irmandade de Nossa Senhora da Penha, de Irajá.

As promessas não se cingem, apenas, a orações, missas e oferendas em dinheiro, objetos em cêra e de várias espécies. Muitas vão ao sacrifício.

Entre as oferendas vêem-se na sala das promessas, registros com declarações de graças extraordinárias, retratos pessoais, fotografias de doentes, de acidentados e dos acidentes, véus e pertences de 1.<sup>a</sup> comunhão e de noivas, tranças, cabeleiras, peças do vestuário e até jóias valiosas oferecidas à Santa.

Nas promessas em cêra há velas de tamanhos e decorações diversas, cabeças, braços, pernas, pés, seios, várias partes do corpo humano beneficiadas com as graças de Nossa Senhora.

Os sacrifícios vão das provas de abstinência, humilhação, resistência e até de suplício.

Há quem em jejum, sem parar, e orando, desabrigado, sob sol causticante, suba tôda a escadaria. Outros sobem-na descalços e mal trajados, em sinal de humilhação.

Há os que galgam a escadaria de joelhos, chegando ao alto do outeiro a sangrar.

No setor "promessas" a Penha em nada difere dos outros templos brasileiros.

Artistas queridos e festejados têm escrito, versejado e cantado em honra a Nossa Senhora da Penha de Irajá e sua festa.

**Romarias** — Basta comparar a romaria da Penha, de Irajá, às festas minhotas, aos arraiais alentejanos a do Bom Jesus do Monte, em Braga; a do Senhor de Matosinhos, em Leixões; a de Nossa Senhora do Monte, no Funchal, para se comprovar a semelhança dos flagrantes, o que vem atestar o tradicionalismo arraigado do espírito latino.

Várias causas têm concorrido para modificar o aspecto da Festa da Penha, sem contudo, diminuir-lhe o fulgor.

Além da pureza do culto mantido tradicionalmente pela irmandade, a folgança popular desenvolve-se no arraial, no sopé do penhasco, com um sem número de atrações.

As romarias da Penha estão perfeitamente divididas em:

- a) romarias portuguesas;
- b) folganças negras;
- c) festas mestiças.

A primeira veio, mais ou menos pura, até a abolição; a segunda começou a degenerar dos princípios da segunda década do nosso século, partindo daí a terceira.

Mal os romeiros chegavam ao arraial, tinham pressa em subir à igreja, cumprir os preceitos religiosos para entregarem-se sôfregamente aos "comes e bebes".

A subida do penhasco tornou-se mais suave desde que se abriram na rocha 365 degraus, que o constante movimento de fiéis poliu, obrigando a Irmandade a de tempos a tempos restaurá-los.

Pelos caminhos ecoavam os vivas predominando o sotaque lusitano: "Biba a Pânha! Bibôôô. Aida era menos ruidosa. O vinho ainda não produzira entusiasmo.

Meios de transporte — A princípio a romaria era feita só por terra, a pé, a cavalo, em carroças de boi ou carros. Depois de trem, por mar, e, ùltimamente, em bondes, automóveis e ônibus.

Em todos os tempos e por todos os caminhos que chegassem à Penha, nos dias de festa, convergiam romeiros, animados de grande fé, mas, de maior vontade de folgar.

Eram carros enfeitados com colchas de damasco, de renda, de crochê ou mesmo de algodão engalanadas de flores de papel fino, que se prendiam até nos raios das rodas e nos antolhos dos burros, quase sempre em duas parelhas. Carroções puxados por bois eram cobertos por esteiras ou com entrelaçamento de palmas de coqueiro, enfeitadas de flores silvestres.

Cavaleiros em animais bem ajezados, num alarido incrível conduziam ôdres, chifres ou garrações de vinho tinto, que ia sendo sugado alegremente.

As barcas que partiam da antiga estação Ferry, no Cáis Pharoux, trafegavam repletas de passageiros, o mesmo acontecendo às lanchas e outras embarcações menores sempre enfeitadas garridamente.

Os clubes de regatas compareciam em baleeiras embandeiradas conduzindo as guarnições corretamente uniformizadas.

A ponte de Maria Angú, com bandeiras e galhardetes tremulando no ar, o chão coberto de fôlhas de mangueira era um convite alacre para a festa.

Do pôrto ao arraial ia-se de trem, em carros-pranchas de lastro, cobertos com toldos, bancos tôscos, tudo adrede preparado, enfeitados rùsticamente com palmas e galhos de folhagem.

O trajeto era pequeno.

As viagens dos que vinham da cidade ou dos subúrbios de trem, inicialmente não eram diretas.

Os romeiros iam pela Central do Brasil, que aumentava o número de carros e viagens até S. Francisco Xavier. Aí ou os romeiros tomavam, numa pequena parada, próximo à R. D. Ana Nery, o minúsculo trem da Rio d'Ouro, ou procuravam a estação inicial da Leopoldina Railway, no fim da R. João Rodrigues.

A viagem desconfortante não era longa, e os romeiros saltavam afinal num pequeno barracão que era a Estação da Penha.

Muito mais tarde, em 1927, a Light estendeu a linha de bondes até o arraial, e já agora os ônibus de várias companhias cortam o futuroso bairro da Penha, dominado pela linda igreja-jinha do penhasco.

O arraial — No sopé do penhasco, do lado do mar, onde era antigamente uma mataria cerrada, foi depois o arraial da Penha.

Ali, aproveitando a disposição natural das pedras, procurando lugar mais aconselhável, traçou-se a subilda da ladeira, entre alas de árvores frondosas que também foram dispostas pelo arraial de modo a sombrear e tornar pitoresco o local.

Há alguns anos, o arraial transformou-se em Parque tendo à entrada um largo portão de ferro.

Nos dias de festa o arraial tomava um aspecto policrômico, estardalhaçante contaminado da alegria dos romeiros que chegavam de todos os pontos da cidade.

As charangas, os violões, as sanfonas, os chôros, aqui, ali, enchiam de sonoridade o arraial de onde saía uma confusão de conversas, em voz alta em gritos efusivos, em sotaque luso-brasileiro.

O sol ardente iluminava tudo esplendidamente, esquentando aquela multidão suarenta e desenfreada que, num vai-vem contínuo, cantava e gritava desatinada.

Pela encosta acima, em filas cerradas, postavam-se os mendigos numa exposição de mazelas e peditórios.

As baianas de tableiros, os vendedores de roscas, meda-lhas, registos da Santa, ventarolas, cataventos, apregoando as mercadorias, aumentavam a confusão.

No arraial, confundem-se tôdas as classes sociais. Ricos e pobres, sãos e enfêrmos, nacionais e estrangeiros, pretos, brancos e mestiços, patrões e empregados, velhos, moços e crianças. Não há distinção. Todos são romeiros.

O arraial sempre foi fértil em motivos policiais.

E' que os larápios e desordeiros não perdem oportunidade. Daí o sucederem-se furtos e "chinfrins" que, às vêzes, degeneram em conflitos sérios.

Os grupos folgazões transformam-se, por um nada e de um momento para outro, em contendores perigosos.

Por qualquer coisa — "Fecha-se o tempo", Trilam apitos, correm policiais, estabelece-se balbúrdia maior. Aquela gente desordeira estabelece à tóa um tiroteio ou um fura as tripas do outro com a melhor "peixeira" ou risca o rosto do parceiro com a navalha.

E a festa continua...

Os capoeiras, entraram com o seu "jôgo" no arraial e os mais temíveis de antigas épocas, o "Alfredo Caveira", o "João Quadros", o "Zé Cabeleira", o "Diogo da Lapa" e tantos mais começaram os batuques ao grito famoso de "alega"! (Da gíria capoeira = alerta).

Batuque  
Do Sarambá  
E' a dança da Bahia  
Que mandaro para cá.  
Derruba  
E... é  
Derruba!  
Bota no chão  
Bom derrubadô!

Com os passos característicos da capoeiragem iam derrubando os cantores, dispostos em alas ou em roda, que tinham de mostrar destreza e segurança para não serem derrubados.

O agilíssimo jôgo nacional era sempre intercalado de rixas e barulho.

O arraial, um mar de barraquinhas de lona, de madeira, cobertas com palmas de coqueiro, guardando sempre as características dos arraiais portugueses.

A decoração de bandeirinhas multicôres, palmas verdejantes, fazia sobressair o nome das barracas escrito (às vêzes mal escrito) em letras garrafais. Porque parece que o segrêdo de strair a freguezia estava no nome da barraca. Poéticos, humorísticos mas, sempre recordando a pátria distante: "Barraca de Camões; Barraca Minhota; A Varina; A Lusitana" etc.

Era hábito também collocarem-se cartazes com a lista das especialidades: Bacalhau à moda do Pôrto; Caldo Verde; Iscas com elas; Açôrdas com salpicão e sempre dominando o Vinho verde, o Vinho de Basto, e vinho Madeira, o Ramos Pinto, e outros.

Esse aspecto pouco se modificou.

Barracas havia que eram tradicionais. A do "Burro". Pertencia a um barrigudo lusitano, vermelhão de longos bigodes. Caladão, julgando-se importante quando "montado" nas suas "tamancas", só se tornava falante quando o freguês era "bom garfo" (glutão).

Havia outras barracas também tradicionais: a do Boi, a da Onça, da Borboleta. Mas, nenhuma foi mais conhecida que a Mundial. Limpa, bem arrumada, ótimo serviço, sortimento variado, era servida por um "garção", o M'anel, enxundioso e parlapatão que, de guardanapo na mão, em altas vozes recitava em tom declamatório essa paródia:

"Cesse tudo quanto a antiga musa canta  
— Direi como Camões em Portugal —  
Que outro poder mais alto se levanta  
Hoje, aqui, nesta festa sem rival.

Petiscos à minhota! Peixe frito!  
Cabrito assado à antiga portuguesa...  
Ninguém na Penha mais procure aflito  
Barraca limpa, lauta e farta mesa!

Poi de tudo isso há na Mundial;  
Do verdasco, que fica na garganta  
A mais fina bebida sem rival.

Não percam tempo e corram sem tardar,  
À Mundial, barraca que desbanca  
As outras concorrentes no arraial".

O povo invadia a Mundial. Comia-se e bebia-se à portuguesa.

Não era menor o movimento nas outras barracas.

Havia de tudo à venda: bebidas, comedorias, guloseimas, roscas, quinquilharias, numa confusão indescritível.

Aqui, cantava a Maria da Fonte, de grandes "arrecadas" às orelhas e voltas de trancelim de ouro do Pôrto ao pescoço, com trajes da "santa terrinha".

Lá, adiante, um Sôr Antônio de jaqueta de veludo e calças justas, pisando estrepitosamente com os infalíveis "socos", ia bebericando em cada barraca.

A Penha era, então, um perfeito recanto de Portugal.

Depois da Abolição, o português complacente viu o negro liberto entrar no arraial. Apreciou os novos nomes das barracas: "Brasil-Portugal"; "Independência"; "Republicana"; "O' Ferro", "Olá, seu Nicoláo quer mingau?"... e continuou a folgar na Penha misturando sua alegria com a do negro brasileiro, e alucinando-se com os requebros das crioulas!!!

À tarde, ao acabar a festa, o "Sôr Soiza", enrolado em roscas e balas coloridas, condecorado com o registo da santa a brilhar numa estrêla de canotilhos (a irresistível atração das cozendas!) com a roupa pintalgada de vinho tinto (quanto mais suja de vinho melhor, mais animada fóra a folgança) ia abraçado com o P'reira, que levava o registo da santa na dianteira do chapéu, "bem chumbado", trazendo vazio à tiracolo o "corno de vinho", gritando em uníssono, com voz pastosa — Biba à Pânha!

O negro e o mulato, sorrateiramente substituíram o português, dominando o arraial.

Os mulatos e as cabrochas começaram a frequentar a Penha.

As cantigas abraçaram-se.

Um pardinho pachola, de grande cabeleira retorcida, chapéu "palheta", gravata laço borboleta, calça bombacha, sapato salto carrapeta e pinho ao peito era o par da mulata de amplas saias, chinelas na ponta do pé... E assim se amestçou o arraial.

O gôsto pela romaria, do lusitano passou ao negro, ao mestiço e inflitrou-se por tôda a gente.

O desenrolar das romarias evidenciou a nossa evolução social e à nossa formação étnica.

A Penha modernizou-se.

Os cordões carnavalescos foram substituídos pelos blocos que iam à Penha caracterizados, dando ao arraial uma nota estranha e pitoresca.

As barracas ganharam novas denominações: "Santos Dumont", "Gruta Baiana" etc.

O povo continuou a dançar e a cantar alegremente suas críticas e sátiras.

\* \* \*

**Cancioneiro** — No cancionero da Penha destaca-se o canto sacro e o profano.

No primeiro, estão compreendidas tôdas as composições religiosas compostas para o ritual católico, em geral.

Feito especialmente para Nossa Senhora, há um lindo Hino à Nossa Senhora da Penha, de França, aprovado pelas autoridades eclesiásticas, cuja última quadra e o côro por tão conhecidos já estão integrados no cancionero da Penha:

Brasileiros, à rocha sagrada  
Que se eleva em formoso vergel  
Ver da Penha a Rainha Adorada  
Vinde todos, correi a tropel.

Côro

Já no Céu do Brasil se desenha  
Cintilante Cruzeiro de luz:  
São as graças da Virgem da Penha  
Que nos manda seu filho, Jesus.

No canto profano estão compreendidas os vários cantares de aquém e de além-mar, que dominaram o arraial.

Inicialmente dominavam os cantares portugueses.

Uma dessas cantigas muito cantadas na fase lusitana tem-se como a mais antiga: o Regadinho, cantiga oriunda de São Mamede de Infesta, subúrbio do Pôrto.

Água leva o Regadinho  
Vai levar o almeirão  
Vira par e troca par  
Vira-te p'ra aqui, João

etc. etc.

Não raro se ouvia, mais além do arraial, ali, no Largo da Romaria em frente aos coretos do leilão de prendas, um salôio a cantar:

Fui ao Pôrto, fui ao Minho  
De caminho para Braga  
Dizel-me, minha menina,  
O que queres qu'eu te traga.

Num outro grupo dançava-se a Chimarrita e, das quadras, só se ouvia o éco a repetir:

.....  
Chimarrita do meu peito,  
Quem quer bem tem outro jeito.

O fado era recordado com saudade; sentia-se a plangência na voz da cachopa a cantar o "fado Hilário":

O mar também é casado  
O mra também tem mulher  
E' casado com a areia  
Dá-lhe beijos quando quer.

O "Fado Serenata", o "Fado do Sobreiro", a "Ciranda"; a "Cana Verde", "A viuvinha", o "Ora vai tu..."; "O Mangerico"; o "Cobre-me, cobre-me"; a "Dança do Serapico", eram as mais populares no arraial da Penha.

Muitas das trovas repentistas que surgiram no arraial ficaram gravadas, algumas como estas:

Um português para amar  
Guitarra para o dizer  
E fado para sonhar  
Quando canta uma mulher.

Nossa Senhora da Penha  
Que nos prtõeja a nós todos  
A fé católica é a senha  
Que temos por quaisquer modos.

Quem a escada subir  
Trezentos e sesenta e cinco,  
Se o Senhor der licença  
Há-de fazer oitenta e cinco.

A imprensa era homenageada:

Os malcriados  
Estão dando sorte  
Do nosso jornal  
Viva o reporte!

O Maxixe também foi à Penha:

O Maxixe brasileiro  
Tem encantos, tem feitiço  
E' gostoso esse brejeiro,  
Muita gente gosta disso  
Ele sendo bem chorado  
E' tal qual o pão-de-ló:  
Deixa um cabra apaixonado  
Prêso assim no jocotó.

Desde o princípio do século, os cordões carnavalescos que iam à Penha foram substituídos pelos blocos ou ranchos com nomes sugestivos: Quando "Deus me ajudar"; "Barquinhas"; "Botão de Rosa"; "Eu vou chorar"; "Papoula do Japão"; "Jardineiras", "Quem não chegar é porque mora longe" e tantos que se sucederam.

Os prélios eram animados e se sucediam assim: um bloco entrava, cantando, em trajos garridos, essa quadra com toada própria:

Se eu fôsse Deus matava  
Tôda mulher faladeira  
E das feias eu farin  
Uma imponente fogueira.

Um outro rancho, intrometendo-se no brinquedo respondia:

Quando vejo casa velha  
Se fôsse fogo, queimava  
Quando vejo mulher feia  
Se fôsse noitê, matava.

Estava iniciada a pelêja sonora; ninguém se dava por vencido e vinha outra provocação:

Deixa disso, seu tolo,  
Mulher feia é que é boa,  
A bonita é fiteira  
A feia não zanga à tóa.

E assim iam longe.

Depois, êsses blocos iam ao arraial da Penha lançar as músicas para o próximo Carnaval.

Ao som de flautas, violões, oficleides, clarinetas, pandeiros e chocalhos parece que o êco nos trás uma sequência original de ritmos caprichosos e letras pitorescas, que tanto animaram as festas da Penha:

Vem cá, mulata  
Não vou lá, não  
Sou democrata  
Do coração

Inyá me deixa  
 Subir esta ladeira  
 Eu sou do grupo  
 Do pega na chaleira!  
 .....

O' patrão,  
 O' patrão, prenda seu gado!  
 Na Lava tem um ditado:  
 Quem mata gato é jurado,  
 Missa de padre é latim,  
 Rapaz solteiro é letrado.  
 .....

Puxa linha, doliê  
 Puxa linha, doliá,  
 Quem não sabe puxar linha  
 Não sabe sapateá!  
 .....

E, finalmente, o primeiro samba urbano:

Ai, a rolinha, sinhô, sinhô  
 Caiu no laço, sinhô, sinhô  
 Embarçou-se, sinhô, sinhô,  
 No nosso amô, sinhô, sinhô.  
 .....

A Penha compareciam também os conjuntos musicais, os chôros, alguns de nome consagrado, como o dos "8 Batutas", dirigido por Pixinguinha. (Alfredo Viana).

A música brasileira dominou o arraial da Penha desde Sinhô (J. B. Silva) "o rei" e Caninha (José Luiz de Moraes), o Imperador do samba.

Esses dois mestiços, pobres e simples, juntaram-se para nas festas da Penha, fixar o samba carioca.

E era tal o prestígio d'esses dois sambistas que um cronista daquele tempo assim se referiu a êles:

São dois cabras perigosos,  
 Dois diabos infernais,  
 José Barbosa da Silva  
 E José Luiz de Moraes.

Sinhô e Caninha apresentaram, na Penha, as primeiras embaixadas do "Sama do Partido Alto".

Foi do prélio travado entre os dois sambistas, no arraial da Penha, que, se originou a idéia do concurso de músicas carnavalescas, agora tão em voga.

Os cronistas carnavalescos "Vagalume", do "Jornal do Brasil", "Canoa", da "Pátria", "Afonsinho", do "Correio", foram os mais esforçados incentivadores dessa idéia.

O primeiro concurso teria sido realizado entre o pessoal de Sinhô e Caninha, mais ou menos em 1917.

Dai para cá, sucederam-se os concursos, mais ou menos animados, entre ranchos e cordões chefiados por compositores conhecidos como Baiano, Eduardo das Neves, Sebastião Cirilo, Béquinho, Turiamo, Patrício Teixeira e tantos outros que corriam aos prêmios animadores.

Assim, a história do samba está ligada à festa do arraial da Penha.

Em, mais ou menos 1920, o então chefe de Polícia, Dr. Geminiano da França, para moralizar as festas do arraial, que se tornaram verdadeiros descalabros, proibiu a batucada. O povo glosou:

Nunca se viu tanta lenha  
Como na festa da Penha,

e surgiu o 1.º samba com referência flagrante à Penha:

Nossa Senhora da Penha,  
Santa boa e verdadeira,  
Quanto mais a gente tenta  
Mais a gente é meno ordêra.

Os direitos autorais, não me dão direito a exemplificações completas, tão necessárias a um estudo minucioso. Contentemo-nos com citações que servirão de lembrete, apenas.

De Sinhô nada existe ligado à Penha.

Caninha tem o "Leva essa figa".

Nestor Brandão — "Braço de Cêra".

"Donga" (Ernesto Santos) — "Vou implorar".

Noel Rosa — "Em feitiço de oração".

Ari Barroso — "De qualquer maneira".

Béquinho — "Irei com fé".

Assis Valente — "Sinos da Penha".

Jaime Vogeler e Max Bulhões — "Promessa".

Homero Dornelas — "Minha devoção".

Alfredo Alcântara — "Minha promessa" isso só para lembrar os mais antigos, pois, cada ano que surge, é uma nova lista a acrescentar ao cancionário da Penha.

\* \* \*

#### "ESTÓRIAS" SOBRE A PENHA

A Penha teve como a maioria dos nossos templos o seu ermitão.

Foi Antônio Ferreira de Souza. Quem sabe se não foi com êle que se deu a história do ataque dos animais e, daí, a conseqüente transformação do culto?

Tudo pode ser provável, pois, por muitos anos o ermitão serviu à Irmandade, zelando pela capela.

Faleceu em 1728, e os restos mortais estão colocados na muralha fronteira à igreja, cobertos com uma lápide onde se vêem inscrições identificadoras.

\* \* \*

Um verdadeiro arquivo humano das tradições da Penha foi o velho João Manoel de Oliveira, mais conhecido por Cangulo que, por tantos anos, morou na Casa dos Romeiros, edificação feita para abrigar os romeiros que vinham de longe, sem tempo para voltar no mesmo dia.

Faleceu em 1904, com 120 anos.

Nas suas "estórias" ingênuas devia haver sempre um fundo de verdade envolvido na fantasia de devoto.

\* \* \*

Conta-se que em 1926, a Penha foi visitada pela Tuna de Coimbra que veio ao Brasil.

Como é natural, foi um dia de festa na Penha. A sociedade carioca ali marcou encontro.

Ao despedir-se das moças, um dos estudantes portugueses cantou ao som da guitarra esta trova:

Lindas moças brasileiras  
Lembrai-vos e muitas vêzes,  
Desta guitarra que chora  
Ao peito dos portugueses.

A que alguém, parafraseando, dirigiu às moças o lembrete:

Lindas moças brasileiras  
Lembrai-vos algumas vêzes  
Das belas festas da Penha  
Legado dos portugueses.

\* \* \*

Dentre as "estórias" que a Penha tem gerado, conta-se como desrespeito, o fato de um tal Caminha ter subido a escadaria à cavalo, recebendo como castigo um tombo quase fatal.

Entretanto, êsse Caminha não praticou fato inédito.

O padre Ricardo, querido e respeitado, subia sempre o penhasco para celebrar a missa, cômodamente, montado num burrico.

\* \* \*

A festa da Penha é, num âmbito limitado, mas profundamente expressivo, o evoluir desta raça que já é fôrça do Brasil e há-de ser o orgulho da América.

\* \* \*

Resumo da tese apresentada ao III Congresso das Academias de Letras do Brasil, por Mariza Lira, representante da Comissão de Folklore, da Sociedade Amigos do Rio de Janeiro, em 1941.

## CULINARIA BRASILEIRA

A colonização portuguesa que aqui tão sólidamente implantou a Cruz de Cristo, legando-nos o altiloquente idioma de Camões, ensinou-nos também a comer.

Desde os meados do século XVIII que o português já conhecia a culinária científica, obedecendo regras e preceitos para conservar a saúde e prolongar a vida, por meio de uma cozinha bem orientada.

E tanto assim é que, em 1749, era publicado, em Lisboa a "Ancora Medicinal", para conservar a vida com saúde.

De autoria de um doutor de Mirandela, Francisco Henriques, médico de D. João V, de Portugal, esse livro era um verdadeiro manual de educação alimentar.

Esse médico adquiriu notável popularidade e todo o mundo passou a chamá-lo — Dr. Mirandela.

O Dr. Mirandela foi um verdadeiro precursor das normas da boa alimentação, pois, anteviu, com precisão, todos os problemas alimentares, muitos dos quais tidos, hoje, como modernos, baseando-se apenas nesse princípio — sobriedade.

Iniciando sua obra, o Dr. Mirandela dá-nos os seguintes conselhos:

"A conservação da saúde consiste na reta observância das seis coisas tão naturais, que são, o Ar ambiente; o Comer e o Beber; o Sono e a Vigília; o Movimento e o Descanso; os Excretos e os Retentos e as Paixões da alma; porque quem respirar bons ares; quem, com moderação e prudência, usar bons alimentos; quem dormir com sossêgo as horas que bastem; quem fizer exercício, como deve; quem trazer a natureza bem regulada nas suas evacuações; quem não tiver paixões que lhe alterem a harmonia dos humores, não pode deixar de ter boa saúde, ou, ao menos, não terá tantas ocasiões de a perder, como os que se hão no uso destas coisas sem reparo".

Judicioso era o Dr. Mirandela quando afirmava: "Ainda que sejam bons os alimentos, hão-de usar-se em moderada quantidade, de sorte que a natureza não se oprima, com eles, e que bastem para nutrir o corpo. Nisto pecam ordinariamente os homens com gravíssimo dano seu".

E, continuava sábiamente recomendar horário de alimentação: "A maior parte dos homens come ao jantar e à ceia, e é o que basta para conservação da natureza, e nutrição do corpo. Outros também almoçam e merendam. A hora do jantar deve ser das onze até meio dia e da ceia das nove até às 10 da noite".

Depois de algumas considerações sobre o horário alimentar, de acordo com a idade e profissões, conclui: "E verdadeiramente, que se não pode estabelecer para todos sobre este negócio uma regra certa; porque uns necessitam de comer mais, outros menos vezes; uns a umas, outros a outras horas; uns hão mistér almoço e merenda, outros escusam-no. No que aconselhamos, que observe cada qual o uso, e costumes, em que está posto com utilidade sua".

E depois de várias consideradas conclui que se não deve principiar nova digestão sem que a antecedente esteja terminada.

Seu livro, minucioso, alcança todos os pormenores baseando-se sempre em exemplos das maiores figuras da história humana.

Assim, estudando os alimentos próprios para cada idade e úteis e precisos às várias estações do ano, chega ao estudo minucioso dos alimentos de per si.

Embora com tão sábias regras alimentares vamos encontrar opiniões como a de Augusto de Castro que nos diz:

"O nosso paladar ainda é hoje conventual e monótono, porque a cozinha portuguesa é depressiva e triste. O doce de ovos é melancólico. O bacalhau acebolado é entorpecente. Mas, a verdade é que essa cozinha, apesar de todos os pesares, é tipicamente portuguesa — tem caráter, tem força, é inconfundível".

Não se pode dizer que Portugal não se tivesse abeberado dos requintes culinários da França, colhendo sugestões de Anselmo Bullat-Savarin, notável como escritor e gastrônomo, que, nos princípios do século XIX, lançara, com sucesso internacional a "Fisiologia do gosto".

Assim, mais tarde, em Portugal surgiu "A arte de cozinhar", de Domingos Rodrigues, o "Cozinheiro Moderno", de Lucas Rigaud, verdadeiras coletâneas de preceitos e ensinamentos culinários que, rapidamente, se divulgaram.

O brasileiro recebeu através dos colonizadores essas lições. Adaptou os conhecimentos inatos dos filhos da terra, o amerín-

dio, misturou os preceitos maneiramente ensinados pelo negro escravo, aperfeiçoou a técnica a seu paladar e daí surgiu a cozinha brasileira de sabor proclamado por quantos a têm provado. Cozinha complexa e variadíssima que tem por base a mandioca.

É certo que foi a Índia quem transmitiu aos portugueses o segredo da preparação da mandioca, que também já era conhecido dos nossos selvícolas tanto que, em 1587, Gabriel Soares registrou o preparo da mandioca pelos habitantes da nova terra: "...depois de lavadas, ralam-nas em uma pedra ou ralo que para isso têm, e depois de bem raladas espremem essa massa em um engenho de palma a que chamam tipiti, que lhe faz lançar a água que tem tôda fóra e fica essa massa enxuta, da qual se faz a farinha que se come, que cozem em um alguidar para isso feito, em o qual deitam essa massa e a enxugam sôbre o fogo onde uma índia a mexe com um meio cabaço, e como quem faz confeitos, até que fica enxuta e sem nenhuma umidade, e fica como cuscús; mas mais branca, e desta maneira se come, é muito doce e saborosa".

Jean de Lery, francês, que escreveu sôbre a nossa terra, em 1557, "Histoire d'un voyage fait en terre du Brésil", chamou a mandioca de "pão da América", por causa do tamanho que era "tão grossa como a coxa de um homem e longas de pé e meio".

A mandioca substituiu plenamente o trigo. As farinhas das mais variadas espécies, desde a farinha de pau, farinha d'água, de carimã eram usadas em mingaus, angús, papas e pilões. O beijú, a tapioca, tinham largo emprêgo.

Luiz Amaral afirma que "temos de atribuir à mandioca a robustez do índio".

Até são extraídos vinhos da mandioca como o Tarubá, o Tiquiri e outros, de grande poder embriagador.

Na região amazônica, os caboclos fazem com a mandioca o macapatá, bolos de mandioca mole amassada com gordara de tartaruga e castanha do Pará crúa, enrolados em fôlha de bananeira e cozidos em rescaldo.

O milho, em fubá e cangica, o cará, a batata, o cacau, o amendoim, a moquéca de peixe, o mamão, o araçá, foram alimentos ensinados pelo índio como o foi o uso da pimenta.

— Sôbre ela faz Hélio Sodré a seguinte referência: "...a cultura da pimenta era fácil, das mais fáceis. Bastava plantar. E as plantações de pimenta produziam tanto que o poeta Manoel Botelho de Oliveira, considerado como o primeiro poeta legítimamente brasileiro, nascido no Brasil e preocupado em exaltar o que era nosso, não se esqueceu de louvá-la como um produto genuíno da terra:

"A pimenta elegante  
 E' tanta, tão diversa, tão picante,  
 Para todo tempêro acomodada  
 Que é muito avantajada  
 Por fresca, e por sadia.  
 A que na Ásia se gera, Europa cria".

E o nosso selvagem deu-lhe o nome de — crumari, "alegria do gôsto".

O milho foi o único cereal encontrado no Brasil na época do descobrimento.

Dêle, a índia fêz a cangica, a pamonha e o abatiy.

São vários os ensinamentos culinários que os índios deixaram entre os nossos caboclos.

O negro africano, escravo no Brasil, modificou a técnica da cozinha portuguesa, introduziu na nossa culinária o óleo de palma ou azeite de dendê, tirado da casca mole do côco do dendêzeiro (*Elaeis guineensis*).

Trazido da costa d'África espalhou-se da Bahia para o norte sendo chamado pelos nossos selvícola de caiaué.

E tão apreciado era êsse tempêro que a trova assim o louvou:

"As crioulas da Bahia  
 Tôdas têm um certo quê  
 Temperam a vida da gente  
 Como à muqueca o dendê".

Os africanos ainda nos apresentaram o quibêbe, a farofa, o vatapá etc.

Da culinária lusa chegaram-nos as sopas, os caldos e ôlhas.

De um manuscrito do século XVIII é esta receita de "ôlha podrida": Ponha-se em uma panela, a cozer, um pedaço de vaca muito gorda, uma galinha, uma perdiz ou pombo, um coelho, uma lebre, havendo uma orelheira ou pá, se fôr tempo de porco, um pedaço de lascão, chouriços, linguiças, lombo suíno, tudo misturado com nabos, se os houver, ou rabões, três cabeças (não dentes) de alhos, das grandes, duas ou três dúzias de castanhas, sal, cheiros; quando estiver cozido mande-a à mesa".

O peixe e a carne de vaca em receitas raras e pobres eram enriquecidas de môlhos complicadíssimos, como o môlho remolado, o bexamela, o môlho marfim, o môlho de laranja, e outros mais.

Galinha, carneiro, peru, ovos, tomavam nomes interessantes de acôrdo com a confecção mais ou menos complicada.

Tivemos "vaca à alemôa", feita com salsichas e repolhos apimentados; "vaca em manguitos", recheada com toucinho picado, salsa, cebolinha, cogumelos, alhos, chalotas e pimentas; o "carneiro em roupão", o "carneiro verde", (môlho de gemas de ovo), a "galinha à mourisca", os "frangos estrelados", o

"peru em botinas", (quando as coxas eram recheadas), o "peru de salsa real", os "pombos de salsa negra", os "gansos em caperota" (com queijo), os "ovos à capote", "ovos de comadre", "ovos de senhora", "ovos pedrados" etc.

O pão de trigo foi-nos trazido pelo europeu, em meados do século XVIII, em receitas diversas, de acôrdo com a origem dos colonizadores da região. Daí as várias espécies de pão de trigo que se come no Brasil.

Em 1816, segundo Debret (*Voyage pittoresque et historique au Brésil*, VVII, pág. 135), existiam, na cidade do Rio de Janeiro, seis padarias apenas.

O tomate só nos chegou depois de 1813.

Ao tempo do vice-rei Luiz de Vasconcelos, havia em todo o Rio, apenas quatorze casas de vender pão e treze de vender carne, o que nunca chegou para o "consumo dos açougues e serviço dos engenhos".

O recato da vida familiar não impedia que houvesse "casas de pasto" sòlidamente instaladas na parte térrea dos sobrados. Ali, comiam trabalhadores, ciganos etc. Destacavam-se das outras casas comerciais, expondo no alto das portas galhos de louro, aves mortas ou letreiros nesse gênero "Comidas e vinhos".

Nas casas familiares, o aspecto não era nem mais agradável nem mais higiênico.

As cozinhas, além de feias e tristes, eram escuras, sujas e desconfortáveis. O fogão enorme, em tijolo, tomava tôda a parede do fundo, tendo ao lado o grande forno. As vêzes, êsse forno era construído fora de casa; tinha a fórmula cônica e era muito semelhante às casinhas do João de Barro (passarinho muito conhecido, no Brasil).

À guisa de mesa uma táboa lustrosa de sujidade, sôbre ca-valetes, ou em feitiço normal, com uma ou duas gavetas.

As paredes, escurcidas pela fumaça, não raro cheias de "picumã", (excesso de fuligem). Nas prateleiras escuras e feias, repousavam potes, caixetas, gamelas, alguidares, frascos, cúias, colheres, tenazes, tridentes, escudelas, conchas, peneiras, coadores e demais utensílios indispensáveis.

No centro, ficava o pilão de madeira com a "mão", grande ou pequena, conforme a precisão de pulverizar êsse ou aquêlê cereal.

Ào lado, a gamela, a talha com a indispensável caçamba pendurada a uma corda, ou cordão grosso, servia para retirar a água em depósito.

O cozinheiro ou cozinheira, preto escravo, trazia sempre um grande avental ensabado. Dirigia tudo, carregando a concha grande e pesada da prova.

A cozinha antiga era muito barulhenta; movimentada. Ali se encontravam todos os empregados da casa. Tropeçava-se nos gatos, cachorros e até em bacorinhos. Reinava confusão!

A sala de jantar era caracterizada por mesas enormes, de metros de comprimento, só utilizada nos grandes dias.

As refeições, ou eram tomadas avulsas, ou eram feitas nos telheiros e varandas.

Não havia preocupação de conforto, nem bem-estar. Quando se punha a mesa, as toalhas enormes de puro linho, iam quase ao chão. Guardanapos não eram usados, vulgarmente.

Garfos, facas e colheres, escassos. No máximo uma ou duas facas para todos. Pratos, um para dois, às vezes, e mesmo no tempo de D. João VI, comia-se com a mão.

Almoçava-se às sete da manhã, jantava-se a uma da tarde, ceava-se às Ave Maria e "dormia-se com as galinhas", como se dizia, então.

Antes de se sentar à mesa era indispensável a oração. Durante as refeições, escravos espantavam as moscas com folhas de palmeiras, ou espanadores, ou ventarolas de papel. Esse era o requinte máximo porque, quanto à maneira de servir-se e comer, não havia normas especiais.

Os almoços e jantares eram iniciados com sopas, caldos e ôlhas, sorvidas aos grandes goles nas próprias tijelas de barro ou porcelana. Gordurosas e sebatas, disfarçava-se o forte odor com galhozinhos de hortelã.

As sobremesas variavam entre os doces de fruta, em calda, pudins, geléias etc. Vinhos, do Reino, cachaça da terra.

Os cardápios abundantíssimos compunham-se, às vezes, de dez pratos de carne, peixe, galinha, crustáceos, massas.

A República não arrefeceu o entusiasmo gastronômico do nosso povo.

As feijoadas completas, o cozido, a galinha de cabidela, ou mólho pardo, a carne assada com mólho de ferrugem, o arroz de forno, o peru com farofa, o tutú com linguça, o leitão assado, o peixe à brasileira, de forno, ou de escabeche, o chuchú com camarão, tantos eram os acepipes que "enchiam água" a bôca do brasileiro.

Havia ainda as famosas "ceias de garfo": sirí ou camarões com arroz, arroz doce, pratadas de aletria etc.

Foi o alto custo da vida e a dificuldade de empregados que determinaram o costume do ajantarado, aos domingos, costume que já integra o uso doméstico do brasileiro, tentando alcançar o sábado por causa da folga da semana inglesa.

Alcântara Machado dá-nos a impressão de uma mesa no tempo dos bandeirantes: "as mesas dispunham de toalhas atoadhadas de franjas, as de linho, feitas em Portugal, as de sobre-

mesa de algodão com seus cadilhos à roda, as de mesa com 3 rendas pelo meio ou suas cadenetas à roda; os guardanapos de Flandres; as toalhas em três panos lavrados ao redor, pelas ilhargas, entremeios e pontos de rendas e abrolhos à cabeça. Uma com dois e mais pegamentos com suas rendas e desfiados e abrolhos ao redor e pelo meio; outras com 4 rendas ao comprido, rendas e franjas ao redor, a sobremesa, com uma ponta de renda e a guarda-mesa quarteada de barafunda”.

É bem possível que ainda se encontre um curioso espécime de “colher brasileira usada pelos sertanejos, aí pelos fins do último século”.

Tinha a forma comum, oval, mas uma das bordas era roliça como o são as colheres de hoje, ao passo que a outra borda era afiada como uma lâmina.

Com a borda roliça tomava o colono a sopa e, com a afiada, cortava as carnes.

\* \* \*

De um velho caderno de minha avó, de um livro de receitas antigas de uma doceira de Petrópolis, e de receitas esparsas fornecidas por vários amigos residentes em diferentes pontos do Brasil, reuni a coletânea que se segue:

1 — **Abóbora** — Descasca-se a abóbora madura, parte-se em pedaços e leva-se a um refogado de banha, cebola seca e verde, salsa e tomate. Deixa-se cozinhar com fogo brando em panela tapada. Quando quase pronta junta-se uma pitada de pimenta do reino.

2 — **Abobrinha Verde ou Cambuquira** — Tome-se uma abobrinha bem verde. Lava-se. Com uma faca afiada vá se batendo sobre a abobrinha, em todas as direções, de modo que os pedaços vão caindo irregularmente partidos numa vasilha. Leve ao fogo numa panela com uma colher de gordura, meia colher de cebola picadinha, tomates sem semente e salsa, se quiser. Deixe-se refogar bem e junte-se a abobrinha que vai cozinhar com o próprio vapor, a fogo brando.

3 — **Acassá** — Deita-se o milho com água numa vasilha limpa até que se altere a consistência. Nestas condições, rala-se e passa-se numa peneira auxiliando a passagem com água. Essa massa vai ao fogo cozinhar até ficar em ponto grosso. Com uma colher de madeira, retiram-se pequenas porções, que são envolvidas em folhas de bananeira, depois de ligeiramente aquecidas ao fogo.

4 — **Acarajé** — Bota-se o feijão fradinho de mólho para amolecer a pele, que deve ser retirada. Em seguida, rala-se o feijão mexendo-se a massa com uma colher de pau até tomar a forma de pasta. Adiciona-se, como tempero, a cebola e o

sal triturados. Leva-se ao fogo uma frigideira com certa quantidade de azeite de dendê. Quando estiver bem quente, com a colher de madeira vão-se deitando pequenos bocados da massa, que vão sendo virados até ficarem dourados, isso porque a massa absorve o azeite tomando a cor d'ele. Ao Acarajé acompanha um mólho preparado com pimenta malagueta sêca, cebolô e camarões moídos, e tudo isso frito em azeite de dendê. *la*

5 — **Angú de Milho (Minas)** — Põe-se ao fogo uma panela e nela se prepara um bom refogado com todos os tempêros. Quando tudo estiver dourando, deita-se água em quantidade que pareça necessária ao número de pessoas. Quando abrir a fervura engrossa-se com fubá de milho, mexendo-se sempre até soltar-se da panela.

6 — **Angú de Milho Verde (Norte)** — Faz-se um bom refogado e nêle se cozinham pedaços de carne de porco ou de vaca, ao qual se juntam, então, ervas cortadas, finas. Depois de cozido engrossa-se com milho verde, ralado.

7 — **Angú de Quitandeira** — Garganta de vaca, fígado, coração, bofes, rabada e carnes finas da ponta da costela, cortados em pedaços pequenos, e aferventados. À parte faz-se um refogado com todos os tempêros, ao qual se juntam os pedaços ferventados que vão dourar e, depois cozinhar lentamente. Depois de cozidos adiciona-se, então, um pouco de azeite de dendê e uma boa dose de pimentas malaguetas, pisadas. Faz-se, separadamente, com fubá mimoso e um pouco de farinha de mandioca temperados com sal à vontade, um angú para ser servido, juntamente.

8 — **Arroz de forno (À moda da roça)** — Deite numa panela uma boa porção de gordura, fatias de cebola e sal à vontade. Leve ao fogo para tostar ligeiramente. Junte um quilo de arroz bem lavado; deixe-se fritar um pouco, mexendo sempre. Cubra com água fervendo. Tempere-se com tomates e uma folhinha de alfavaca. Mal abra a fervura, tape-se a panela e diminua-se o fogo para a água secar, lentamente, e o arroz ficar cozido. Misturam-se, então, três colheres de caldo de galinha ou de carne, que devem colorir o arroz. Arrume-se numa travessa, alisando com uma faca. Cubra-se com dois ovos batidos e polvilhe com pó de pão. Enfeite com ovos cozidos e azeitonas. Leve a tostar no forno.

9 — **Arroz do Maranhão** — Deite meio quilo de arroz bem lavado numa caçarola. Cubra com bastante água. Tempere com sal e leve ao fogo. Deixe cozinhar lentamente até os grãos ficarem sôlto. Tape a caçarola até secar completamente a água.

10 — **Bife a cavalo ou bife a galope** — Faz-se um bife de frigideira, bem ou mal passado, conforme o gôsto. Retira-se

para o prato. No mólho do bife, estalam-se dois ovos que se cozinham, muito ou pouco também, conforme o gôsto. Passa-se uma colher de manteiga sôbre o bife e arrumam-se por cima os dois ovos.

11 — **Bife do Rio Grande** — Corta-se a carne sêca, ou xarque, em lascas. Bate-se bem para amolecer. Afervente-se em duas ou três águas para tirar o sal. Em panela à parte, faz-se um refogado com banha e tempêros; junta-se a carne e deixa-se dourar e, depois vai-se adicionando água até ficar bem cozida, em caldo grosso. No Rio Grande do Sul, serve-se assim, simples. No Rio de Janeiro, juntam-se fatias grossas de batatas que cozinham junto com a carne. Na Bahia, usa-se temperar êsse bife com pimenta comarí ou malagueta.

12 — **Canja** — Depois de limpa uma galinha gorda e partida pelas juntas, leve a refogar numa colher de manteiga e outra de cebola picada. Deixe-se alourar bem, sem escurecer. Cubra de água, tempere com sal e junte tomates, e cheiro. Cozinhe até a galinha ficar bem macia, então cõe o caldo. Tire os ossos e as peles da galinha e desfie a carne. No caldo, deite uma quantidade de arroz suficiente, bem lavado e leve a cozinhar. Quando estiver quase pronto, junte a galinha. A canja deve ficar amarela e não muito espessa. Se tiver muita gordura tire para que não fique enjoativa.

13 — **Canjiquinha** — Rale-se o milho verde e cozinhe-se, ou com gordura, sal e tempêros, ou com leite, açúcar e baunilha, até largar do fundo.

14 — **Cará ensopado** — Descasque-se o cará e parta-se, refogando em todos os tempêros. Depois, ajunte-se água, sal e uma colher de fubá mimoso. Deixe-se ferver até ficar meio grosso e sirva-se quando o cará estiver bem cozido.

15 — **Cará frito** — Cozinhe-se o cará em água e sal. Parta-se em fatias grossas. Frite-se em gordura quente.

16 — **Cará com vinho branco** — Descasque-se e corte-se o cará em pedaços pequenos. Põe-se numa panela com gordura quente, mexendo-se, até cozinhar a fim de evitar que pegue no fundo. Junta-se então uma xícara de caldo de carne ou de galinha e um copo de vinho branco. Adiciona-se salsa, um pouco de pimenta e noz moscada. Engrossa-se o caldo com uma gema de ovo em caldo de limão.

17 — **Carne de Vento (Modo de preparar)** — Tira-se do boi uma bôa manta de carne, separando-se os ossos e abrindo-se bem. Salga-se e estende-se em varais onde dê bem o sol. Deve ficar assim até tornar-se bem sêca. E' preciso, porém, ter a máxima cautela em não deixar as moscas pousarem nela, afim de que não dê bicho.

18 — **Carne de vento à Moda do Norte ou espetadas** — Corte-se a carne de vento em pedaços de tamanho regular.

Lavam-se bem em água fria, sendo melhor deixá-las de molho para que saia bem o sol. Metem-se os pedaços em espêtos de pau e assam-se sôbre braças colocando-se o espêto alto, para que a carne sômente seja cozida com o calor, (êsse processo é da moqueação). Serve-se com um pirão de farinha de mandioca e água fria ou leite crú, quando o há.

19 — Carne de Carneiro à moda do Maranhão — Corte-se a carne do carneiro, em pedaços de tamanho regular, e pas-sam-se êstes na gordura quente com sal, pimenta, salsa, cebola e cebolinha. Depois, tira-se o carneiro e, na gordura, põe-se arroz bem lavado, em quantidade suficiente às pessoas que vão comer. Mexe-se até soltar-se do fundo. Adiciona-se água na qual se tenham desfeito gemas de ovo. Junta-se, então, a carne e quando o arroz estiver cozido, está pronto.

20 — Carne sêca frita — Tome um bom pedaço de carne sêca, gorda ou magra, conforme o gôsto; escale e corte em pedacinhos. Faça um bom refogado com tomates, cebola e ba-nha e, aí, deite o picado até corar, ajuntando-se-lhe água, pouco a pouco, até a carne ficar cozida e frita. Faça um pirão de farinha para servir com a carne sêca frita.

★ 21 — Carurú — Corta-se a carne em pequenos pedaços. Tempera-se com sal e frite-se na gordura. Em seguida jun-te-se-lhe um pouco de água, uma colher de fubá mimoso, uma dú-zia de quiabos em rodelas, outros tantos jilós, sal, pimenta malagueta, salsa, cebola verde e tempêros sêcos. Deixe-se tudo ferver até ficar bem cozido. Serve-se com angú de fubá de milho, ou pirão de farinha de mandioca.

★ 22 — Carurú à Baiana — Separe-se uma bôa porção de camarões sêcos, limpe-se, torre-se e soque-se com pequena raiz de gengibre, um punhado de amendoim torrado, uma raiz de begerecum e dez castanhas de cajú assadas. Depois de tudo tão socado, que fique reduzido à massa, leve-se ao fogo numa panela com azeite doce, juntando-se-lhe uma porção de quiabos partidos em fatias. Vai-se juntando água, lentamente. Adicione-se também azeite de dendê até corar, bem assim como pedaços de peixe assado sem pele nem espinhas. Quando o quiabo estiver cozido o carurú está pronto.

Outra receita — Tome-se uma bôa porção de carurú, tirem-se-lhe os talos grosos; lave-se bem e deixe-se escorrer a água. Numa panela, faça-se um refogado com azeite doce, alho pisa-do, pimenta comarí, tomate, cebolas e azeite de dendê. Deitem-se nêle, as fôlhas do carurú que vão cozinhar em fogo brando, com pequena porção de água. À parte, cozinhem-se pedaços de carne de porco e de vaca, devidamente temperados e lancem-se, depois, na panela do carurú. Logo que abra fervura, depois de misturado, mexe-se ligeiramente e assim que estiver tudo ligado está pronto. Serve-se com angú de farinha de man-dioca ou de fubá, ou ainda, com pirão de batata inglêsa.

23 — **Churrasco ao Rio Grande** — Tome-se a carne; raspe-se e, sem lavar, passe-se em um pouco de sal. Põe-se num espeto e leva-se a dourar, ao fogo ardente. Serve-se puro ou com cebola picada e farinha de mandioca.

+ 24 — **Couve à Mineira** — Lave e tire os talos, de uma porção de couve manteiga. Coloque as folhas, umas dentro das outras; enrole bem apertado e, com uma faca bem afiada corte em rodelas o mais fino possível. Deite numa peneira e regue com água a ferver. Ponha-se numa frigideira uma boa colher de banha. Quando estiver bem quente, jogue as couves dentro, passe depressa, polvilhe sal e sirva. Se quiser, pode-se adicionar farinha de mandioca enquanto está na gordura e fritar até ficar, solta, como farofa.

/s 25 — **Cuscú de camarão** — Umedeça-se, sem empapar, umas oito xícaras rasas de farinha de milho, e meia xícara de farinha de mandioca com água fria e sal. Leve ao fogo uma panela com oito colheres cheias de gordura e, quando estiver bem quente, deite dentro uma cebola e cheiro picadinhos, uns tomates sem semente e algumas pimentas. Deixe refogar, sem queimar; junte um quilo de camarões descascados, cozinhe e despeje tudo sobre a farinha e misture bem. À parte, cozinhe dois ou três palmitos e deite-os num molho de tomate. Cozinhe oito ovos e parta-os em rodelas. Deite, na parte de cima do cuscuzeiro, em camadas, a farinha com os camarões e os palmitos com ovos e azeitonas e assim até terminar os ingredientes. Tape tudo com folhas frescas de couve e guarde. Leve ao fogo; à parte de baixo do cuscuzeiro com água até o meio e, quando ferver, adapte a parte de cima com o cuscús e cubra com um pano de prato grosso. Quando as folhas de couve estiverem cozidas pode retirar o cuscús para um prato e servir. O cuscús deve sair inteiro como um bôlo.

Pode-se fazer da mesma forma cuscús de peixes, acrescentando lascas de peixe ensopado, pedaços de galinha ensopada sem pele, espinhas ou ossos e, também, de linguça frita.

+ 26 — **Cuscús de milho verde (Norte)** — Rale-se o milho verde, quando já está um pouco duro. Passe-se na peneira. O que não passar soque-se no pilão até ficar reduzido à massa bem fina. Tempere-se com sal. Estando a massa muito seca coloque-se a mesma num pano e deposite-se no cuscuzeiro, abrindo-se buracos, com o cabo de uma colher de pau. Deixe-se cozinhar, em banho Maria. Na falta do cuscuzeiro põe-se a massa em um prato, dê-se-lhe os mesmos furos. Molhe-se o guardanapo, espreme-se a água e cubra-se com ele o cuscús. Segure-se pelas quatro pontas que se juntam em baixo do prato e emborque-se assim, na boca de uma panela com água a ferver, para cozinhar com o vapor.

27 — **Efó** — Corte-se a folha, conhecida vulgarmente por língua de vaca ou a mostarda e deite-se ao fogo a ferver com

pouca água. Isto feito, escôe-se a água; esprema-se a erva e coloque-se de novo, na mesma vasilha com cebola, sal, camarões, pimenta malagueta sêca tudo ralado conjuntamente na pedra e, finalmente, o azeite de cheiro. Prepara-se também o êfó com peixe assado ou com garoupa, caso em que esta é cozida, à parte. Como o peixe é assado sem sal, ralem-se os respectivos tempêros em quantidade suficiente e leve-se tudo ao ao fogo. Pode-se ainda empregar no preparo do êfó a fôlha de taioba, ao envéz da língua de vaca.

28 — Ecurú — Depois de ter estado de mólho, à ponta de se poder tirar a casca do feijão fradinho, rale-se a massa adicionando-lhe cebola e sal, também moídos. Coloque-se pequena quantidade de cada vez em fôlhas de bananeira; erole-se de modo a poder cozinhar em banho Maria, no interior de uma panela com água. Depois de cozida, a massa é desmanchada em azeite de dendê com sal ou em mel de abelhas, conforme o gôsto até tomar o aspecto de farofa.

29 — Empadinhas — Misture bem três colheres de manteiga, três colheres de banha, um ovo, duas gemas e uma colher rasa de sal, e meio quilo de farinha de trigo. Amasse sem bater. Se ficar muito sêca, junte-se uma xícara, das pequenas, de leite. Deixe descansar meia hora. Separadamente, tome uma porção de camarões limpos e descascados que se fêz refogar bem em azeite e tempêros. Depois de pronto, adicione duas colheres de farinha desmanchada numa xícara das de chá, de leite, meia colher de manteiga, e leve a cozinhar em fogo brando. Depois, junte três ovos cozidos, partidos em pedaços, e rodela de palmito, que foram cozidas à parte com água e sal. Se quiser, junte também azeitonas e pimentas. Formem-se forminhas próprias com a massa que já descansou, tendo o cuidado de untar bem as fôrmas com manteiga ou banha. Encha essas forminhas com o recheio de camarões e palmito, e cubra com rodelinhas de massa, de modo que fiquem bem tapadinhas. Doure-as com gemas desmanchadas em manteiga derretida. Leve a assar ao forno.

30 — Ensopado Crioulo — Carne de vaca picada, bem refogada à qual se junta qualquer legume, erva ou raiz, cortada em rodela, ou pedaços. Vão-se adicionando pequenas porções de água. Cozinhe-se em fogo brando.

31 — Farofa de carne sêca — Corte-se, em pedacinhos, uma porção de carne sêca que se deixa de mólho e se aferventa para tirar o sal. Faz-se um refogado de cebola, banha, tomate, salsa e cebolinha. Quando estiver dourado, junte-se a carne sêca, que vai tomar côr, e depois, cozinhar até amolecer com pouca água que vai secar até fritar a carne sêca. Acrescente-se, então, farinha de mandioca. Mexe-se até tomar o aspecto de farofa, temperada com sal, à vontade.

32 — **Fatias de carneiro à moda do Paraná** — Tome-se um pedaço de carne assada de carneiro. Corte-se em fatias. Passem-se estas em nata de leite que se leva a aquecer ao fogo brando. Junte-se, então, uma colher de fuba mimoso, gemas de ovos desfeitas em leite e temperadas com sal, à vontade. Deixe-se ferver tudo e sirva-se, depois.

+ 33 — **Feijão com leite de côco (Bahia)** — Cozinhe-se o feijão com água e sal. Separadamente, rale-se um côco da Bahia e tire-se o leite com um copo de água fervente. Em uma frigideira, faz-se um bom refogado com banha, tomate, cebola, salsa, e cebolinhas. Deite-se aí uma concha do caldo do feijão. Deixe-se ferver um pouco. Passe-se na peneira, juntando-se ao feijão todo, adicionando-se, nesse momento, também o leite do côco que estava separado. Misture-se bem e leva-se o caldeirão do feijão à fogo brando, para engrossar. Sal, à vontade.

+ 34 — **Feijão com milho verde (Nordeste)** — Cozinhe-se o feijão verde com água e sal. Tempere-se com um refogado feito à parte. Junte-se milho verde ralado em uma porção que se achar necessária. Mexe-se tudo, que vai ao fogo brando engrossar. Pode-se adicionar carne seca, ou carne fresca.

+ 35 — **Feijão de tropeiro** — Cozinhe-se o feijão com água e sal até ficar bem macio. Escorra-se a água. Fritam-se os grãos, na gordura quente. Come-se com torresmos.

36 — **Feijão à brasileira (Prato típico nacional)** — Ponha-se, num caldeirão, uma boa porção de feijão preto coberto com água. Leve-se ao fogo. À medida que a água for secando, vai-se pondo mais. Quando o feijão rachar, tempera-se com sal à vontade, juntando-se-lhe, então, toucinho, paio, carne seca, tripas, linguiça, língua, chispes, orelhas, rabada, de que já se tirou o sal, e aferventou bem. Quando o feijão estiver cozido, faz-se à parte, um refogado com banha, alho, cebola etc. Tire-se uma concha de caldo do feijão, deite-se sobre esse refogado deixando-se ferver um pouco para tomar o gosto. Passe-se essa mistura em uma peneira sobre o feijão, que continua no fogo, fervendo, até engrossar bem. Sirva-se com um molho feito do próprio caldo e pimentas socadas. Come-se com farinha de mandioca torrada, fatias de laranja, acompanhado de cachaça, parati, aguardente, caninha etc., diversos nomes que toma a nossa bebida típica.

37 — **Frigideira à baiana** — Duas qualidades iguais de camarões frescos e secos, aqueles bem refogados e estes descascados, ambos secos ao forno e pisados num pilão. Numa frigideira, com azeite, deite-se essa massa e um copo de leite de côco, tomates sem sementes, e partidos, cebola bem picada, e coentro. Deixe-se secar, mexendo-se sempre. Batem-se à parte quatro claras, juntem-se as quatro gemas, misture-se a essa massa de modo a formar uma camada compacta. Bate-

se mais quatro ou seis ovos da mesma forma e cubra-se tudo, tendo o cuidado de deitar bastante azeite em volta para não pegar. Vai ao forno brando para corar. Quando estiver cozido enfeite-se com rodelas de cebola, tendo no centro uma azeitona.

Nesta receita de frigideira pode o camarão ser substituído pelo bacalhau e lagostim, sempre pelo processo acima.

**38 — Fritada Alagoana** — Refoguem-se os sururus (mariscos pequenos, muito abundantes em Alagoas) em azeite doce temperado com sal à vontade. Misture-se com ovos batidos, separadamente: 1.<sup>a</sup> a clara, depois juntando a gema, cobrindo-se finalmente toda essa massa com uma grossa camada de ovos batidos nas mesmas condições. É preciso observar o mesmo cuidado que citamos para a "frigideira de camarões".

**39 — Fritada à Mineira** — Batem-se os ovos, primeiro as claras e, depois, as gemas; sal à vontade e depois junta-se uma colher de farinha de milho para cada ovo. Deita-se, numa frigideira, duas colheres cheias de banha. Quando estiver bem quente, frite-se essa massa que vai depois dourar no forno. Há quem prefira fazer pequenos bolinhos e fritá-los na banha quente.

**40 — Galinha à moda do Norte** — Ponha-se a galinha, depois de depenada e limpa, em vinha d'alhos. Deixe-se aí algum tempo. Prepare-se em uma panela, um refogado de banha, cebola, tomate etc. e nele junta-se a galinha partida, em pedaços. Deixe-se dourar. Pingue-se água, aos poucos, para cozinhar bem, ajuntando-se, então, castanhas de cajú assadas e moldas. Depois, continua a ferver até que o caldo fique grosso. Sirva-se com pirão de farinha de arroz.

Em alguns estados, ao invés de água, cozinha-se em leite de côco, ou mesmo, leite de vaca.

**41 — Galinha de mólho pardo** — Quando matar a galinha, apare o sangue num prato fundo com meia xícara de vinagre para não talhar. Depois de limpa a galinha, corte-se em pedaços e leve-se a dourar em duas colheres de banha quente. Ajunte-se, então, uma cebola picadinha, tomate, louro, sal e vá se regando com água até que a galinha fique bem macia. Poucos momentos antes de servir, quando a galinha já estiver meio fria, engrosse-se o caldo com meia colher de farinha de trigo e junta-se o sangue aos poucos, misturando bem. Em seguida leve a fogo brando para que cozinhe sem ferver.

**42 — Galinha à Paulista** — Depois de bem limpa uma galinha, ponha-se numa panela sobre lascas de toucinho e presunto, cobrindo-se com outra camada igual. Em volta, ponha-se pedaços de mão de vaca, repolho partido bem fino, cebolas, cravos, um pouco de sal, pimenta, salsa, tomates e cubra-se tudo com caldo de carne. Deixe-se ferver em fogo brando, sempre pingando água para não pegar, até cozinhar bem. Tire-se a

galinha, com cautela, para não se desfazer. Coloque-se em um prato com fatias de presunto em redor. Cõe-se o caldo, apure-se bem e despeje-se por cima da galinha que se serve fria.

43 — Galinha à Serra Abaixo — Corte-se a galinha em pedaços que se refogam bem em gordura, cebola, tomate, salsa e cebolinha. Junte-se um pouco d'água, um cálice de vinho branco, pimenta comarí ou malagueta e caldo de limão. Depois de bem cozida desmanche-se no caldo três gemas de ovo e um pouco de tapioca fina. Deixe-se ferver ainda e sirva-se com um pirão de farinha de mandioca e mólho de pimenta.

44 — Geléia à Brasileira — Batam-se dois ovos com uma xícara de caldo de carne gorda e tutano, tempere-se com sal e pimenta. Coloque-se essa massa numa tijela que vai a banho Maria cozinhar até endurecer. Tire-se, então, e deixa-se esfriar. Emborque-se a tigela num prato para que saia a geléia.

45 — Gembé de Tia Chica — Gembé é um ensopado de quiabos, maxixes e jilós em rodela, bem refogados, ao qual se junta um pouco de carurú de porco, "ora p'ro nobis" e uma boa dose de pimenta malagueta. Deixe-se ferver tudo até engrossar o caldo e os ingredientes ficarem bem cozidos. Sirva-se com pirão de farinha de mandioca.

46 — Guando Cozido, Fluminense e Carioca — Cozinhem-se os guandos verdes em água e sal; quando estiverem quase prontos faz-se, à parte, um refogado com todos os tempêros e cõa-se dentro. Leve-se a ferver até engrossar o caldo. Pode-se ainda adicionar lombo salgado, carne sêca ou tainha frita.

47 — Guando guizado, Fluminense e Carioca — Depois do guando cozido e temperado junte-se-lhe uma colher de fubá mimoso e água. Quando o fubá corar acrescente-se um cálice de caldo de laranja da terra, fervendo-se um pouco. Despeje-se tudo por cima dos guandos, que ainda vão ferver até engrossar.

48 — Inhamé — Tome algumas batatas de inhamé, não muito grandes, cozinhe com água, sal e limão p'ra não ficarem escuras. Corte, depois, em fatias. Se quiser frite para comer com carne, ou então prepare dentro de um mólho, como ensopado.

49 — Leitão à Brasileira — Depois de pelado e bem lavado, extraem-se os intestinos e as vísceras do leitão. Lave-se bem por dentro esfregando uma salmoura com alho e caldo de limão. Deposite-se numa assadeira de barro com vinagre, sal, cebola sêca e verde, alfavaca, louro, cuminho, pimenta do reino, deixando-se ficar assim durante umas doze horas. Separadamente tome-se a lingua do leitão, os miúdos e o sangue, aferventem-se em água; pique-se bem miúdo; tempere-se com todos os tempêros sêcos e verdes, juntando-se pedacinhos de presunto, azeitonas e ovos picados. Misture-se tudo bem e passe-

se num refogado, preparando o recheio. Com êle, enche-se o leitão, cozendo-se depois a abertura. Dobrem-se, em seguida, os pés do animal de modo que êle pareça estar agachado; para isso, amarrem-se, os pés com um cordão para melhor mantê-lo nessa posição. Faz-se um mólho de gordura, sal e alho; unte-se com êle, abundantemente, o leitão e leve-se ao forno. Durante a cozedura, é preciso ir virando-o, para evitar que toste, sem cozinhar a carne. Quando estiver pronto coloque-se o assado em uma travessa grande, pondo-se na bôca do leitão um ovo cozido ou uma batata dourada, enfeitando-se o corpo com rodela de limão, ou ovo cozido, espetados na pele por meio de palitos.

50 — **Língua do Rio Grande** — Tome uma língua, e deite-a de mólho, de véspera. No dia seguinte, lave-a e leve à cozinhar com água fria, até ficar tenra. Retire a pele com uma faca. Parta-a em fatias e sirva-a, fria ou faça um ensopado com batatas. Pode-se também passá-la no ovo e na farinha de rosca, e fritá-la.

51 — **Baniçoba (Bahia)** — Colhe-se uma porção das fôlhas tenras da mandioca. Depois de lavadas e livres dos talos, passe-se na máquina. Tire-se o sumo, que é desprezado. As fôlhas, assim pisadas, vão ao fôgo cozinhar com pouca água. Prepare-se, à parte, um ensopado de carne sêca, cabeça de porco partida, mocotó moqueado, toucinho em quantidade suficiente, sal, alho, fôlha de louro, hortelã pimenta. Quando o ensopado estiver bem cozido, recebe as fôlhas pisadas da mandioca, continuaudo a ferver para engrossar um pouco.

52 — **Mocotó à Brasileira** — Corte-se o mocotó em pedaços e ponha-se a ferver com muito fôgo e bastante água, com sal à vontade. Depois de bem cozido. Isto é, quando o caldo estiver bem grosso, tire-se e junte-se-lhe um refogado de todos os tempêros, feitos à parte, e continue-se a refogar acrescentando-se quantidade suficiente do caldo em que êle foi cozido. Mexe-se sempre para não pegar no fundo. No fim de algum tempo, está pronto.

53 — **Moqueca** — Duas colheres de gordura, ou azeite, uma cebola, em rodela, quatro pimentas, tomate e cheiro, à vontade. Tomar postas grossas de peixe, lavá-las, temperá-las com sal e limão e cozinhá-las em refogado com todos os tempêros, em fogo brando sem juntar água. Não deixar amolecer muito. Retirar o peixe com um pouco de mólho para o prato. Ao resto do mólho, juntar um pouco de água quente, sal e farinha para fazer um pirão.

54 — **Moqueca à baiana** — Bastante coentro, cebola, alho, azeite doce, o dôbro de azeite de dendê, pimenta malagueta a contento. Leite de côco, à vontade. Cozinhar-se o peixe em tudo isso, sem água; apenas, com o vapor da panela.

55 — **Moqueca de ovos** — Prepare-se, primeiramente, o mólho como se fôra para a moqueca de peixe fresco e junte-se pouca quantidade de água, a fim de que sejam fervidos os temperos na frigideira. Mal abra a fervura, partam-se os ovos sobre o mólho e cubra-se a frigideira para apressar o cozimento da moqueca.

56 — **Ovos à boiadeiro** — Batam-se os ovos com fígado de boi ou de galinha, picado. Temperem-se com sal, pimenta, salsa cebola e frijam-se em gordura bem quente. Depois de fritos, pulveriza-se por cima, um pouco de pimenta do reino.

57 — **Ovos à mineira** — Batem-se os ovos com pimenta socada e sal moído até espumarem. Frijam-se uns torresmos e, sobre a gordura e os torresmos, despejam-se os ovos batidos, e não se mexa mais. Tire-se do fogo antes que os ovos endureçam.

58 — **Ovos mexidos à brasileira** — Batam-se os ovos, clara, primeiro, depois as gemas; junte sal, o leite de um côco pequeno (tirado sem água) e despeje numa frigideira com uma colher de manteiga, bem quente. Deixe em fogo fraco. Quando começar a endurecer, mexa com um garfo sem esmigalhar demais e retire do fogo antes de secar, porque perde a delicadeza e dissóra.

59 — **Pamonha de milho verde** — Rale-se o milho, tempere-se com sal ou açúcar, à vontade. Peguem-se bocados dessa massa coloquem-se dentro de palhas de milho, que se amarraram pelas extremidades e ponham-se dentro de uma panela com água fervente para cozinhar. Quando a massa estiver cozida, deixe-se esfriar, e come-se.

60 — **Panelada do norte** — Ponha-se em água a ferver, temperada com sal, tripas frescas ou secas, carne de cabeça de boi, mão de vaca, garganta, bofe. Deixe-se cozinhar bem. Quando o caldo ficar grosso, tempere-se com um refogado feito, à parte. Dá-se ainda uma fervura e sirva-se.

61 — **Passoca de carne seca** — Depois de tirado o sal, ponha-se em pedaços grandes a carne seca no espêto, com lascas de toucinho. Assem-se bem e depois, coloque-se tanto a carne, como o toucinho no pilão, mais um dente de alho, cebola crúa e uma porção de farinha de mandioca, proporcionada à carne. Soque-se tudo bem até esfarinhar, e sirva-se.

62 — **Perú à brasileira** — O Perú à brasileira é o prato principal dos banquetes nacionais. Prepara-se do seguinte modo: tome-se o Perú já depenado e limpo. Abre-se, limpe-se, encha-se com um recheio feito da seguinte forma: um pouco de carne de porco, um pouco de presunto, toucinho e os miúdos do Perú, partidos em pedacinhos, e refogados em todos os temperos, até cozinhar bem. Amasse-se com miolo de pão amolecido em vinho. Adicione-se manteiga, farinha de mandioca

torrada, sal à vontade. Misturem-se pedaços de ovo cozido. Com esse recheio, encha-se o papo do Perú. Ladeie-se o peito da ave de toucinho, em tiras, cebola picada, vinho branco, sal e água. A parte trazeira, é cheia com farofa de farinha de mandioca, com manteiga. Arruma-se as pernas do Perú de jeito que fiquem presas e vai a forno quente todo coberto de manteiga ou banha. Depois de dourar, vai-se regando com o molho para que a carne fique bem macia.

63 — Quibêbe — Descasque-se a abóbora; tirem-se-lhe as sementes e parte-se em pedaços que se deitam num refogado de banha e tempêros secos e verdes. Deixe-se cozinhar com o próprio vapor, a fogo brando. Quando estiver cozida, amasse-se bem e sirva-se.

64 — Rabada — Limpe-se bem, lave-se com vinagre e parte-se a cauda do boi. Tempere-se com vinagre, sal, alho e deixe-se descansar umas horas. Depois, faz-se um refogado com banha e tempêros, jogue-se dentro os pedaços de rabada que ficam ali até corar. Depois, vai-se ajuntando água até cozinhar a ponto de soltar a carne dos ossos. Ai, conforme o gosto, podem-se juntar batatas, quiabos, em rodela, carurú de porco, ou breço, ou ainda, uma erva silvestre, conhecida por Maria Niombé, agrião, etc.

Junte-se um pouco mais de água. Deixa-se cozinhar o legume ou a erva e engrossar o caldo. Sirva-se simples ou com pimenta, com angú de milho, ou pirão de farinha de mandioca.

65 — Roupas velhas — Tome-se carne seca, cozida no feijão. Tirem-se-lhe as peles e desfie-se bem. Deite-se num refogado de banha, tomates, cebola picada, salsa e uns pingos de vinagre. Passa-se bem e sirva-se.

66 — Sarrabulho — Deite a cozinhar, água e sal, o sangue coalhado, o bofe, os rins, e metade do fígado, bem limpos, de todas as glândulas. Depois de cozidos, bata tudo até ficar bem miudinho. Faça um refogado com gordura, cebola, tomate, e cheiro, bem picadinho; deixe fritar bastante e aí, deite os miúdos batidos, uma pitada de pimenta do reino, meia xícara de caldo, e cominho. Este tempêro é o principal do sarrabulho. Tome uma colher de chá de cominho, torre bem, e empregue. É necessário provar para não se temperar de mais. Deixe o sarrabulho um pouco no fogo, e sirva quente, com arroz, à parte, e farinha.

67 — Sarapatel mineiro — Corte-se em pedaços, fígado de porco, bofe, redenho da banha, e pedacinhos de carne de porco fresca. Depois de tudo isto, afervente-se e refogue-se em todos os tempêros, com a adição de um pouco de alfavaca, louro e vinagre. Depois de tudo refogado, junte-se pimenta comarí e um pouco d'água. Deixe-se ferver, sirva-se com angú mineiro.

67 — Sarapatel à moda do norte — Tomem-se os miúdos do boi ou do porco ou ainda do cabrito; aferventem-se com sal. Deixe-se esfriar e limpem-se das peles que contém. Depois bata-se tudo até ficar como uma pasta. Faz-se, à parte, um refogado de gordura e todos os tempêros e juntem-se os miúdos que devem ficar bem passados. Depois, cubra-se com água; deixe-se cozinhar até engrossar o caldo.

68 — Sopa catarinense — Cozinhem-se em água e sal, batatas inglesas, descascadas, em quantidade suficiente. Separado, passem-se na gordura duas colheres de fubá mimoso com uma cebola picada. Deite-se, por cima, caldo de carne, pimenta, salsa e cebola. Deixe-se ferver por mais algum tempo, para engrossar um pouco.

69 — Sopa de Ouro Preto — Faça-se um refogado com banha, cebola, tomate, cebolinha e salsa; junte-se a êle uma colher de fubá de milho que se refoga. Junte-se água quente que dê para todos. Ferva-se um pouco, e depeje-se nos pratos, sôbre uma porção de farinha de mandioca que se julgar suficiente.

+ 70 — Sopa de Sergipe — Cozinhe-se couve, repolho, cenoura, batata inglesa, abóbora, aipim em água temperada com sal, e adicionada de todos os tempêros sêcos e verdes. Deixe-se ferver bem, até tudo ficar bem cozido, quase a desmanchar, passe-se na peneira e despeje-se o caldo grosso sôbre pedaços de pão fritos em gordura de ovos de tartaruga.

+ 71 — Sopa de tropeiro — Afervente-se um palmito doce. Depois, refogue-se em gordura com sal, e demais tempêros. Junte-se, depois, fubá mimoso que se deixa engrossar a gôsto.

72 — Sopa doméstica — Ponha-se a cozinhar, numa panela, carne de vaca e toucinho. Quando tudo estiver cozido, Junte-se repolho, batatas, cenouras, aipim, abóbora, tudo partido em pedaços. Deixe-se cozinhar bem, juntando-se-lhe finalmente, uma porção de arroz, suficiente.

73 — Sopa Manoel sem jaléco (Minas) — Ponha-se no fogo um bom refogado, ao qual se junta um pedaço de lombo de porco, e um paio, que se cobrem com água para cozinhar. Logo depois, junte-se, pedacinhos de nabo, fôlhas de mostarda, couve e serralha em pedaços. Quando tudo estiver cozido engrosse-se, ligeiramente, com fubá de milho.

74 — Sopa mineira — Deixe-se cozinhar o feijão preto com ossos de tutano ou carne de vaca, bem gorda. Quando estiver cozido, faz-se, à parte, um bom refogado com banha, alho, cebola, tomate, salsa e cebolinha. Junte-se uma concha de feijão. Deixe-se ferver um pouco. Passe-se na peneira, juntamente com o feijão, do qual já se retirou o tutano e as carnes que se abandonam. Junte-se, então, a couve, partida bem fina,

e um punhado de arroz, à vontade. Quando tudo estiver cozido, sirva-se com uma colher de manteiga.

+ 75 — Sopa de mandioca — Faça-se um bom caldo de tutano e carnes gordas. Cõe-se o caldo e engrosse-se com farinha de mandioca, à vontade.

76 — Sopa de serra abaixo — Cozinhe-se carne de vaca com aipim, abóbora e batata doce, temperando-se com sal, gordura, alho, tomate, cebola, etc. Quando estiver fervendo, junte-se aos poucos um mingau feito com três ovos, meia colher de polvilho e duas de fubá mimoso. Deixe-se ferver bem e sirva-se.

77 — Torresmos — Toucinho de porco escaldado, cortado em pedaços, frito, escorrida a gordura, salgados, a gosto.

78 — Tripas à mineira — Depois de bem lavadas e limpas, deixe-se durante uma noite, numa salmoura de caldo de laranja da terra ou limão com sal. No dia seguinte, tirem-se, lavem-se as tripas em água fria. Depois, escaldem-se em água quente, deixando-se nesta até que a água esfrie. Tirem-se, depois, e ponham-se, em uma panela ao fogo, com água e sal, pimenta do reino, salsa, cebolinha, deixando-se ferver durante três ou quatro horas. Juntem-se-lhes, então, dois a três ovos desfeitos em água fria. Deixe-se ferver por mais meia hora, adicionando-se-lhe algumas talhadas de limão. Sirva-se.

+ 79 — Tutú — Pegue-se o feijão que sobrou da véspera e refogue-se em gordura com todos os tempêros e um pouco d'água. Em seguida, vai-se engrossando com farinha de mandioca até adquirir a consistência que se quiser.

Em Minas, serve-se com pedaços de linguiça frita e, no Rio de Janeiro, cobre-se com molho de tomates. Em S. Paulo, toma o nome de "virado à paulista" e serve-se coberto com ovos fritos, torresmos e costeletas de porco.

80 — Xin-Xin — Morta a galinha e limpa, corte-se em pedaços que se deitam numa panela onde se fêz um bom refogado. Mal dourem os pedaços, juntem-se, lentamente, pequenas porções d'água até ficar bem macia. Adicionem-se camarões secos em quantidade suficiente, sal, se fôr preciso, cebola, sementes de abóbora ou melancia torradas, raladas, e azeite de dendê.

81 — Vatapá — Uma boa porção de garoupa, outra de camarões frescos, dois côcos ralados, uma xícara de amendoim, ou castanha de cajú, torradas e pisadas. Camarões secos, torrados e socados, duas colheres de azeite de dendê. Fazer um bom refogado com pimentas malaguetas socadas. Juntar a garoupa e os camarões limpos e cozinhar sem água. Feito isso tirar as peles e as espinhas do peixe; separá-lo, em lascas, e conservar com o refogado de camarões. Tirar o leite dos côcos com água fervente. Juntar-se os camarões secos, amendoins e castanhas; ferver bem com o molho do peixe, e passar

tudo pela peneira. Temperar e levar ao fogo, engrossando o molho com fubá de arroz. Adicionar o peixe, os camarões e o leite do côco. Deve ficar na consistência de um crême espesso. Fora do fogo, juntar o azeite de dendê. Despejar num prato grande, e servir com angú de fubá de arroz, ou de maizena. Outra receita:

Dois côcos ralados de que se tira o leite com água fervente. Soque-se uma boa porção de camarões secos, mais quatro raízes de bejerecum, uns grãos de blerin, uma raiz de gengibre, três castanhas de cajú assadas, um punhado de amendoim, tudo bem pisado. Deite-se na panela onde já estão, os pedaços de peixe, sem espinha, o leite de côco e, assim, tudo junto, vai cozinhar lentamente, junto com a passoca, até tomar boa grossura, não muito densa. Junte-se, então, azeite de dendê até ficar colorido vivo, pimentas, à vontade. Sirva-se com agú de farinha de arroz.

82 — Zorô — Aferventem-se camarões e mulato velho; cortem-se em pedaços e refoguem-se em azeite, com salsa, pimenta do reino, cebola, cebolinha e tomates. Junte-se, depois, maxixes, jilós ou quiabos, cortados em rodela, e um pouco de água. Deixe-se cozinhar bem. Sirva-se com angú de milho.

83 — Barreado — E' o prato tradicional do estado do Paraná. E' feito só de carne, que fica a cozinhar durante mais de 12 horas, dentro de um panelão de barro hermêticamente fechado, que se enterra e sôbre a qual se acende uma fogueira. O cozimento se faz com o próprio vapor, sem que seja adicionada água alguma. A carne fica tão cozida que se desfia à-tôa, tomando o aspecto de um pirão. Conta-se que, no litoral, os caboclos que se alimentam sômente de peixe, abusam do "barreado" no carnaval e morrem de "estupor", com o ventre inchado e empedrado. Manda a tradição que não se beba água, nem durante a ingestão do barreado nem mesmo até duas horas depois da refeição. A única bebida permitida é a cachaca. O barreado é comido com acompanhamento de banana e goma (Mandioca). A receita do barreado, que segue-me cedida pelo professor Luiz Heitor, que a conseguiu em Curitiba, de um especialista — o Pajoaba, que lhe assegurou o segredo do Barreado está em saber graduar o fogo.

"Coloca-se no fundo de uma panela de barro tiras de toucinho, pondo-se a carne gorda e magra em seguida, acompanhada dos tempêros: cominho, cebola, salsa, cebolinha, alho, tomates, pimenta de cheiro e limão". Calafeta-se as bordas da panela com uma goma de farinha de mandioca, prendendo-se a tampa por meio de tiras de papel. Além de tudo isso ainda se amarra para evitar que o vapor se escape. Algumas vêzes o barreado se faz, colocando a panela sôbre a chapa do fogão, e a

fogo lento, durante tôda à noite e indo pela manhã a dentro até o alnôço, para se processar o cozimento. E' servido com a colher, garfo de pau, a cúia de farinha de goma e o garraffão de cachaça de Morretes.

\* \* \*

## DOCES

1 — Amor em pedaços — Oito ovos e duas colheres de farinha de trigo, batidos juntos até ligar. Faz-se, à parte, uma calda de açúcar, fina, e com uma colherzinha vai-se botando pedaços da massa dentro da calda a ferver; mal cozinhem deitem-se sôbre uma pedra mármore ou sôbre um prato untado de manteiga.

2 — Ambrósia — Tome seis gemas, quatro claras, meia garrafa de leite e quatrocentas gramas de açúcar, em calda branca. Bata os ovos sem separar as claras; misture ao leite e jogue na calda, sem mexer, até ferver. Tenha cuidado para não desmanchar muito os pedaços que se vão formando. Tome novamente o ponto da calda e despeje na compoteira, ou em um prato de cristal.

3 — Amorzinho — Com 250 grs. de farinha, 125 grs. de manteiga, 100 grs. de açúcar e 150 grs. de amêndoas moídas, faça uma massa. Forre forminhas untadas, em camadas bem finas e leve a assar no forno. Prontas, deite dentro meia colher de chá de geléia e 1 de crême de leiteria, batido; porém, só deite êste na hora de servir, para não amolecer as casquinhas. Mais próprio para chá.

4 — Aranhas de côco — Escolha um côco polpudo e fresco, descasque-o com cuidado, lave e corte em fitas finas, de cima para baixo e, quanto mais compridas, melhor. Empregue assim, em fitas, ou tome uma à uma e torne a cortar com fios de barbante grosso. Deite em água fria para não murchar. Com um quilo de açúcar, faça uma calda em ponto de açúcarar. Deite o côco na calda, misture com um garfo, depois vá apanhando os bocados do côco e vá deixando aos montinhos numa táboa ou taloeiro. Leve ao sol para secar. Pode diluir anilina, côr de rosa ou amarela, e pintar ligeiramente os centros.

5 — Baba de Moça — Rale dois côcos, leve a esquentar ligeiramente no forno para tirar todo o leite. Faz-se uma calda de açúcar bem grossa e desmanche, com uma colher de pau, 8 gramas que se juntam a essa calda, assim como o leite do côco. Ligue bem, e leve a tomar ponto no fogo brando, mexendo sempre, até aparecer o fundo da panela.

6 — Baba de Velha — Faça-se a quantidade de calda que se quiser, em ponto de fio. Machuque-se, à parte, três bata-

tas inglêzas cozidas e amassadas com o leite que se espremeu de um côco ralado. Deite-se essa massa na calda fria, colorindo com gemas de ovo. Vai ao fogo, só para ligar.

6-a — Bala de Côco — Faça uma calda, em ponto de bala, e junte um punhado de côco ralado, ligeiramente passado no forno. Mal tome o ponto, tire-se do fogo. Faça do mesmo modo com amêndoas, amendoins torrados, castanhas do Pará, tudo passado na máquina.

6-b — Bala de leite de Côco — Tire o leite de um côco com 3 xícaras de água a ferver. Junte um quilo de açúcar e leve ao fogo até o ponto de açucarar. Despeje sôbre o mármore até poder segurar com as mãos. Então, junte às 2 extremidades, estique e torne a juntar até começar a endurecer. Estique e corte, aos pedaços, com uma tesoura umedecida.

7 — Barriga de freira — 500 grs. de açúcar em calda quase em ponto. Batam-se, à parte, duas claras e juntem-se depois seis gemas. Cortem-se fatias grossas de um pão de ló feito na véspera. Passe-se o pão de ló na calda e, em seguida, nos ovos. Botem-se as fatias em tableiros de metal; enfeitem-se com passas. Forno brando. Depois de cozido o ôvo, sirva-se com açúcar e canela pulverizados.

8 — Beijos de cabocla — Tire-se o leite de dois côcos ralados. Separe-se. Faz-se, em ponto de fio, uma calda de açúcar. Depois de fria a calda, juntem-se duas colheres de manteiga sem sal, uma colher de farinha de trigo, seis ovos, três dos quais batidos levemente, e, por fim, adicione-se o leite de côco. Depois de tudo bem misturado, vai ao forno regular, distribuído em forminhas untadas de manteiga.

9 — Beijos de moça — 200 grs. de açúcar, 1/4 de côco, uma colher de manteiga, uma xícara de leite e 9 gemas. Bate-se tudo bem e vai ao forno, em forminhas untadas de manteiga.

10 — Biscoito de amendoim — Meio quilo de amendoins torrados e socados com um pouco de fubá mimoso. Meio quilo de açúcar, seis ovos. Mistura-se tudo, fazem-se os biscoitos, e leva-se ao forno.

11 — Biscoito de fubá de milho — 2 pires de fubá de milho, 2 de polvilho, meio pires de manteiga, 4 ovos, meio pires de açúcar. Misture-se tudo. Façam-se os biscoitos, e leve-se a forno brando.

12 — Biscoitos Mineiros — 2 pratos de polvilho escaldado com meia garrafa de leite fervente, e meio quilo de gordura quente. Juntem-se 12 ovos bem batidos, canela e erva doce. Misture-se tudo, e façam-se os biscoitos que vão ao forno.

13 — Biscoito Sinhá — 150 grs. de manteiga, 250 grs. de açúcar, uma colher de banha derretida, um copo de leite de côco, tirado sem água, 4 ovos, 1 quilo de polvilho bêm peneirado. Ligue-se tudo bem e levem-se os biscoitos ao forno.

14 — Brevidade ou apressados — Batam-se 250 grs. de açúcar com 6 ovos. Juntem-se 250 grs. de farinha de araruta, bata-se tudo bem até arrebentar bôlhas. Deite-se a massa em fôrmas untadas de manteiga, que vão ao forno para cozinhar.

14-a — Bolachinha de goma — Um litro de goma sêca, o leite de 1 côco ralado, 125 grs. de açúcar, 1 ôvo, uma colher de manteiga. Batam-se os ovos, juntem-se a manteiga e o açúcar, bata-se tudo muito bem, adicionando-se, finalmente, a goma, aos bocados, mexendo-se sempre com uma colher, até formar uma massa espessa, o que só pode ser feito com o auxílio das mãos. Formem-se as bolachinhas na palma da mão, enfeite-se com a pressão de um garfo depositando-se em bandejas de fôlha para ir ao forno.

15 — Bôlo da Bahia — 6 gemas de ovos, meio quilo de açúcar, 100 grs. de manteiga, o leite de 1 côco ralado. Batem-se às gemas com o açúcar e depois com a manteiga, o leite de côco e um punhado de mandioca-puba. Distribua-se tudo isso em pequenas fôrmas untadas de manteiga que são levadas ao forno brando, para cozinhar.

16 — Bôlo de Aipim — Um prato de aipim (crú) ralado, 250 grs. de açúcar, 1 côco ralado, 6 ovos, 1 colher de manteiga. Bata-se tudo junto, muito bem. Vai ao forno em fôrma untada de manteiga.

17 — Bôlo de Cará — Depois do cará cozido com água e sal, passe-se na peneira e conforme a quantidade, vai-se amassando com um número relativo de ovos e manteiga. A massa não deve ficar muito dura. Vai ao forno quente, em fôrma untada de manteiga.

18 — Bôlo de Niterói — 1 quilo de açúcar em calda, 500 grs. de manteiga. Batam-se, à parte, 6 claras e 12 gemas. Depois junte-os à calda morna, e adicionam-se 150 grs. de farinha de trigo. Bate-se bem e vai assar em forno quente, em fôrma untada de manteiga.

19 — Bôlo de Noiva — 500 grs. de açúcar em calda grossa, fria; 4 ovos inteiros, 4 gemas, 3 colheres de farinha de trigo e 2 colheres de manteiga. Bata-se bem e leve-se ao forno em fôrma untada de manteiga.

20 — Bôlo de sogra — 3 xícaras de açúcar, batidas com cinco gemas; duas claras e duas xícaras de manteiga. Depois de bem batido, juntam-se 2 e meia xícaras de leite e uma colherzinha de bicarbonato dissolvido em meio cálice de limão. Bata-se e leve-se ao forno, em fôrma untada de manteiga.

21 — Bôlo do Espírito Santo — 4 ovos batidos em separados, clara e gema; 3 xícaras de farinha de trigo, 1 de leite frio, 1 de manteiga derretida e 4 de açúcar. Bata-se até fazer

bólhas e leve-se a forno brando, em fôrma untada de manteiga.

22 — **Bôlo do Pará** — 5 ovos; 250 grs. de açúcar; 120 grs. de farinha de pau;  $\frac{1}{2}$  côco ralado, sal e água de flor. Batam-se os ovos, com açúcar, junte-se o côco ralado, a farinha de pau, o sal e a água de flor. A cada ingrediente que se junte, bata-se bem. Depois de tudo bem batido, vai ao forno, em forminhas untadas de manteiga.

21 — **Bôlos do Paraná** —  $\frac{1}{2}$  k. de farinha de milho,  $\frac{1}{2}$  k. de polvilho azedo, 4 a 5 ovos, 1 colher bem cheia de banha, 3 xícaras de leite ou água morna e 1 colher de chá de sal. Ponha a farinha de mólho no leite com sal, depois incorpore a banha, o polvilho e vá amassando com os ovos até a massa ficar em ponto de enrolar. Faça argolinhas e leve a assar em forno quente.

22 — **Bôlo de S. Benedito** — 4 ovos, claras batidas antes; 250 grs. de farinha de trigo, 250 grs. de açúcar, 1 colherzinha de canela, 2 colheres de chocolate, 2 colheres de manteiga. Batam-se os ovos com o açúcar, e vão-se juntando, um a um, os outros ingredientes. Forno quente.

23 — **Bom Bocado** — Deite numa vasilha 3 ovos, 1 colher bem cheia de manteiga, 250 grs. de açúcar, 150 grs. de farinha e 2 xícaras de leite. Misture bem; leve, em forminhas altas e untadas de manteiga, a assar em forno regular.

24 — **Brevidade (apressado)** — 8 ovos, 500 grs. de açúcar, 500 grs. de polvilho. Batam-se 1.º, as claras, depois as gemas, o açúcar e, por último, o polvilho. Vai a forno bem quente.

25 — **Broinhas de milho** — 1 colher de sopa, cheia de manteiga, 1 xícara, das de chá, de açúcar, erva doce, à vontade, 1 xícara, das de chá, cheia de leite. Junte-se, em uma vasilha, os ingredientes, à proporção que se vai mexendo com uma colher de pau. Adicione-se fubá de milho até que se possa enrolar às broinhas. Molhe-se uma xícara, das de chá com água fria, passe-se, depois, um pouco de fubá no interior da xícara e, com uma colher de sopa, bota-se um pouco da massa na xícara; sacode-se de um lado para outro, e vire-se na bandeja, untada de manteiga. O fubá deve ser peneirado, e se quiser, podem-se botar 2 ovos.

26 — **Canjiquinha** — Rale-se o milho verde e cozinhe-se com leite e açúcar perfumado de baunilha até tomar a consistência de mingau grosso.

27 — **Casadinhos** — 250 grs. de açúcar, 6 ovos, 400 grs. de farinha, 1 colher de chá de amônia em pó. Bata muito bem os ovos com o açúcar, depois junte a farinha com a amônia, peneiradas juntas, misture rapidamente, e vá deitando em pequenas bolas de 2 cm, em tableiros untados e polvilhados. Pe-neire açúcar sobre êles, e leve a assar no forno. Prontos, una,

dois a dois, com marmelada ou goiabada. Ficam duros se assar demais.

28 — **Chuva de amor** — 12 gemas, 2 colheres de farinha de trigo, e 500 grs. de açúcar em calda. Separadamente, bata as gemas com farinha sem deixar encaroçar e, com uma colher das de café, vá tirando aos bocadinhos dessa massa e deixando pingar na calda a ferver. Ficam como gotas compridas. Depois de bem passadas, deixe-se escorrer na peneira. Sirva-se com calda, em compoteiras.

29 — **Cocadas** — Rale um côco. Junte igual quantidade de açúcar, amasse bem, faça rolinhos e leve a secar ao sol. É rápido.

Outra receita: — rala-se o côco e junta-se com igual porção de açúcar. Vai ao fogo pingando-se água. Deixa-se no fogo até ficar num ponto bem alto, isto é, até largar do fundo. Arruma-se a massa em pequenos montinhos sobre um taboleiro que vai secar ao sol.

Pode-se fazer a cocada de abóbora, de batata branca ou roxa, já hoje, mais rara. Para isso, descasca-se a abóbora ou a batata; parte-se em pedaços que vão cozinhar sem açúcar. Depois, passa-se na peneira. Daí em diante, o processo é o mesmo.

30 — **Colchão de noiva** — 2 xícaras de açúcar, 4 gemas, 2 colheres de manteiga, 1 pacote de fécula de batata, 1 xícara de farinha e 1 xícara de leite. Bata o açúcar com as gemas e a manteiga e vá juntando o resto, aos poucos; sendo o leite por último. Leve a assar num taboleiro pequeno, untado de manteiga. Bata para suspiro, as 4 claras que sobejaram e 8 colheres de açúcar. Despeje o taboleiro sobre um papel e corte o bolo em 3 pedaços iguais. Arruma em comprido um sobre o outro botando um pouco de suspiro no meio e cubra o resto com suspiro. Dê uma forma de acolchoado, calcando amendoins no lugar dos pontos para melhor imitar um colchão.

31 — **Doce de abóbora** — Descasque-se e parta-se uma abóbora bem madura. Leve a cozinhar em pouca água. Quando estiver bem cozida, escorra a água e passe na peneira. Junte  $\frac{1}{2}$  k. de açúcar e leve ao fogo, mexendo sempre até largar do fundo. Pode-se juntar com o açúcar, o leite de um côco ralado. Proceda-se do mesmo modo para fazer o doce de batata.

32 — **Doce de castanha do Pará** — 250 gramas de castanhas do Pará, sem cascas, amassadas com 1 clara de ovo e açúcar, até enrolar. Faça pequenas bolas achatadas; coloque um pedacinho de castanha em cima e leve à boca do forno, para secar.

33 — **Doce de Leite** — 1 litro de leite, 500 grs. de açúcar, 1 pitada de bicarbonato (para não talhar). Leve ao fogo, mexendo sempre até aparecer o fundo.

34 — Fios d'ovos — 12 gemas e 1 clara. Desmanche-se bem. Ponham-se 500 grs. de açúcar em ponto de espelho e faça-se em uma casca de ovos uns buraquinhos e, por ela vai-se fazendo passar a mistura dos ovos que irão caindo em forma de fios, sobre a calda quente. De vez em quando, ponha-se um pouco d'água na calda para não ficar muito grossa. Com uma escumadeira, retirem-se os fios que são depositados numa peneira para escorrer a calda.

35 — Geléia de jaboticaba — Deite numa panela uma boa porção de jaboticabas lavadas e escolhidas. Cubra com água e leve a ferver no fogo até ficarem cozidas. Esgalhe com uma colher e continue a mexer até engrossar o caldo. Passe por uma peneira e depois, cõe num pano. Junte tantas xícaras de açúcar quantas se obtiver de caldo e leve, de novo, ao fogo até tomar o ponto desejado. Como experiência, deitar um pouquinho num pirês, deixar esfriar, e virar para baixo; se não desprender, está no ponto.

36 — Geléia de goiaba — Tire as cascas e o miolo das goiabas separando este que vai ao fogo cozinhar. Passe na peneira e junte tantas xícaras de açúcar quantas forem as da massa obtida. Misture as goiabas e leve novamente ao fogo, até tomar ponto de geléia.

Do mesmo modo, cozinhando a fruta e passando na peneira, e seguindo o mesmo processo faz-se geléia de marmelo, de pitanga ou outra fruta qualquer.

37 — Goiaba em calda — Descasque-se uma porção de goiaba. Tire o miolo e leve as combucas a cozinhar até ficarem macias. Escorra a água numa peneira de taquara. Faça uma calda com três xícaras de açúcar e 1 xícara de água e aí deite as goiabas cozidas, deixando no fogo para tomar ponto. Sirva-se frio.

Com o cajú ou outra fruta menos dura, pode-se de uma vez deitar a fruta na calda fina e esperar que tome o ponto.

38 — Glória dos bem-casados — 1 k. de açúcar em ponto de pasta, 2 ovos, 250 grs. de farinha de trigo, 125 grs. de manteiga, leite de um côco. Depois da clara fria, misturam-se os ovos com a farinha de trigo e a manteiga e, por fim, a farinha, levando-se em seguida ao forno quente.

39 — Língua de moça — 250 grs. de amêndoas pisadas, deitem-nas em 500 grs. de açúcar em calda e ajutem 12 gemas, canela e cravo. Leve-se ao fogo para tomar ponto e depois deite-se sobre uma tábua própria e cortem-se as fatias em tiras não muito grossas.

40 — Manjar branco ou Treme-treme — Tire-se com  $\frac{1}{2}$  xícara de água fervente o leite de um côco, e guarde. Sobre o bagaço do côco, derrame 1 copo de água a ferver e tire o resto do leite. Junte à este, 1 garrafa de leite de vaca, 6 colheres

de maizena, açúcar até adoçar, e 1 pitada de sal. Leve a cozinhar até ficar um mingau consistente. Retire logo do fogo e junte, imediatamente, o leite de côco puro; misture bem e despeje tudo numa fôrma de louça molhada. Deixe-se esfriar, o mais que puder. Pode juntar também um mingau de chocolate, na hora de botar na fôrma, indiferentemente, de modo que quando se tire da fôrma tenha-se a impressão de uma pedra mármore; daí ser também conhecido como — Mármore.

41 — **Manués ou Manuês** — 10 gemas, 5 claras, 750 grs. de açúcar, 250 de manteiga, fubá de arroz, para engrossar até custar a cair da colher. Junte  $\frac{1}{2}$  côco ralado, mexe-se e vai ao forno em fôrmas untadas de manteiga. e/2

41-a — **Manués ou Manuês de cariman** — 1 quilo de farinha de cariman,  $\frac{1}{2}$  k. de açúcar, 500 grs. de manteiga, 24 gemas de ovo, 1 côco ralado, água de flor de laranjeira, erva doce. Amasse tudo muito bem e depois passe-se a massa para forminhas untadas de manteiga e levem-nas a forno brando. /a

42 — **Meiguices de Yayá** —  $\frac{1}{2}$  k. de açúcar, 12 ovos, bate-se bem; junta-se um côco ralado, raspas de noz moscada. Vai a forno regular em forminhas.

43 — **Muchochos de Sinhá** — 1 colher bem cheia de manteiga derretida; 125 grs. de farinha de trigo; 150 grs. de açúcar; sumo de 1 limão, 3 gemas e mais as claras batida, à parte. Misture tudo e asse em forminhas untadas de manteiga, em forno brando.

44 — **Não me toques** — 3 xícaras de araruta, 1 de açúcar, 2 gemas, 1 clara e 2 colheres de manteiga. Amasse tudo muito bem e faça pequenos biscoitos alongados, marcados por cima com um garfo. Leve a assar no forno, em tableiros polvilhados.

45 — **Ovos nevados ou Espera marido** — 3 ovos,  $\frac{1}{2}$  litro de leite, açúcar e baunilha, quanto bastem. Tempere o leite com açúcar, um pedaço de fava de baunilha e leve a ferver. Bata as claras em neve, o mais firme possível e, com uma colher redonda para formarem bolas, vá deixando cair no leite a ferver. Com a escumadeira volte as bolas dos dois lados, escorra, e retire logo para um prato côncavo. Findo isto tire o leite do fogo para esfriar um pouco; adicione as gemas passe por uma peneira e leve novamente ao fogo com 1 colher de chá de maizena afim de engrossar. Deite-se êsse crême sôbre as bolas, tomando o doce um lindo contraste de côres.

46 — **Pamonha de aipim** — Rale o aipim e esprema num pano. Junte à massa obtida, 2 colheres de manteiga, 1 xícara de leite de côco, açúcar e sal, à vontade. Tome fôlhas de bananeira, sem os talos; passe em água quente e corte em pedaços. Deite no meio de cada uma, 1 colherada da pasta, enrole,

amarre as extremidades com linha grossa e leve a assar em forno regular.

47 — Pamonha de milho — Rale milho verde em porção suficiente; molhe com água ou leite quente; passe por uma peneira grossa; junte 1 bôa colher de manteiga, e açúcar, à vontade. Deve ficar em caldo grosso. Escolha pedaços de palha de milho. Cosa à máquina, como saquinhos; encha-os com massa; amarre a abertura e vá jogando numa panela com água a ferver, até a palha ficar amarelada. Sirva-se fria.

48 — Pão de ló à baiana — 14 gemas de ovo; 600 grs. de açúcar, 150 de manteiga, 350 de farinha de arroz,  $\frac{1}{2}$  côco ralado, sal e canela, quanto baste. Faça-se a calda do açúcar. Depois de fria, juntem-se as gemas batendo sempre. Junte-se, então, a manteiga e, batendo-se até abrir bôlhas, leve-se ao forno em fôrma untada de manteiga.

49 — Pão de ló à caipira — 6 ovos, 120 grs. de açúcar, 1 colher de manteiga, 250 de farinha de trigo, noz moscada ralada. Batem-se separadamente as claras, depois as gemas; junte-se o açúcar, a farinha, a manteiga, a noz moscada e vai ao forno, em fôrma untada de manteiga.

50 — Pão de ló de Yayá — 12 ovos, 350 grs. de farinha de arroz, 350 de açúcar, 1 côco ralado, passas, sal e cascas de limão ralado. Batam-se os ovos separadamente, clara e gema, junte-se o açúcar; depois o côco, as passas, o sal, a canela, e vai ao forno, em fôrma untada de manteiga.

51 — Pão de ló maranhense — 6 ovos, 460 grs. de açúcar. Juntem-se 2 colheres de manteiga, canela em pó, sal (uma pitada),  $\frac{1}{2}$  côco ralado e farinha de pau suficiente para ficar em espessura de ir ao forno em fôrma untada de manteiga.

52 — Papos de anjo — 12 gemas bem batidas com fermento. Leve-se ao forno em forminhas redondas. Mal estejam cozidas, tire-se das forminhas, depois de frias. Faça-se uma calda aromatizada com baunilha e mergulhe nela os papos de anjo.

53 — Pão de minuto — 1 ôvo, 6 colheres de farinha de trigo, 3 colheres de açúcar, 3 colheres de leite, 1 colher de manteiga. Misture-se o açúcar com o ôvo, manteiga, leite e farinha. Bata-se bem, formem-se os pães; leve-se ao forno.

54 — Pé de Moléque — 1 xícara de amendoim torrado. À parte, faz-se com açúcar mascavo ou rapadura, uma calda grossa até se ver o fundo. Jogue-se o amendoim dentro; deixe-se ferver um pouco e vão se formando os montinhos em cima de uma pedra mármore ou um tableiro untado de manteiga. Deixe-se secar.

55 — P'ra Já — 6 ovos, o caldo de duas ou 3 laranjas, 250 grs. de açúcar em calda. Mexa-se o caldo das laranjas com os ovos e deite-se na calda a ferver. Não se mexa, para que

o doce tome o aspecto de uma esponja. Perfume-se com baunilha. Sirva-se frio, em compoteira.

56 — Pudim de Abacaxi — Misture 250 grs. de açúcar com uma xícara de caldo de abacaxi e 8 ovos inteiros. Passe por uma peneira fina e leve a assar no forno, em fôrma de manteiga, ou forrada com açúcar queimado.

57 — Pudim de aipim com côco — Tome  $\frac{1}{2}$  quilo de aipim ralado, 1 colher de manteiga, 4 gemas, 1 pitada de sal e erva doce, açúcar quanto baste, 2 xícaras de leite e 1 côco ralado. Misture tudo e leve a assar em fôrma untada de manteiga no forno.

58 — Pudim de aipim com queijo — Misture 6 ovos, 250 grs. de açúcar, 4 colheres de queijo ralado,  $\frac{1}{2}$  colher de manteiga e uma xícara de aipim cozido e amassado. Leve a assar em fôrma untada de manteiga no forno.

59 — Pudim de banana — 6 bananas amassadas, 6 ovos, 1 colher de manteiga, 1 de farinha de trigo; açúcar à vontade. Bata-se bem, e leve-se ao forno em fôrma untada de manteiga.

60 — Pudim de laranja — 500 grs. de açúcar, 1 xícara de caldo de laranja, 1 colher de manteiga, 12 ovos, sendo 4 sem clara. Passe-se o caldo da laranja na peneira; depois de tudo bem batido, mande ao forno em fôrma untada de manteiga.

61 — Pudim de pão — 250 grs. de pão, 1 garrafa de leite, 10 gemas de ovo, açúcar que adoce, 1 colher de manteiga. Depois de enxarcar-se o pão no leite, passe-se na peneira. Batam-se os ovos com o açúcar, junte-se todo o leite, e depois, a massa de pão. Vai ao forno em fôrma untada de manteiga.

62 — Pudim Paulistano — 4 ovos, 8 colheres de açúcar. Bate-se bem. Juntam-se, então, 2 colheres de queijo ralado e farinha de trigo para dar-lhe boa consistência .. Vai ao forno, em fôrma untada de manteiga.

62-a — Quindins — 1 côco ralado, 500 grs. de açúcar, 1 colher de manteiga, 1 de farinha de trigo. Batam-se as gemas, mistura-se o côco, o açúcar, a manteiga e, por fim, a farinha, batendo-se bem. Vão em tijelinas untadas de manteiga ao forno.

62-b — Queijadinha — Tome 2 colheres de manteiga, 2 de banha, 2 ovos,  $\frac{1}{2}$  xícara de leite morno, e 1 colher de chá de sal. Misture tudo bem, e vá amassando com farinha até formar uma massa um pouco dura. Deixe repousar meia hora; depois, abra fina e corte, em rodela de 4 centímetros de diâmetro. Aqueça-as na palma da mão, de forma que fiquem como bandejinhas côncavas. À parte, faça com 3 ovos, 3 xícaras rasas de açúcar, 1 colherzinha de manteiga e 3 colheres de queijo de Minas ralado, 1 massa bem batida. Encha com ela as bandejinhas e leve-as a assar no forno.

Pode-se fazer da mesma forma a queijadinha de côco, substituindo-se o queijo do recheio por côco ralado.

63 — Raivas —  $\frac{1}{2}$  quilo de farinha de trigo, 500 grs. de açúcar, 12 gemas e 6 claras, 500 grs. de manteiga derretida. Amassa-se tudo muito bem. Depois fazem-se argolinhas ou bolinhos que vão, em tableiros untados de manteiga, à forno brando para dourar.

64 — Sequilhos — 500 grs. de farinha de trigo, 3 ovos, 250 grs. de açúcar, 1 colher bem cheia de manteiga, um pouco de erva doce. Bata-se bem, para ir ao forno em forminhas untadas de manteiga.

65 — Siricáia — O leite de 1 côco tirado em  $\frac{1}{2}$  copo de água fervente; 12 gemas de ovos, 1 colher de manteiga e açúcar, o quanto baste. Depois de tudo bem misturado, despeje-se em fôrma untada de manteiga e leve ao forno.

66 — Sonhos — 1 litro de leite, 120 grs. de manteiga, um pouco de sal, 3 colheres de açúcar. Desmanche-se nêlo 2 xícaras de farinha de trigo, levando-se ao fogo para fazer um pirão, em boa consistência. Logo que tirar do fogo, deitem-se 3 ovos, mexendo-se bem a massa. Façam-se os bôlos que são fritos em muita gordura quente. Come-se com açúcar e canela.

67 — Sorocabanos — 4 pires de polvilho escaldado com 3 xícaras de leite fervente, açúcar ao gosto. Amasse-se e deixe-se esfriar. Deitem-se, então 4 gemas, 2 claras e 1 colher de manteiga. Amasse-se bem. Façam-se os bolinhos, que vão, em tableiros para forno bem quente.

68 — Suspiro — Para cada clara de ovo, 2 colheres de açúcar, pedacinhos de casca de limão. Bata as claras em neve, junte o açúcar, pouco à pouco, sempre batendo, até suspender o garfo e a ponta do suspiro ficar em pé. Tire com uma colherzinha, aos bocados, e deite em tableiros forrados de papel. Leve a assar em forno brando.

69 — Tabefes — 1 litro de leite, 200 grs. de açúcar, 4 gemas, 1 colher de chá de goma de mandioca. Mexa-se tudo bem com uma colher de pau. Cõe-se e deite-se em uma panela para ir ao fogo brando. Logo que se formar um caracol ao centro, tire-se do fogo, deite-se em tijelinhas, e, quando estiver quase frio, polvilhe-se de canela.

70 — Tijelinhas ou vidro de relógio — 400 grs. de açúcar, 12 gemas, 125 grs. de manteiga, 250 grs. de côco ralado. Bata-se bem cada ingrediente por sua vez. Leve a forno quente, em tijelinhas untadas de manteiga.

71 — Vais, não vens — 500 grs. de açúcar, 500 grs. de polvilho, 500 grs. de farinha de trigo, 4 ovos, sendo as claras batidas primeiro, e a gemas depois. Em seguida, adicione-se o açúcar, o polvilho, a farinha de trigo, 3 colheres rasas de manteiga, 3 colheres rasas de banha derretida, 1 colherzinha de bicarbonato de sódio dissolvido numa xícara de água. Bata-se

tudo muito bem. Façam-se os biscoitos, que vão cozinhar em forno quente.

\* \* \*

## VINHOS, LICORES E BEBIDAS

1 — **Aguardente** — E' a bebida alcoólica mais usada no Brasil. Toma vários nomes conforme a região: parati, cachaça, caninha, branquinha etc. Bebida espirituosa e branca resultante da destilação do caldo de cana, de açúcar. Dá-se o nome de garapa a uma bebida refrigerante também extraída da cana de açúcar.

2 — **Chá de Mate** — Bebida estimulante preparada com água, fervente, que se coloca sobre as folhas da erva-mate, cujo nome científico é *Ilex Paraguaienses*. Salutar e deliciosa, essa bebida está ao alcance de todas as bolsas. O mate, no sul do Brasil, é como o café no norte e no centro do país — uma demonstração cordial da nossa hospitalidade.

Antigamente não se bebia mate nem era conhecido o emprêgo das folhas, e até hoje, ainda não está bem conhecida a origem do emprêgo da erva-mate como bebida estimulante, apesar das muitas pesquisas de Lozano e Montoya. Chegaram, apenas, ao conhecimento de uma origem lendária. O que não resta dúvida é que foram os selvagens os primeiros a fazer uso do mate, aliás secretamente, porque a princípio foi até considerado infamante esse uso, que se aliava à feitiçaria. Só muito mais tarde é que o emprêgo do mate se foi desenvolvendo no Paraguai passando-se depois para o Paraná e alcançando o sul do país.

3 — **Chimarrão ou amargo** — Bebida predileta dos gaúchos. E' preparado com mate e água fervente. E' tomado em geral, sem açúcar numa cúia, por meio de um canudo de metal que tem, na extremidade, um ralo para impedir a saída dos resíduos da erva. A essa cúia dão o nome de bomba.

4 — **Licor de abacaxi** — Ponha numa vasilha as casacas de um abacaxi e deite por cima 3 xícaras de calda de açúcar, em ponto de pasta, a ferver. Junte as cascas amarelas de 2 laranjas e o suco de 1 laranja. Junte-se também 1 litro de álcool a 40° gráus. Deixe macerar, de oito a 15 dias; filtre em papel próprio.

5 — **Licor de caroços de pêssego** — Partam-se alguns caroços de pêssego, cascas e amêndoas; deixe de infusão por uns 10 dias em 2 litros de álcool, a 40°. Junte 2 xícaras de calda rala, feita com 200 grs. de açúcar; perfume com 1 colher de água de flôr de laranjeira, e, depois, filtre.

6 — **Licor de Jaboticaba** — Esmague bem 900 grs. de jaboticabas, junte  $\frac{1}{2}$  litro de álcool a 40° e deixe macerar uns

10 dias. Cõe duas vèzes, junte 900 grs. de açúcar bem dissolvido em  $\frac{1}{2}$  litro de água morna. Engarrafe.

7 — Licor de Leite — 1 garrafa de álcool a 40°, 1 quilo de açúcar, 100 grs. de chocolate, 1 fava de baunilha, 3 rodela de limão, 1 litro de leite crú. Tudo deve ser colocado em uma vasilha grande para que possa ser mexido duas vèzes por dia, no fim de dez dias, filtre-se.

8 — Vinho de assaí — E' preparado com a polpa de um pequeno côco negro de uma palmeira da amazônia, pelo processo da maceração. Antes de ser bebido, é coado em urupema ou peneira. Tem uma bela côr arroxeada, forte. E' oleoso, mas de sabor tão agradável que, segundo nos diz Couto de Magalhães, um viajante americano deve ter dado aos Aryas a idéia da ambrósia e do néctar.

9 — Vinho de bacaba — E' fabricado da polpa da Ano Carpus Bacaba. E' preparado pelo mesmo processo do vinho de assaí. E' oleoso, compacto, e pardo claro.

10 — Vinho de Mucajá — Feito também da polpa de um côco de uma palmeira da amazônia misturado com água.

11 — Tiquira — Aguardente extraído, pela fermentação, de um bôlo de mandioca chamado beijú-assú. Já se vende bastante no mercado do Pará.

\* \* \*

A bebida típica do Brasil é o café, já tão bem estudada pelo mestre Basílio de Magalhães.

O mate e o chimarrão muito usados no sul do Brasil, também já foram estudados pelo poeta e folclorista paranaense, Francisco Leite, no seu "São Tomé, o Diabo, e o Chimarrão".

\* \* \*

**Paremiologia** — Em tórno da alimentação e alimentos, culinária, utensílios etc., estão ligados vários ditos e provérbios. Não me quero referir a simples citações, mas, a sábias observações do povo.

Lembremos alguns dêles:

A fome boceja, a fartura arrota.

A fome e a sêde põem a lebre a caminho.

A fome é o melhor tempêro.

À fome não há pão duro.

A gula mata mais que a espada.

A laranja pela manhã é ouro, ao meio dia é prata, à tarde, mata.

Á salada bem salgada, pouco vinagre, bem azeitada.

Alho e pimenta o fastio ausenta.

Alho e vinho puro levam a pôrto seguro.

- Antes da sopa molha-se a bôca.  
Bôca calada faz boa sopa.  
Azeite, vinho e amigo, o mais antigo, melhor.  
Barriga cheia, companhia desfeita.  
Barriga vazia não tem alegria.  
Beleza não põe mesa.  
Qual a barriga que não leva duas facadas (jantares).  
Caldo requentado faz mal a doenté.  
Carne, carne fina e peixe de água fria.  
Carne de assem é pouco e sabe bem, mas não é para quem filhos têm.  
Com pão e com vinho, anda-se a caminho.  
Come com êle mas guarda-te dêle.  
Come para viver e não vivas para comer.  
Come que o teu mal é fome.  
Comer até adoecer, jejuar, até sarar.  
Comer bom e barato, só no Crato.  
Comer e coçar o ponto é começar.  
De caldo requentado e amigo reconciliado nunca se faz um bom bocado.  
De fome nunca vi morrer, porém a muitos de muito comer.  
De boas ceias estão as sepulturas cheias.  
Em casa onde não há pão todos falam e ninguém tem razão.  
Enquanto ferve a panela não faltam amizades.  
Em tempo de figos não há amigos.  
Meio dia, barriga vazia, macaco torrado chegou da Bahia.  
Não bebas o que não vejas não, assines o que não leias.  
O faminto não morre de fastio.  
O melhor do melão é o calado.  
O ôvo de hoje vale mais que a galinha de amanhã.  
O pão de amanhã pertence a Deus.  
O peixe morre pela bôca.  
Perdôo o mal que me faz pelo bem que me sabe.  
Queijo é luxo, manteiga faz defluxo.  
Quem não tem familia não come cabeça de bagre.  
Quem come e não me convida carapato roi a vida.  
Quem se faz de mel quer ser lambido.  
Quem come na panela folga nela.  
Quem não gosta, come menos.  
Quem não dá para o fubá desocupa o lugar.  
Se quer deixar cristão, com fome chegue.  
Sou negra, mas não da sua cozinha.  
Peixe de mais de três dias fede, e visita de mais de 3 dias, aborrece.  
Língua não tem ôsso nem banana tem caroço.  
Para que a fruta mal não faça, dê-lhe a massa.  
Onde come um, comem dois.

Ovos e juras são feitos para quebrar.  
 Panela em que muitos mexem sempre sai mal temperada.  
 Pão, pão; queijo, queijo.  
 Quando o vinho desce as palavras sobem.  
 Quem dá o pão dá o ensino.  
 Quem de mel se faz, moscas o comem.  
 Vinho pela côr, pão pelo sabor.

\* \* \*

**Supertições:**

Moça solteira não deve comer nada agarrado no fundo da panela. Terá parto difícil.

Mulher não deve comer banana enconha: terá filhos ligados. Depois da manga e de chocolate, deve-se beber água para atalhar o mal que possa fazer.

Três grãos de milho dentro da cozedura de uma galinha faz amolecer a carne.

Comer na panela faz chover no dia do casamento.

Mulher grávida, se comer peixe, gerará molas, salvo, se beber água logo após para separar.

Espetadela de peixe, quando se está limpando, é perigoso e só se evita o perigo, furando o olho do peixe e passando a gosma no lugar.

Comer abóbora faz ferida e abacaxi dá coceira.

Quem chupa cana, não deve beber água, senão fica com a língua retalhada.

Quem come jaca, não bebe cachaça; mata.

Leite e banana juntos dão congestão.

Mexer panela com faca dá pontada e com o cabo da colher de metal fica com assaduras ou brotoejas na região occi-geana.

Para curar gagueira basta dar três pancadas na cabeça do gago com uma colher de pau, nova.

Feijão gostoso só em panela de barro e arroz sôlto, em panela de pedra.

As crianças, ao caírem os dentes de leite, devem jogá-los sobre o telhado da cozinha (é sempre mais baixo) dizendo:

Mourão, mourão  
 Toma êste dente  
 E trás outro são.

Quando queima o arroz tira-se um bocado e põe-se sob a panela para tirar o gôsto.

Quando queima o feijão diz-se que "entrou o Bispo", isso porque, antigamente, era um alvoroço tão grande a visita do

- Bispo, que até as cozinheiras abandonavam a cozinha, e queimavam tudo.
- Se morre alguém em casa deve-se varrer a cozinha de dentro para fora para a alma do defunto não voltar.
- Quanto há uma visita desagradável, joga-se sal no fogo ou vira-se a vassoura com o cabo para baixo.
- Não se varre cozinha nem casa de noite: dá pobreza. (Antigamente a má iluminação não deixava perceber se caíra ao chão algo de valor e com esse aviso evitava-se a perda).
- Se alguém suja o rosto com carvão, diz-se que "fechou a cozinha".
- Se alguém se espeta com ferro, o melhor remédio é botar sobre o ferimento um pedaço de toucinho derretido, para queimar.
- Quem é miserável, agarrado ao dinheiro, por mais que as batatas não faz crescer as claras.
- Há certas pessoas de quem basta o olhar, para que desande o doce, como também o desandam se o mexem ao contrário.
- Soprar fogo, quando é de lenha ou carvão, faz secar os pulmões.
- Se a lenha ou carvão, estalam é sinal de prosperidade em casa.
- Quando a maré está cheia o fogo pega melhor; quando está na vazante, custa pegar.
- Cantar à mesa dá pobreza, como colocar dinheiro sobre a toalha.
- Entornar sal na mesa é briga em casa e, da mesma forma, botar facas em cruz ou toalha do avesso.
- Se, se entorna vinho, é alegria; azeite, tristeza.
- Comer bico de pão faz casar depressa, mas, cortar o pão enviesado dá dor no coração. Antes de jogar o pão fora deve-se beijar o pão e pedir perdão.
- Nas corredeiras de formigas, nos armários e prateleiras, para dispersá-las basta fazer uma cruz.

\* \* \*

#### A gíria e a culinária:

- Angú de caroço — Intriga, fuxico, briga.
- A pão e laranja — Situação precária.
- Arriar direitinho — Comer a tripa fôrra, tirar o ventre da miséria — comer muito.
- Bacalhau de porta de venda — Magricela.
- Baiacú — Muito gordo.
- Patata roxa — Cafuso.
- Biqueiro — que come pouco.
- Beijo de frigideira — beijos grossos.
- Bôca de gamela — boca grande.
- Bôca de arraia — gente faladeira.
- Bôca de siri — Bôca fechada.

Maus bofes — Coisa ruim.

Bote uma concha d'água na sopa — Expressão que designa um desapêrto quando chega um comensal inesperado.

— Cangicas — dentes.

Cara de bolacha — cara grande, bochechudo.

— Cara de mamão macho — cara comprida.

— Cabelo côr de cenoura — cabelo acajú.

— Cara de xúxú — Cara mal amanhada.

Carne de pescoço — pessoa ruim.

Chá de garfo — Amolação, cacetada.

Cocada — cabeçada.

— Feijão de bóia — Presídio.

Comida sentida — azeda, fermentada.

Comer no côcho — falta de educação; o mesmo que comer na tina ou comer na gamela. Daí se dizer: "O rico come no prato e o pobre, na gamela".

Só com açúcar — coisa intolerável.

Cóspe-cóspe — peixe pequeno, espinhento.

Chupa ôvo — Bôca murcha, chupada.

Sapato com fome — Calça entrando no sapato.

— Aipim ou mandioca descascada — perna branca.

— Vela — Mandioca.

Dente de milho — Falha de dente.

— Milho torrado — Dente podre.

Dormir na pipa — Dormir embriagado, daí o ditado — Quem dorme na pipa, acorda na bica, com sêde.

Estar de môlho — Estar doente ou de resguardo.

Estou cheio! — Exclamação grosseira de quem está farto, satisfeito.

Farofeiro — Mentiroso, contador de vantagens.

Fazer boquinha — Comer de prevenção.

Isso é sopa — Coisa fácil.

Comer de colher — Coisa fácil, sem sacrificio sem trabalho.

Formiga de doce — Moça sapeca.

Frége-mosca — Restaurante de última categoria.

— Jiló — Sujeito ranzinza, azedo.

"Goderô disse que eu boderasse o dos outros e o meu guar-dasse" — sentença de restrição, de racionamento.

— Inhame — braço grosso.

— Levar na cúia — Levar na cabeça. Ser prejudicado.

Linguixa — Moça magra e saliente.

Lorpa — Guloso.

Massa pôdre — Mulher gorda, relaxada, sem opinião.

Pão branco — Pessoa pálida.

Mão de pilão — Perna grossa, mal feita.

Caldo verde — Diz-se de tudo que é fácil.

Manteiga derretida — Chorão.

- Maxixe — dança de passos complicados.  
 Melhor, só sardinhas pobres, ou melhor só pão e manteiga —  
 Desejar de mais.  
 Estar por cima da carne seca — Estar em boas condições.  
 Meter-se a sêbo — Salientar-se.  
 Meter a colher — Intrometer-se.  
 Mocotó — Tornozelo grosso.  
 Chispes — Pés de criancinha.  
 Não ser sopa — Perigoso.  
 Olho maior que a bôca — ou comer mais com os olhos que com  
 a bôca — Encher o prato demasiado.  
 Pamonha, pastel, empada — Pessoa imprestável.  
 Pau de virar tripa — Magricela.  
 Para quem não quer, chega.  
 Quem não quer deite-se ao pé — Aviso a quem não quer comer  
 isso ou aquilo.  
 Pegar direito — Comer bem.  
 Perfumaria — Bebidas.  
 Comida de malandro — Conservas.  
 Perú recheado — Pessoa peituda.  
 Perú de banquete — Pessoa metediça.  
 Peneirar — Remanchar.  
 Peixe (Fulano é peixe) — Ter pistolão, empenho.  
 Peixe pôdre — Coisa desprezível.  
 Pão com rosca — Marido e mulher.  
 Bóia — Comida ruim.  
 Piteu — Comida boa.  
 Pinicar — Comer superficialmente, beliscar.  
 Posta de carne — Pessoa indolente.  
 Pimenta do reino — Cabelo de negro.  
 Mixiba — Carne ruim.  
 Rente como pão quente — presença constante.  
 Repolho — Sujeito gordo, baixo e ventruado.  
 Saco de farinha — Pessoa mal amanhada.  
 Topa tudo — Come de tudo.  
 Bôa bôca — Idem.  
 Vender azeite às canadas — Sair correndo.  
 Xuxú murcho — Cara de velho.  
 Nem peixe, nem carne — Pessoa sem opinião.  
 Comida de onça — Mulher feia.  
 Açogue — alcoice, conventilho.  
 Água — Coisa fácil — Cair nágua: ser embaçado. Água que  
 passarinho não bebe — aguardente. Pau d'água — Ébrio.  
 Não beber água — ter fôlego. Água do pote (água de  
 beber) — Água suja — discussão, escândalo. Aguinha —  
 homeopatia.  
 Almôço de assovio — Café com leite, pão e manteiga.

- Ameixa — Bala de revólver.  
 Angú — Confusão. Escândalo. Conflito. Angú de negra, mina, de frigideira — trapalhada, alarido.  
 Rabo de arraia — Rasteira.  
 Arrotar grandezas — Jactar-se. Empavonar-se.  
 Azeite — Namôro (era uso antigamente derramar azeite na porta da moça namoradeira, azeiteira. Azeitona — Namorador, conquistador.  
 Bacalhau — Chicote de três cordas. Azorrague. Comer bacalhau — Açoites.  
 Banana — Palerma, moleirão.  
 Banha — Pele — Ver o preço da banha. Ver a banha de perto Golpear a pele.  
 Batata — Asneira — Ali na batata — confirmação. Pirão de Batatas: chorilho de asneiras.  
 Bebestíveis — Bebidas alcoólicas.  
 Bêbedo — Bêbado.  
 Beldroega — Tipo sem eira nem beira.  
 Bife — Tabefe.  
 Biscoito — (fazer biscoito p'ra viagem) — Próximo da morte.  
 Abacaxi — Coisa difícil.  
 Boi — Marafona (gíria ladra).  
 Bôlo — Faltar a qualquer compromisso: dar o bôlo. Bôlo — bolada dinheiro. Ferver o bôlo — animar-se um conflito.  
 Branca, branquinha — arma branca (gíria ladra) — aguardente.  
 Bucho — Mulher feia.  
 Cachorro quente — Pão com salsicha.  
 Café com leite — Mulato.  
 Cajú — ser cajú — passar por tolo.  
 Canja — Coisa fácil.  
 Cebola — Relógio de algibeira.  
 Chá de bico — Clister — Pontapé no trazeiro.  
 Chaleira — Bajulador — Chaleirar, chaleirismo.  
 Chaminé — Chapéu alto — Cartola.  
 Champanhe da terra — Cachaça.  
 Chimbire — Cachaça — (gíria cigana).  
 Comer ou engulir cobra — Ficar furioso. Ver cobra — espan-tar-se. Vôte cobra! — exclamação de surpresa.  
 Um doce — Uma beleza.  
 Côco — Cabeça.  
 Comer — Subornar. Comer bola, respeitado. Comer brasa, enfurecer-se. Comer minhoca — caiu por terra.  
 Comível — Mulher provocante.  
 Comilância — Patifaria, ladroagem.  
 Cuca — (de cook) — cozinheiro.  
 Engasgar — Cortar a passagem.

- Enjoado — Aborrecido. Antipático.  
 Feijão — Oficial honorário.  
 Fôgo na cangica — Apressar.  
 Galinha — Mulher devassa — Galinhada — povo miúdo. Cantar de galinha — acovardar-se.  
 Galinheiro — Transporte coletivo.  
 Cantar de galo — Fazer-se de valente — Rabo de galo — Bebida ou golpe de navalha em sinuosa.  
 Gamela — bôca.  
 Garfo — Comilão.  
 Garoupa — Mentira.  
 Gordura — Comida.  
 Grude — Idem.  
 Guarda-comida — Barriga.  
 Guela — Comilão, tipo que só quer dinheiro.  
 Jaboticaba — mulher negra.  
 Jaca — chapéu alto — Gíria escolar — facilidade nos exames.  
 Lazanha — Babados, folhos, dobras de vestidos.  
 Fôgo, viste linguíça? — num momento. Encheu linguíça — disfarçar.  
 Mamar — Apanhar pancada, beber. Está mamado: Estar bebido.  
 Marmelo — entrar na vara, por associação na gíria escolar: — reprovação.  
 Marmelada — trapalhada, confusão.  
 Mastigante — Queixo.  
 Mastigo — Refeição.  
 Caixa do mastigo — Bôca.  
 Comer mólho — Ferir sem fazer sangue.  
 Pamonha — Moleirão, incapaz.  
 Panela — Dente queixal, cariado.  
 Panela — Grupo excuso de elogio mútuo.  
 Pandulho (por bandulho), — a barriga.  
 Panqueca (de pau cake?) — Comezama. Coisa boa.  
 Papa-hóstia — Igrejeiro.  
 Parati — Aguardente de cana, feita na cidade de Parati, da melhor qualidade.  
 Passoca — Comida. Carne sêca com farinha socada. Pancadaria grossa. Surra.  
 Pato — Tolo, bonachão.  
 Peixão — Mulher sensual.  
 Pelanca — (por pelanga) — Veterano.  
 Penosa — Galinha roubada.  
 Perú — Peruar — Ver o jôgo. Observar.  
 Pifão, pileque — Bebedeira.  
 Pipocar — Esbordoar.  
 Pirão — Mulher bela.

Pirões — Almôço ou jantar.

Queijo — Calvo — Propina, bom arranjo, também é coisa penosa.

Quindins — Sestro. Amor.

Quitanda — Negócio de qualquer natureza. "Fêcho a quitanda" acabo com tudo.

Quitude — Comida.

Rosca — Mulher encantadora.

Roupa-velha — Desfiado de carne da véspera.

Salgado — Muito caro.

Sardinha — Navalha.

Sobre-canja — Sobrecasaca.

Suco — Coisa boa — Papafina.

Sururú — Escândalo, desordem.

Tacho rachado — Piano desafinado.

Barbada — (gríria turfista) — coisa certa. /

\* \* \*

"Estórias" — Contou-nos um velho, cuja conversa revelava alguma cultura, hóspede do mesmo hotel, em São João d'El Rei, aí pelos fins de 1929, que ouvira várias vêzes em casa referirem-se ao seguinte fato: "Na sua viagem a S. Paulo, em setembro de 1822, D. Pedro I fôra obsequiado em Santos, no almôço do dia 7, com uma sobremesa de "Ovos queimados".

Exagerado como era, D. Pedro comera o doce em tal quantidade que envaidecera a dona da casa. Terminado o repasto, montara à cavalo e proseguira a jornada. Subindo a serra do Cubatão, o esforço da viagem combinado com os efeitos do doce resultaram numa tremenda descarga de fígado, que o obrigou a parar às margens do Ipiranga perto do rancho modesto.

Foi nesse ponto que o encontrou o mensageiro de José Bonifácio.

D. Pedro, saturado das imposições do reino e irritado com o mal estar, ao ler a nova exigência, indignou-se.

Arrancou do chapéu o tope português e soltou o libertador grito — Independência ou morte!

Onde teria D. Pedro comido os ovos queimados?

A receita famosa é a seguinte:

1½ quilo de açúcar,

1 dúzia de ovos,

1 litro de leite,

1 colher grande de manteiga,

Canela em pau, a gôsto.

Batem-se os ovos (clara e gema juntas), mistura-se bem o açúcar. Leva-se a fogo forte, mexendo sempre, até a massa

ficar completamente queimada. Junta-se, então, o leite, a manteiga, perfumando-se com canela.

\* \* \*

Conta--nos Melo Morais:

"Era o Dr. Francisco Leal, médico militar e, embora não fôsse fidalgo, gozava de grande prestígio social aqui, no Rio. As crônicas da época registraram as tendências musicais de sua família e as reuniões elegantes de sua casa, onde a boa música era cultivada com amor. Naturalmente, foi a um desses saráus musicais que compareceu o Conde de Anadia. A dona da casa obsequiou os presentes com doces e guloseimas, oferecendo ao Conde uma talhada de apetitoso bôlo, que o aceitou e comeu com prazer. Uma senhora presente, sabendo do seu horror às coisas brasileiras indagou a sua opinião. O fidalgo, ainda com a boca cheia, fêz um sinal afirmativo com a cabeça como querendo dizer: "Muito bom! e completou logo, em seguida apreciação: — Ótimo! Não podia ser melhor! Alguém da mesa, admirado de vê-lo elogiar um doce do Brasil, apressou-se em informar: — "Pois V. Excelência come um doce feito de goma de mandioca, produto da terra..." Não teve tempo de acrescentar mais nada. O conde ergueu-se impetuosamente e "para mostrar a sua repugnância jogou o resto do bôlo que comia pela janela, mostrando-se arrependido de o haver comido, a cuspir com enjôo".

Assim passou à história o "bôlo de goma de mandioca", cuja receita corre o Brasil: um punhado de goma de mandioca, seis gemas de manteiga, o leite de um côco ralado. Batem-se as gemas com o açúcar, junta-se em seguida a manteiga, o leite de côco e, finalmente, a gema, batendo-se bem. Pode ir ao forno em fôrma grande, ou em forminhas pequenas. (Receita moderna sob bases antigas).

\* \* \*

**Outro doce tradicional:** — Pelo tempo da Regência, morava no Rio, à rua das Violas, 87 (hoje Teófilo Otoni), Benta Maria da Conceição Torres, mãe do cônego, Geraldo Leite Bastos, oficial maior da secretaria do Senado. Mãe Benta era uma famosa doceira. Foi ela quem criou a receita de uns bôlos gostosíssimos, muito apreciados pelo Regente Feijó, que ia tôda a tarde à sua casa comê-los com café; e, não era sô êle. Outros vultos em evidência deliciavam-se com os bolinhos da Mãe Benta. Os docinhos ficaram em moda. Foram até glosados pelo povo num lundu da época, cujo estribilho dizia assim:

- Mãe Benta, me fia um bôlo?  
 — Não posso, senhor tenente,  
 Que os bôlos são de Yáyá  
 Não se fia a tôda gente.

Com o tempo, as mães bentas vulgarizaram-se e, hoje, não há quem não conheça no Brasil, êsse doce tão comum.

De um caderno de lembretes de uma senhora carioca é a receita da Mãe Benta que se segue: 500 grs. de farinha de arroz, 350 grs. de manteiga, 500 grs. de açúcar, 12 gemas de ovos, 2 claras; batem-se os ovos com o açúcar; depois, a manteiga e, por fim, a farinha. Quando estiver para ir para o forno, bota-se o leite de um côco, sem água, cravo, erva doce e canela. Leva-se, em forminhas de papel, ao forno.

\* \* \*

“Uma viúva rica, apaixonando-se por um funileiro, casou-se com êle, depois de tê-lo presenteado com um título de doutor, comprado na Filadélfia. Suas escravas explicavam, a seu mando, que o afortunado funileiro era o Sr. D. Bento Calmerix, lampista de Paris, formado pela Filadélfia. Ao que o vulgo ajuntou mais uma frace, formando uma quadrinha satírica:

“Sr. D. Bento Clameriz  
 Lampista de Paris,  
 Formado pela Filadelfa  
 Conserta caneco e almofariz”.

(Estória tradicional na Bahia).

Nota — Estudos realizados em 1941, já em parte publicados em jornais e revistas.

## XVIII

### O ESPIRITO DE PORTUGAL NAS TROVAS BRASILEIRAS

A expansão da cultura portuguesa na América enraizou na alma do povo brasileiro, os elos mais espontâneos de suas tendências líricas.

Não resta a dúvida que o lirismo brasileiro, representa a perpetuação do gênio poético português, no novo mundo.

Certamente de posse desse matiz lírico, a poesia brasileira pode adquirir novas nuances e novos coloridos, mas a substância, a essência, deriva da fonte original lusitana.

E' essa continuidade que fez de Portugal e Brasil uma esplêndida unidade espiritual.

Já houve quem procurasse explicar a origem do lirismo brasileiro, nas raízes arcáicas dos cancioneiros medievais, de Portugal.

E', sem dúvida, opinião original mas, não de todo destituída e já o nosso erudito filólogo, João Ribeiro, cujo nome honrou a Academia de Ciências de Lisboa, como a Academia Brasileira de Letras, demonstrou que essa tese de nosso lirismo arcáico, coincide com a realidade de linguística, pois, em nossa linguagem popular predomina a feição arcáica do idioma. Numerosos brasileirismos só o são para os que ignoram o arcaísmo da língua.

Não será desarrazoado encontrar em nossa poesia popular os liames que nos aproximam da fonte lusa.

\* \* \*

A forma mais típica e mais simples da poesia portuguesa foi uma herança que não se perdeu entre nós.

Os versos gerais de todo o Brasil conservam essa feição lusitana e encantadora: a trova, a velha trova dos nautas, a

trova das vindimas, a trova de Coimbra, a trova que anda nos líbios da gente portuguêsã.

Em tôda a parte de Portugal viceja a trova, e não há folclorista, do Algarve ao Minho, que não as tenha recolhido na sua rica variedade.

Mas, que é a trova?

Há os que dizem que é a trova pequena composição poética, quatro versos de sete sílabas, o segundo rimando com o quarto nem sempre de modo perfeito, mas, o preciso para apresentá-la pelo ritmo, pela idéia e estrutura, em duas partes distintas. Sôlta, sem autor, itinerante, a trova é simples como uma flor agreste.

A própria palavra trova implica no improviso, isto é num achado. Trovar é no significado etimológico o mesmo que "trouver" — francês: achar.

A trova proveio talvez de uma fonte individual; mas, desligou-se, partiu, viajou e chegou até o povo através do tempo.

E o povo é como criança: ouve como pode, repete, como entende até fixar aquilo de que mais gosta, o que melhor lhe sabe.

Assim se vai, enriquecendo o cancionero popular, relicário de áureas contas, polidas, embelezadas, ou mesmo, deturpadas pela variabilidade da alma das gentes.

Entre as várias coleções dos estudiosos vamos encontrar trovas que nada mais são que quadras de poesias, fragmentos de modinhas ou retalhos satíricos de lundus que se gravaram na memória do povo:

Em Portugal, até em Camões, a trova foi buscar motivo de inspiração.

No Brasil, a própria inspiração de grandes poetas torna-se trova pela vontade do povo.

Em 1908, Osório Duque Estrada deu-nos como já incluída no folclore brasileiro a trova:

Até nas flores se encontra  
A diferença da sorte:  
Umãs enfeitam a vida  
Outras enfeitam a morte.

Várias vêzes temos visto esta trova embelezando uma crônica e alguns folcloristas já a tem classificado de popular, tanto ela se popularizou entre nós.

Entretanto, essa trova é de Olavo Bilac que a fêz, como a muitas outras para propaganda diária da Companhia Luz Espectacular, no Rio.

Mais tarde, Olavo Bilac incluiu-as no livro que organizou com Manoel Bonfim para "Leitura do Curso Complementar", das nossas escolas primárias.

Foram as crianças o veículo que conduziu essas quadras para o cancionero popular.

Popularizou-se nos meios cariocas esta linda trova de profunda observação:

Luto preto é vaidade  
De quem se veste a rigor  
O meu luto é a saudade  
E saudade não tem cor.

No entanto, esta quadrinha é de Noel Rosa, o filósofo do samba, e faz parte de uma das suas mais lindas composições.

\* \* \*

Os fundamentos da nossa trova, é inegável, prendem-se às terras de Portugal. Daí, Amadeu Amaral tê-la visto como "a menina lusitana de arrecadas e tamanquinhos, ou a mestiça, ainda muito chegada ao pai.

E isso porque muitas dessas trovas imigraram para o Brasil sem perder aqui, nos trópicos, nem o perfume puro e suave, nem o encanto envolvente e doce.

O sol da América não lhes destruiu a delicadeza e nem lhes desfigurou a forma.

Aqui, no Brasil, ela não perdeu o que Agostinho Campos e Alberto de Oliveira chamam de "sensação e não a ilusão viva da natureza".

Caldas Barbosa, o famoso poeta dos nossos tempos coloniais, inspirado na trova portuguesa:

Coração, não gastes dela  
Que ela não gosta de ti  
Não estejas, coração,  
Tepe, tepe, tipe, ti...

compôs uma terna poesia que denominou: Tape tepe, tipe, ti e que começa assim:

Coração, que tens com Lília  
desde que seus olhos vi?  
Pulas e bates no peito  
Tape, tepe, tipe, ti.  
Coração, não gastes dela  
Que ela não gosta de ti.

Essa trova portuguesa fixou-se, íntegra no Brasil e, ainda em 1948, o prof. Rossini Tavares de Lima, a registrou no 1.º Caderno de Folklore, em S. Paulo.

O nosso cancionero do norte, do centro, e do sul, está pontilhado de trovas com perfeita feição portuguesa, o que prova

a completa interpenetração da lírica lusitana com a lírica brasileira.

E, se não, vejamos as comparações que revelam êsse flagrante.

Em "Mil trovas populares portuguesas", Agostinho de Campos e Alberto de Oliveira, dizem que o "namorado fazendo-se pequenino e doce para ser agradável e acceto, apresenta-se como feixinho de lenha", comparação de grande originalidade.

"Aqui estou à tua porta  
Como feixinho de lenha  
A espera da respota  
Que dos teus olhos me venha.

Pires de Lima também registrou uma variante em Portugal, mas, como fragmento de uma lôa a Jesus Cristo:

Aqui estou à tua porta  
Como um molhinho de lenha  
'Stou a espera da resposta  
Que da tua bôca me venha.

Silvio Romero, no Brasil, ouviu-a e juntou-a à sua coleção, mas, muitos anos antes já a havia anotado, em Pernambuco, Antônio Joaquim de Melo:

Aqui estou na vossa porta,  
Feito um feixinho de lenha,  
A espera da resposta  
Que de vossa bôca venha.

Inúmeras variantes dessa trova são encontradas por tôda a nossa terra.

Pires de Lima apresenta est'outra também, em Portugal:

O' menina não te cases  
Aproveita a boa vida  
Que eu já vi uma casada  
Chorando de arremendada.

Tal e qual a encontramos nas coletâneas dos nossos estudiosos.

Pires de Lima anota em Portugal:

Passai pela tua porta  
Dei de mão na fechadura  
e não me quiseste abrir  
Coração de pedra dura.

No Brasil, nós a vamos encontrar ligeiramente alterada, nas coleções de Afrânio Peixoto, Carlos Góis, Americano do Brasil, Simões Lopes Neto e outros.

João do Minho e Leite de Vasconcelos recolheram em Portugal:

Pus-me a contar as estrélas  
Só a do norte deixei  
E por ser a mais pequenina  
Ao meu bem a comparei.

Da mesma forma a coletou no sul do Brasil Simões Lopes Neto, enquanto que nós mesmas a recolhemos entre as cantigas de roda, nos recreios das escolas cariocas, e a ouvimos, de uma das moças de Cruzeiro, no norte de S. Paulo, apenas ligeiramente alterado o último verso que é cantado:

"Eu contigo a comparei.

E' curioso notar que a estrêla do norte a que se refere esta trova é a Estrêla Polar, só visível no hemisfério boreal. Esse pormenor denuncia a procedência européia, o que é incontestável.

O ilustre prof. Silvio Júlio, no seu livro "Fundamentos da poesia brasileira", relata — "Osório Duque Estrada divisa caráter nacional nessa quadrinha:

"Quem quiser tomar amores  
Há-de ser co'a cozinheira  
Qu'ela tem os beijos grossos  
De lamber a frigideira".

No entanto, mesmo tendo Afrânio Peixoto, Carlos Góis e outros a incluído nas suas coletâneas, ela nos é apresentada com maior semelhança, em Portugal, por Pires de Lima, no Cancioneiro de Vila Real:

Si houver tomar amores,  
Há-de ser c'uma sopeira  
Que tenha beijos bem grandes  
P'ra lamber a frigideira.

João do Minho colheu em Portugal:

Da palmeira nasce a palma  
da palma, nasce o palmito  
da amizade nasce o amor  
que nos leva ao infinito.

Correm como nossas essas trovas sertanejas:

Da palma nasce o palmito  
Do palmito nasce a palma  
quero que me diga, em verso,  
quem entrou no céu sem alma.

Do palmito nasce a palma  
 Da palma nasce o palmito  
 Quem entrou no céu sem alma  
 Foi a cruz de Jesus Cristo.

Da trova original portuguesa só conservamos os dois primeiros versos.

E' da coleção de João do Minho esta trova portuguesa:

Pinheiro, dá-me uma pinha  
 Pinheiro, dá-me um pinhão  
 Menina, dá-me os teus olhos  
 Que eu te dou meu coração.

Esta mesma trova foi registrada no norte por Silvio Romero, Pereira da Costa, no centro por Afrânio Peixoto e Carlos Góis e nós mesmas a apresentamos no nosso livro "Folklore do Paraná".

Augusto Pires de Lima dá-nos mais este exemplo de Portugal:

Aqui tens meu coração  
 Mata-o, se queres, meu bem,  
 Mas, vê que estás dentro d'êle  
 Se me matas, morres também.

Faz parte das coleções dos tropeiros nacionais esta linda trova:

Já te dei meu coração  
 e a sua chave de abrir  
 Não tenho mais que te dar  
 Nem você o que pedir.

Aí, se evidencia o nosso velho vício de linguagem — o da confusão dos tratamentos — tu e você.

De além-mar nos veio a original com melhor gramática que a nossa variante:

Toma lá meu coração  
 e a chave de o abrir  
 Não tenho mais que te dar  
 Nem tu mais o que pedir.

Muitas de nossas trovas sertanejas, muitas das quadras que se intercalam nos desafios como repentistas, sob o aspecto de trovas inquiridoras, não são mais que repetições daqueles mesmos cantores, ou de outros, que a vieram ouvindo de longo tempo, e mesmo quando essas trovas já sofreram maiores ou menores deturpações, a origem é sempre a mesma, Portugal ou provindas de outras terras e ali sofreram aclimatação.

Para afirmar melhor, vejamos nas "Mil trovas" de Agostinho de Campos e Alberto de Oliveira estas:

Tu dizes que és poeta  
Na maneira de cantar  
Dize-me lá por cantigas  
Quantos peixes tem no mar?

— Quantos peixes, há no mar  
Eu to vou já a dizer  
São metade e outros tantos  
Dos que estão para nascer.

Dr. Artur Neiva trouxe de violeiros goianos essas mesmas trovas, assim alteradas:

— Meu amigo e companheiro  
Agora vou te perguntar:  
Quero que você me diga  
Quantos peixes tem o mar.

Quantos peixes tem o mar?  
Agora vou te contar;  
Se eu fosse mergulhador  
ia a conta já te dar.

Há muitos anos atrás quando um general perdeu a eleição para senador pelo Piauí, surgiu entre as músicas populares do momento — "O meu boi morreu", de grande sucesso na época.

Além do estribilho de que muita gente ainda se lembra, cantava o solo:

— O' seu moço inteligente  
Faz favor de me dizer  
Em cima daquêlê môrro  
Quantos capim pode ter?

— Se o raio não queimou  
Se o gado não comeu  
Em cima daquêlê môrro  
Tem o capim que nasceu.

E' de notar que em tôdas as versões de cá e de lá, o espírito da resposta é sempre o mesmo como o mesmo é o seu substrato.

Esses exemplos parecem-me bastantes para evidenciar que a continuidade é patente.

Mas, não podemos deixar de apresentar uma observação oportuna, a interpretação pode fazer surgir a dúvida sôbre a fonte original: será do Brasil ou de Portugal?

Sim, porque o estro poético tanto podia ter vindo de lá para cá, como ter ido daqui p'ra lá. Desde os tempos do Bra-

sil-colônia que mensageiros como Caldas Barbosa, Antônio José e outros levaram para Portugal um tanto da nossa musa.

Justifica essa dúvida o fato de que muitos componentes da comitiva de D. João, ao aqui chegarem, já conheciam lundus, modinhas e, porque não? — trovas brasileiras?

E fica-se a pensar no caboclo do alto sertão brasileiro, que tem a alma e o coração na bôca, quando canta suas trovas tecidas em tórno de temas mais diversos.

A verdade é que o estro da nossa gente reflete o orgulho da terra fecunda, que faz brotar a velha trova com esplêndido viço, embora com um colorido diverso — a de Portugal é mais sentimental a nossa mais sensualidade.

\* \* \*

Naturalmente, percebemos que deve existir um segrêdo que explique a receptividade de nosso povo para com essa forma poética.

Poder-se-á atribuir essa repercussão ao valor cônciso da trova.

E um argumento que não convence.

A concisão é antes virtude individual, que coletiva, e a trova pertence à nossa coletividade étnica.

Há ainda outro argumento, de que essa popularidade deriva do traço sentimental que predomina nas trovas.

Ora, essa razão, da mesma forma, não é suficiente, uma vez que o tema sentimental ultrapassa outras formas poéticas.

A verdadeira causa da inegável e até mesmo impressionante ressonância da trova na poesia popular, já foi esclarecida por João Ribeiro.

Para o eminente folclorista, o verso septissilábico, a base poética da trova, é o verso idiomático, por excelência.

O verso de sete sílabas é tão espontâneo, e tão natural que surge habitualmente nas imprecações, nos gritos de socorro, como nas pragas populares.

Os exemplos podem ser evocados com facilidade.

Valha-me, Nossa Senhora!

Jesus, Maria, José!

Vade retro Satanaz — Tenha santa paciência.

O nosso preto escravo não dizia: Louvado Seja Nosso Senhor, Jesus Cristo, mas, abreviava em verso septissilábico; "Louvado seja Nosso Senhor sus Cristo, e ainda hoje, quando se quer ofender alguém, altera-se o superlativo tornando-o mais redundante afim de enquadrar-se no verso septissilábico e por isso se diz:

Seu grandíssimo tolo ao envês de seu grandíssimo tolo.

Evidenciando assim o caráter idiomático do verso de sete sílabas, fica perfeitamente compreendido sua vasta difusão no seio do povo.

\* \* \*

Um outro fator da extrema divulgação da trova entre o povo, foi sem dúvida a rima.

Tanto em Portugal, como no Brasil, a trova é sempre rimada.

No Brasil, de preferência, prevalecem as rimas consoantes, só esporadicamente aparece a rima toante.

Não é difícil encontrar-se no nosso cancionário popular exemplos de rimas originais, preciosas ou pitorescas.

No entanto, raramente na trova brasileira, vamos encontrar a rima toante.

Da coleção de Pereira da Costa, destaquei:

Já vem a lua saindo  
a ponta de um guardanapo  
Quem tem seu amor de longe  
De perto toma tabaco.

Outro:

Você diz que me quer bem  
Nossa Senhora lhe pague  
Mas se o bem é de interesse  
Comigo é cançar de balde.

e mais outro:

Menina da saia branca  
Sapateia no tijolo  
A barra do teu vestido  
E' prata, parece ouro.

Na de Silvio Romero, encontramos êstes:

Esta noite não fui fora  
Não fui à parte nenhuma  
Até as estrélas do céu  
Servem de testemunha.

E para não fatigar, lembro ainda a popularíssima:

Amanhã é dia santo  
Dia de corpo de Deus  
Quem tem roupa vai à missa  
Quem não tem, faz como' eu.

De rimas ricas as trovas populares são pobres, o que evidencia que o artificialismo não atinge êsse gênero absolutamente folklórico, mas o que não importa que sejam vez por outra encontradas.

Lembremos alguns exemplos (Terra de sol) de Gustavo Barroso:

De Salomão a ciência  
eu trago tôda de cór:  
pai e mãe é muito bom  
barriga cheia é melhor.

O ovo tem duas gemas:  
uma branca, outra amarela  
a pinta que o galo tem  
o pinto nasce com ela.

O cipó da mata virgem  
amarra jacarandá  
assim menina, em teus olhos,  
ando eu bem prêso já.

\* \* \*

Onde se percebe com mais nitidez a entidade do espírito lusitano na trova brasileira é através dos temas em que predomina a presença de Portugal, como nessas:

Meu senhor, eu já lhe disse  
(Que tenho capricho, às vêzes:  
Eu gosto de ouvir tocar  
O hino dos portugueses.

Manjerição de Lisboa  
Tem a fôlha verde escura.  
Nos braços de uma morena  
Quero a minha sepultura.

O meu peito está fechado;  
A chave está em Lisboa,  
O meu peito não se abre  
Senão a vossa pessoa.

Soubestes que me vi prêso  
Em grilhões do Limoeiro?  
Não tomais outros amores  
Sem saber meu fim primeiro.

(Limoeiro aí é o nome do presidio de Lisboa).

Os temas preferidos envolvem sempre amor e saudade, evidenciando a predominância sentimental das duas pátrias.

No nosso cansoneiro inúmeras são as trovas sobre o amor, e suas conseqüências — ciúme, saudade, desenganos. Entre elas destaquei estas:

A árvore do amir se planta  
No centro do coração  
Só a pode derrubar  
O golpe da ingratidão.

Se o amor dura só na vida  
 Constância eterna hei-de ter  
 Se amor dura só na vida  
 Hei-de amar-te até morrer.

Ao amor não falta o ciúme e a trova o apresenta assim:

Dizem que ciúmes matam  
 Ciúmes não matam não  
 Pois, se ciúmes matassem  
 Tava morto de paixão.

A saudade é grande companheira do amor que se foi. A trova a sente assim:

Saudade, palavra doce  
 Parece que nada diz  
 No entanto, quem de ti sofre  
 Nunca pode ser feliz.

E os desenganos? são infalíveis, dóem crucientemente e a trova a sente dessa forma:

A flor da minha esperança  
 Expandiu perfume santo,  
 Hoje, triste se retrata  
 Na lagoa do meu pranto.

Mas há quem veja os desenganos com desdém:

Meu amor me deu o fora  
 Pensando queeu vou chorar  
 No prazo de meia hora  
 Arranjei outro em seu lugar

Envolvendo os temas de amor, há avisos jocosos de experimentados:

Adora, patenta, adora,  
 Adora, bem adorado,  
 Verás o lôgro que levas  
 Depois do caso passado.

\* \* \*

No temário das trovas podemos destacar como outro elo entre o Brasil e a terra portuguesa, a religiosidade.

E' preciso, porém, não confundir as trovas, que apenas apontam o nome de Deus e dos santos, como esta, que é até impenitente:

"Ai menina, pede a Deus  
 Qu'eu peço a S. Vicente,  
 Que Deus nos junte a nós dois  
 Numa casinha, sem gente...

as de puro espírito religioso, verdadeiras preces rimadas neste estilo:

A vós pedimos, Senhora,  
Pelas vossas sete dores:  
Rogai a Jesus por nós  
Miséraveis pecadores.

Há ainda a notar as trovas históricas e por elas podemos observar a opinião do povo pelo aspecto como se apresentam, se sob a forma de aplausos, ou sob o aspecto de sátiras impiedosas.

Também seria possível traçar um rápido esboço da nossa vida histórica reunindo cronologicamente as trovas populares. Aliás, observando o sentido geral da poesia popular já o fez, de um modo interessante, Pedro Calmon.

Recordemos algumas dessas trovas.

#### Independência

Sabiá cantou na mata,  
Eu cantei no meu terreiro  
Viva o Rei do Brasil,  
Viva Dom Pedro Primeiro!

#### Maioridade

Queremos Pedro Segundo  
Embora não tenha idade  
A nação dispensa a lei  
E viva a maioridade!

A trova sabe glorificar as figuras eminentes da Pátria:

Dona Ana Nery será  
Na voz da posteridade  
O anjo que, nas batalhas,  
Figurou a castidade.

E veiu a Abolição da Escravatura. O Brasil todo se rejubilou, e a trova cantou o acontecimento glorioso:

Acabou-se o cativoiro  
Viva a Santa Abolição!  
Negro, agora, é brasileiro  
E o branco, seu irmão.

\* \* \*

O povo dotado de perfeita supervisão das coisas torna-se conselheiro e dá os seus conselhos em verso:

Teresa, segura a honra  
Tem cuidado com o Tomás  
Pois a, honra é como o vidro  
Quebrado, não solda mais.

Da mesma forma, a trova faz críticas jocosas, sátiras alegres, como estas:

Senhora, D. Chiquinha,  
M'empreste seu cachêné  
No samba o mais engraçado  
E' o homem virar muié.

Peguei na perna da mãe  
pensando que era a da flia  
Perna de véia é cascuda  
Perna de moça é macia.

Eu vou dar a despedida  
Como deu a saracura  
No bairro do mexerico  
Amizade pouco dura.

\* \* \*

E não fica aí o domínio da trova; vai até ao licencioso, integrando-se então no folclore secreto.

E os temas se sucedem e as trovas se amontoam por êsse Brasil à fora.

\* \* \*

Desde muito tempo que se procura classificar as trovas para facilitar o estudo dêsse desabafo, dessa expansão popular, sincero extravasamento dos mais íntimos sentimentos e mais ardentes desejos.

Como em tudo mais na trova há uma variabilidade incrível de aspectos o que dificulta êsse trabalho.

Através do tempo os estudiosos vem procurando o melhor modo de classificar as trovas.

Na França, na Itália, na Espanha, em Portugal cada qual procurava uma nova orientação para chegar a melhor resultado. Nada em definitivo.

No Brasil, Silvio Romero, Pereira da Costa e outros registraram as trovas sem referência elucidativa.

Mestre Afrânio Peixoto, apresentou-as pelo assunto da inspiração.

Carlos Góis, pelos estados do Brasil de onde provinham.

O Prof. Rossini Tavares de Lima as classificou em três grupos:

- a) amorosas;
- b) conceituosas;
- c) jocosas.

Esta classificação do prof. Rossini Tavares de Lima, é realmente uma nomenclatura empírica, tendo por base o critério temático, que é demasiadamente flexível.

Esse trabalho de classificação das trovas é um trabalho penoso, não só pelo exaustivo das pesquisas que demandariam longo tempo e grande paciência, como pela diversidade de aspectos provenientes da maior ou menor influência das camadas imigratórias que temos recebido.

Como acabamos de ver, quer na forma quer na essência o espírito de Portugal ilumina a nossa poesia popular, e a trova, como a sua expressão mais pura e espontânea, persistiu em nossa tradição como um testemunho dos laços que nos ligam à terra de Camões e donde nos veiu o idioma, a saudade, a glória de um passado, e, acima de tudo, o gênio lírico dos que cantam com amor e simplicidade.

A trova brasileira, filha da trova portuguesa, continua nos seus processos fáceis e delicados, a linhagem poética que não renegou no solo americano.

Aqui, o sol talvez tenha amorenado a límpida e loura trova de além-mar. Deu-lhe (quem sabe?) um novo sabor, mais forte e mais quente.

O Brasil revigorou a velha trova. A América perpetuou-a.

E, coroando essa perpetuidade, o lirismo português transmitiu ao lirismo brasileiro, todo o "elan" sagrado e toda a sua palpitação de beleza e imortalidade.

\* \* \*

Conferência pronunciada no "Instituto de Estudos Portugueses Afrânio Peixoto", em 25 de junho de 1951.



# ÍNDICE

	Pág.
O mundo da Natureza e o mundo da cultura .....	9
O folklóre no quadro das ciências antropológicas .....	11
Que é folklóre? .....	15
A evolução doutrinária do Folklóre .....	18
O folklóre no Brasil .....	21
A poesia popular .....	25
A cerâmica popular .....	31
Valor educacional do Folklóre .....	35
Recreação infantil .....	45
Folklóre carioca .....	49
Lendário carioca .....	55
Aspectos do Folklóre do Paraná .....	67
Problemas fundamentais do folklóre catarinense .....	89
Festas juninas .....	98
A festa do Divino .....	114
A festa da Penha .....	126
Culinária brasileira .....	144
O espírito de Portugal nas trovas brasileiras .....	187



*Gráfica Laemmert  
Limitada*

—  
Rua Carlos de Carvalho, 48  
RIO DE JANEIRO

