

Duas Serras e Um Rio

Bruno Brito

Bruno Brito

DUAS SERRAS E UM RIO

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Artes Visuais, linha “Abordagens Teóricas, Históricas e Culturais da Arte” do Instituto de Artes da UNESP, como exigência parcial para obtenção do Título de Doutor em artes visuais, sob a orientação do Prof. Dr. José Leonardo do Nascimento.

São Paulo, 20 de Março de 2023.

Ficha catalográfica desenvolvida pelo Serviço de Biblioteca e Documentação do Instituto de Artes da Unesp. Dados fornecidos pelo autor.

B862d Brito, Bruno, 1992-
Duas serras e um rio / Bruno Brito. - São Paulo, 2023.
142 f. : il. color.

Orientador: Prof. Dr. José Leonardo do Nascimento
Tese (Doutorado em Artes) – Universidade Estadual Paulista
“Júlio de Mesquita Filho”, Instituto de Artes

1. Arte e sociedade. 2. Paisagens na arte. 3. Cultura material. 4.
Caipiras. I. Nascimento, José Leonardo do. II. Universidade Estadual
Paulista, Instituto de Artes. III. Título.

CDD 704.9436

Bibliotecária responsável: Laura M. de Andrade - CRB/8 8666

Bruno Brito

DUAS SERRAS E UM RIO

Prof. Dr. José Leonardo do Nascimento (IA/UNESP)
(Orientador)

Prof. Dr. José Paiani Spaniol (IA/UNESP)

Prof. Dra. Rafaela Basso (UNICAMP)

Prof. Dr. Francisco de Carvalho Dias de Andrade (USP)

Prof. Dr. Carlos Alberto Dória (Pesquisador Independente)

São Paulo, 20 de Março de 2023.

O espaço é alguém para mim
Fernando Pessoa

RESUMO

O presente trabalho buscou traçar um glossário multidisciplinar acerca do imaginário que paira sobre o Vale do Paraíba e suas cercanias. Tendo como ponto de partida alguns elementos da cultura material e imaterial cabocla como o milho, o monjolo, o porco, a gamela e a própria paisagem, o estudo foi organizado por meio de ensaios e amparado por materiais bibliográficos e iconográficos de naturezas diversas e épocas distintas. Este conjunto de escritos, ora dotados de uma subjetividade empírica ora de referenciais histórico-científicas, tem como objetivo central identificar um possível substrato comum no que diz respeito à formação cultural da região estudada e da gente que nela habita. Embora o trabalho tenha atravessado terrenos de disciplinas variadas, o mesmo está inserido no contexto das Abordagens Teóricas, Históricas e Culturais da Arte e, portanto, buscou revisitar - a fim de ampliar - o debate acerca da região por meio de imagens, sejam elas visuais, textuais ou metafísicas. Por fim, a tese apresentada a seguir visa contribuir para a consolidação de um imaginário sociocultural comum e atualizado, seja para os protagonistas e atores que o vivenciam cotidianamente, seja para os observadores e transeuntes que circulam por este lugar, tão significativo para a formação cultural brasileira.

Palavras-chave

Vale do Paraíba, imaginário, cultura material, rural, caipira, caiçara.

ABSTRACT

The present work tried to draw a multidisciplinary glossary about the imaginary that hovers over the Vale do Paraíba and its surroundings. Taking as a starting point some elements of material and immaterial caboclo's culture such as *corn*, *monjolo*, *pig*, and the *landscape* itself, the study was organized through essays and supported by bibliographic and iconographic materials of different natures and times. This set of writings, sometimes wrapped with an empirical subjectivity, sometimes with historical-scientific references, has as its main objective to identify a common substrate with regard to the cultural formation of the studied region and the people who live in it. Although the work has crossed terrains of different disciplines, it is inserted in the context of *Theoretical, Historical and Cultural Approaches of Art* and, therefore, tries to revisit - in order to broaden - the discussion about the region through visual, textual or metaphysical images. Finally, the thesis presented below aims to contribute to the consolidation of a common and updated sociocultural imaginary, directed for the protagonists and actors who experience it daily, or observers and passers-by who circulate through this place, so meaningful for the Brazilian cultural formation.

Keywords

Vale do Paraíba, imaginary, material culture, rural, caipira, caiçara.

AGRADECIMENTOS

Este trabalho é fruto da minha vivência neste lugar onde nasci, cresci, circulei e, por isso, resultado dos muitos encontros, diálogos e trocas com indivíduos queridos a mim, sem os quais este pensamento apresentado na forma de tese não teria se materializado ou mesmo razão de existir. Portanto, redigir a seção de agradecimentos é mais que um gesto de gratidão, mas, também, uma forma de lembrar-me dos passos dados para a construção deste estudo e do meu ser-estar no mundo.

Primeiramente agradeço meus pais, Paulo e Gilmara, por me doarem sua qualidade de comunicar com as pessoas das mais variadas camadas sociais e graus de instrução - conceitos, estes, relativos e irrelevantes - me ajudando, assim, a circular atento nas casas de vizinhos, ruas do bairro, centro de cidades, zonas rurais, universidades, bares, armazéns, igrejas, grotas, comunidades tradicionais e iniciativas públicas ou privadas, me valendo sempre das informações obtidas nestes contextos consciente ou inconscientemente, fundamentais para elaboração da minha pesquisa.

José Leonardo do Nascimento, Zé Léo, meu professor durante os últimos doze anos e, agora, orientador, te agradeço por partilhar seu vasto repertório sertanejo com nós, aprendizes. Assistir suas aulas é mais que uma oportunidade de aprender sobre um novo tema, mas um mergulho no próprio ofício da pesquisa, esta que sempre, e incontornavelmente, começará com uma *cisma*.

Aos meus amigos e companheiros de construção e trabalho no Arado: Luis Matuto, Cassius Rocha, Lorena Lara, Luiza Máximo, Leticia Rodrigues e Tayla Eduarda, agradeço por me ajudarem a puxar essa ferramenta que não só revira a terra, mas também a história e a cultura. É como disse João Cabral de Melo Neto: *Um galo sozinho não tece uma manhã ele precisará sempre de outros galos*.

À Comitativa Cálux Bento agradeço pelas incursões a cavalo nos sertões da Bocaina, Mantiqueira e Vale do Paraíba, nas quais pude apreender o antigo jeito tropeiro de se deslocar, comer, dormir e celebrar. Guardarei nítidas na memória as imagens que vivenciamos juntos nestas paragens onde *os pastos carecem de cercas*.

Agradeço Rafael Cardoso, o "Rafa Bocaina", por se tornar meu interlocutor, que com generosidade e entusiasmo, sempre compartilhou comigo seu amplo conhecimento enciclopédico acerca do mundo caipira. Obrigado por me levar à nascente do Rio Paraíba do Sul e me rebatizar em seu próprio quintal, onde toda essa trama estudada aqui começou.

João Livra, meu amigo, apesar da distância nos últimos anos, te agradeço por todas as sessões intensas que tivemos para elaborar sobre as camadas dessa vida, paradoxalmente terrena e suprassensível. *Entre o corte da espada e o perfume da rosa* não deixamos a chama apagar. Sigamos firmes nesta nova e eterna aliança, renovada diariamente na badalada do meio-dia.

Nunca vou ter as palavras adequadas para agradecer Fábria Raquel, que com hospitalidade e doçura, me acolheu em Queluz, possibilitando a tão sonhada retomada para o Vale do Paraíba. *Voltando pra minha terra eu renasci (...)* e sua amizade é uma dádiva que me fez ter vontade de lançar-me neste mundo onde tudo é possível. Sem teu cuidado e carinho, este trabalho certamente não teria sido possível. Todas as nossas previsões, conversas, planos e aspirações se concretizaram ou estão em vias de. Isso não quer dizer nada, mas explica tudo. Obrigado por tanto até aqui e, sem sombra de dúvida, pelo outro tanto que ainda há de acontecer.

Por fim, agradeço pelo feliz encontro com Flávia Aranha, com quem tenho a felicidade de hoje dividir a vida, o amor e o entusiasmo por nossa cultura. Sua chegada inundou meu ser de alegria e de vontade de imaginar um mundo melhor a partir do nosso lar. Sorte a minha poder tecer o fio da vida com você e, neste lindo tecido poder envolver o fruto de nosso amor, José, que chegará em maio junto com as tainhas.

*Para o pequeno José,
que é parte de mim.*

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	19
1. A PAISAGEM	25
A paisagem enquanto texto, o corpo enquanto régua.....	26
Um refluxo do passado.....	31
A volta do ovo vendido em dúzia.....	37
2. O MILHO	41
Esta broa é de milho?.....	42
Queijo onipresente.....	46
O toque do monjolo.....	47
3. O PORCO	51
O porco é o milho que anda.....	52
A transubstanciação do porco caipira.....	55
4. A TAINHA	61
A tainha do divino.....	62
Os mastros juninos e a fertilidade humana.....	65
Cardume, lavoura e comunidade.....	69
5. A GAMELA	71
Sobre as formas que não tem dono.....	72
A gamela está entre o pilão e a canoa.....	74
6. O ARADO	83
Sator arepo tenet opera rotas.....	84
Por uma iconografia rural.....	85
CONSIDERAÇÕES FINAIS	101
Caboclo na cidade.....	102
POSFÁCIO	107
É preciso lavar as vasilhas.....	109
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	111
APÊNDICES	115
Glossário Tropeiro.....	117
Glossário de Medicina Popular.....	133
Crendices do Povo.....	135
Sobre o Monjolo.....	137

INTRODUÇÃO

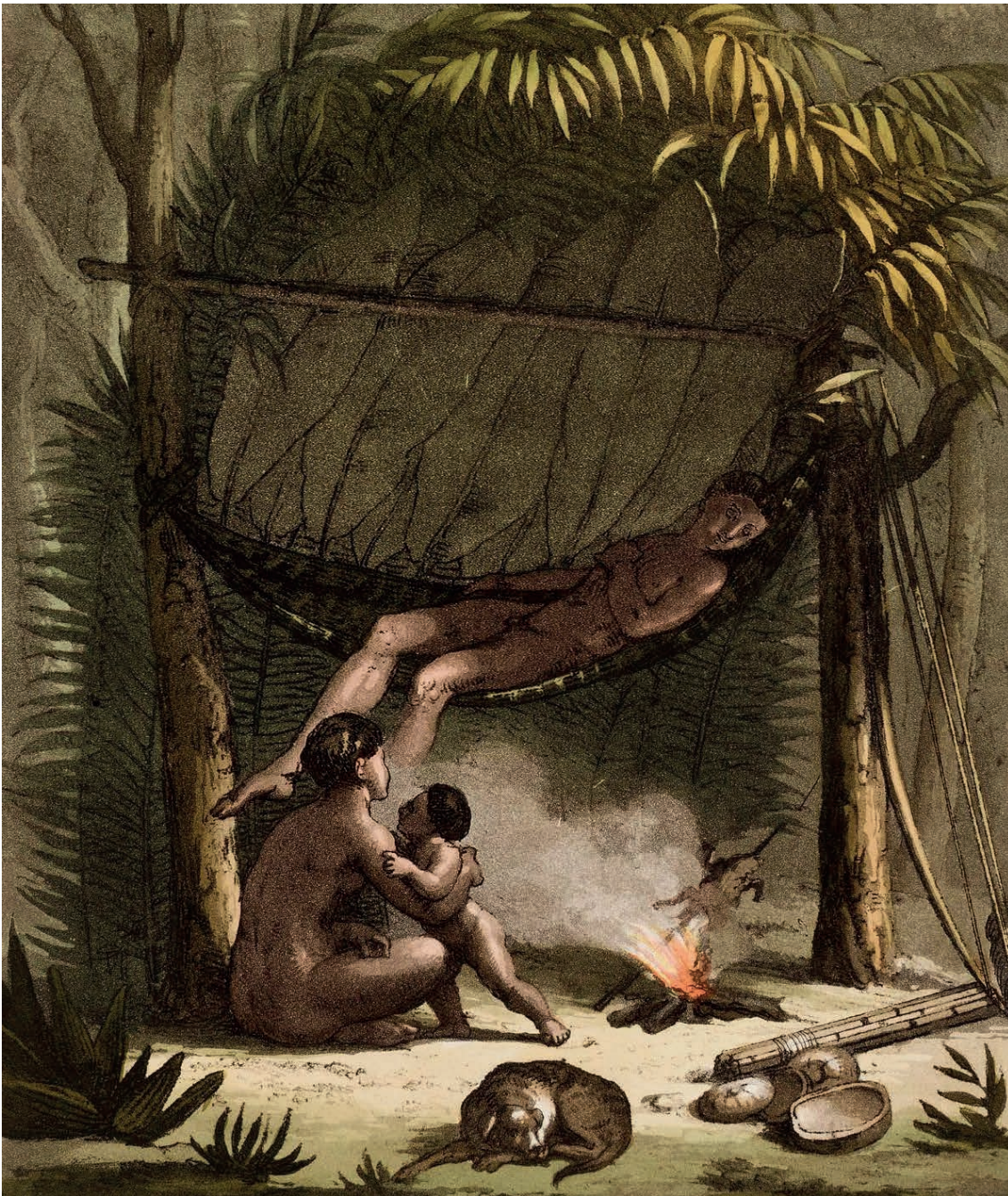
Saudade: presença dos ausentes.

Olavo Bilac

Embora o pesquisador que aqui vos fala seja, sim, um saudosista, este trabalho não se trata de um documento de natureza nostálgica. O estudo em questão cruza minha formação acadêmica dos últimos doze anos no campo das artes visuais e, portanto, no âmbito das imagens, com minha própria biografia, ambas ligadas ao território aqui abordado, que abarca o Vale do Paraíba, o Sul de Minas e o Litoral Norte de São Paulo. Ainda durante o processo do mestrado, intitulado "Uma Braça e Dois Palmos", no qual pesquisei o papel das pinturas regionalistas de Almeida Júnior na formação de um certo imaginário espacial caipira, pude notar uma escassez de materiais iconográficos ligados ao contexto cultural do Vale do Paraíba e seus arredores. Se em Almeida Júnior as pinturas retratam uma paisagem do interior paulista das mediações de Itu, Rio das Pedras, Salto e Piracicaba, já aqui, somos praticamente órfãos de uma iconografia valeparaibana. Isto não significa que esse conjunto de imagens não exista, no entanto parece ser pouco expressivo, dificilmente veiculado e, por fim, muitas vezes enviesado e jocoso.

Há um número significativo de bibliografias e relatos de viajantes que passaram pela região aqui estudada, nos dando assim, alguns insumos para compreender tal território. Para citar alguns nomes, temos o austríaco Thomas Ender, os alemães Johann Baptist von Spix e Carl Friedrich Martius, os franceses Auguste de Saint-Hilaire e Jean Baptiste Debret, o português Augusto Emílio Zaluar, dentre outros tantos, que deixaram registros textuais e imagéticos valiosos para o estudo da formação da região abordada. Mais recentemente, já a partir do século XX, tivemos a contribuição de Carlos Borges Schmidt, Alceu Maynard de Araújo, Emílio Willems, Gioconda Mussolini, Carlos Antonio Diegues, Antonio Luiz Dias de Andrade (Janjão), Sérgio Buarque de Holanda, Maria Isaura Pereira de Queiroz, para mencionar apenas os nomes mais afinados com o desenvolvimento dessa pesquisa. Ainda pouco sabemos sobre os povos originários deste território, embora haja alguns estudos sobre os mesmos e até mesmo representações, como revela o trabalho de Paulo Pereira dos Reis acerca dos índios Puris. Parece-me que não nos apropriamos dessas narrativas justamente por nelas não nos reconhecemos, afinal, não nos aclimataram com essas ideias e imagens desde a idade escolar, como poderia acontecer na esfera pública da educação e da cultura. Como é comum, de modo geral, na história do Brasil, apesar de muitos descendermos destes mesmos indivíduos que aqui já estavam, *O Indígena do Vale do Paraíba* ainda é algo distante de nós:

A sua pele é muito fina, macia e brilhante (...) O cabelo negro, comprido, escorrido, luzidio, cai espesso e emaranhado pelas costas. Nas axilas e sobre o peito, não se nota cabelo algum; nas partes sexuais e no queixo dos homens, apenas leve penugem. Entretanto, há exceções, embora raras; vimos alguns deles de peito cabeludo e barba cerrada. O característico da cabeça é a sua largura; na face avultam maçãs salientes, correspondendo ao peito largo. A testa é estreita, o sinus frontal salientes na base, em cima estreita e desviando muito para trás. (...) O rosto é largo e anguloso (...) As orelhas são pequenas, bonitas, um tanto saídas para fora, não são furadas nem desfiguradas por objetos pesados. São pequenos os olhos, pardo-escuros, oblíquos, o canto inferior volvido para o nariz, (...) o nariz é curto, em cima achatado e chato na ponta (...) as narinas são largas e pouco viradas para fora, os lábios muito menos grossos e entumecidos que os dos negros (...) a boca é pequena (...) São muitos alvos os dentes (...) Em geral, o corpo do índio é entroncado, largo e baixo (...)



Cabana de Índios Puris. 1821. Autor: Giulio Ferrario; Gravador: Gallo Gallina (a partir de Maximilian, Prinz von Wied). Acervo da Pinacoteca de São Paulo

Como dito anteriormente, apesar de contarmos com um arcabouço teórico e visual acerca da região, parece-me que este conjunto de informações não está facilmente acessível ou visível em acervos públicos e, muito menos, no imaginário popular regional. Mesmo nas escolas, universidades e instituições culturais, atores e profissionais da educação ainda desconhecem tais autores e bases históricas de nossa formação social. Quando falamos de "Vale do Paraíba", geralmente nos vem à mente a figura das grandes fazendas de café, famílias poderosas, pessoas escravizadas, lavouras super produtivas e tempos de bonança. Pensamos também nos caminhos da côrte, no percurso da comitiva real, nos arreamentos e alpacas brilhantes nos animais e, claro, na figura do imperador. Imagens estas que não deixam de ser verídicas (salvo exceções) e que ilustram, sim, um certo período deste amplo território. No entanto, elas não dão conta de abarcar todas as demais - e muitas - narrativas que coabitavam antes, durante ou depois deste único período histórico frequentemente mencionado.

Podemos dizer que nos últimos dois ou três séculos, as histórias ligadas aos homens livres e pobres, indígenas, caipiras, caiçaras e, mais tarde, negros "livres" acaipirados, foi solapada em detrimento das histórias senhoris de poder. O caminho do ouro, hoje amplamente conhecido por *Estrada Real*, parece ser o único trajeto digno de nota nos muitos roteiros turísticos ou pedagógicos, fazendo com que uma miríade de outros trajetos, picadas, trilhas e rotas antigas fossem ligeiramente se apagando no imaginário coletivo da população local.

E assim como o branco e o mameluco se aproveitaram não raro das veredas dos índios, há motivo para pensar que estes, por sua vez, foram, em muitos casos, simples sucessores dos animais selvagens, do tapir [anta] especialmente, cujos carreiros ao longo de rios e riachos, ou em direção a nascentes de águas, se adaptavam perfeitamente às necessidades e hábitos daquelas populações. Hábitos a que o europeu e seu descendente tiveram de acomodar-se com frequência nas viagens terrestres e que muitos sertanejos ainda conservam¹.

Há, também, a figura dos tropeiros, estes antigos responsáveis pela logística da colônia, do império e até mesmo da primeira metade do século XX, que ainda hoje é difusa na memória de algumas pessoas que vivenciaram o fim deste fenômeno ou ouviram falar das sagas em lombo de mula pelos rincões do Brasil. Hoje, nos restam apenas alguns indícios desse universo das tropas, principalmente no que diz respeito à culinária, mas muito envolta de mitos, folclorismos e adaptações.

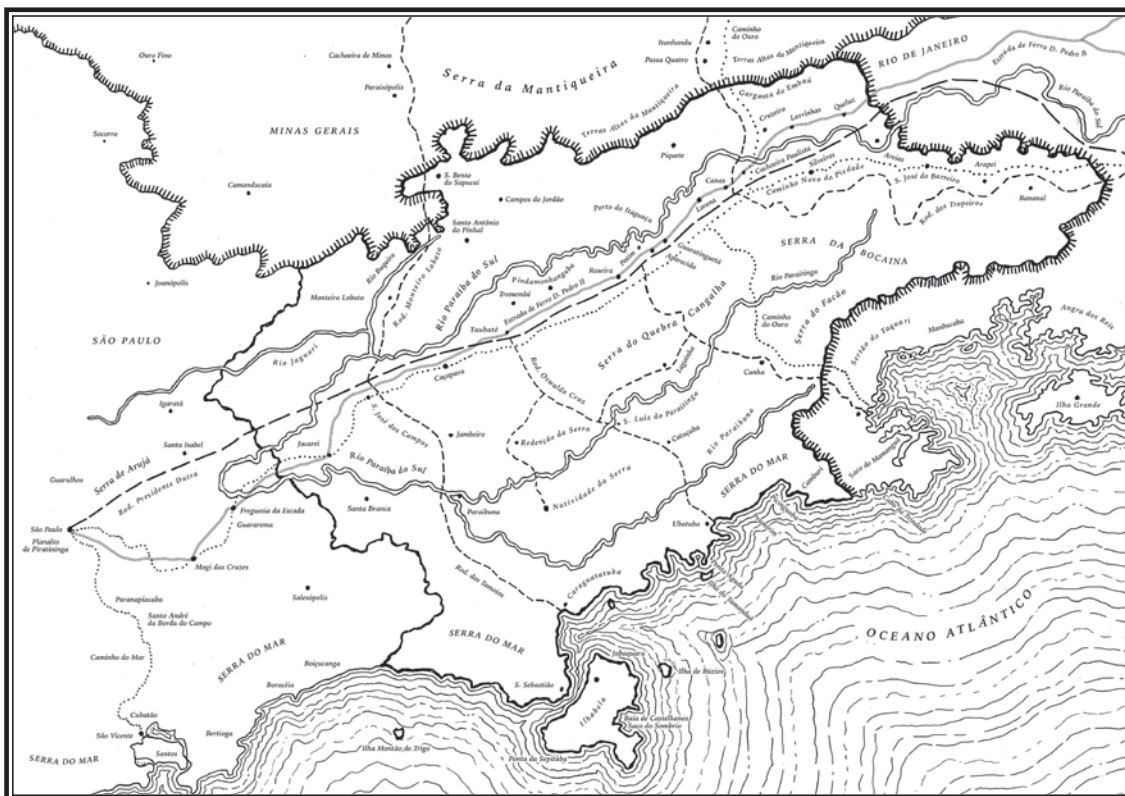
O tropeiro é o sucessor direto do sertanista e o precursor, em muitos pontos, do grande fazendeiro. A transição faz-se assim sem violência. O espírito de aventura, que admite e quase exige a agressividade ou mesmo a fraude, encaminha-se, aos poucos, para uma ação mais disciplinadora. A fascinação dos riscos e da ousadia turbulenta substitui-se o amor às iniciativas corajosas, mas que nem sempre dão imediato proveito. (HOLANDA, 1975)

Com o apagamento silencioso dessas histórias "não-oficiais", desaparecem também os objetos domésticos, agrícolas, ligados aos ofícios analógicos e os modos de saber-fazer, as técnicas, os gestos, os vocábulos e, conseqüentemente, um certo modo de viver. Elementos de um cotidiano de subsistência e de uma vida ajustada ao meio, dão lugar aos signos recém-chegados com a modernidade e a industrialização. O capitalismo colocou em xeque muitas das práticas sociais até então vigentes neste território, fazendo com que a vida comunitária adotasse uma nova feição frente à lógica urbana mediada pelo dinheiro. Além disso, este painel parece piorar com o advento de uma visão caricaturizada do caboclo enquanto ser indolente, primitivo, rudimentar, esperto, ingênuo, desajeitado, socialmente arisco, cômico e ainda como ameaça ao meio ambiente. Essa visão do fim do século XIX e começo do século XX só será potencializada com as afirmações polêmicas e preconceituosas de Monteiro Lobato, que curiosamente nasceu em Taubaté, berço da

1 HOLANDA, Sérgio Buarque de. *Caminhos e Fronteiras*. Rio de Janeiro: José Olympio, Departamento de Cultura de Guanabara, 1975.

gente caipira. "Velha Praga", é como o taubateano define injustamente seus caipiras conterrâneos, por não serem compreendidos pela antiga prática da *coivara*, técnica de atear fogo nas matas antes do roçado e da lavoura, apreendida com os indígenas autóctones. O caipira de Lobato, que nos contos aparece na figura do *Jeca-Tatu*, logo em seguida passa a ganhar vida e materialidade nos afamados filmes de Amácio Mazzaropi, que por sua vez, coincidentemente também cresceu no município de Taubaté. Aos poucos, este componente de um grupo social cuja gênese se dá em solo valeparaibano, se torna apenas um personagem da ficção brasileira e a passa a ilustrar - mesmo que com imbecilidade - as festas urbanas de junho e os xingamentos depreciativos voltados ao habitantes do interior, do sertão e das *não-capitais*.

As páginas de Monteiro Lobato que revelaram às camadas cultas do país a figura do Jeca Tatu, apesar de sua riqueza de observações, divulgam uma imagem verdadeira do caipira dentro de uma interpretação falsa. Nos primeiros retratos, Lobato o vê como um piolho da terra, espécie de praga incendiária que ataçava fogo à mata, destruindo enormes riquezas florestais para plantar seus pobres roçados. A caricatura só ressalta a preguiça, a verminose e o desalento que o faziam responder com um “não paga a pena” a qualquer proposta de trabalho. Descrevendo-o em sua postura característica, acorçado desajeitadamente sobre os calcanhares, a puxar fumaça do pito, atirando cusparadas para os lados. Quem assim descrevia o caipira era o intelectual-fazendeiro da Buquira, que amargava sua própria experiência fracassada de encaixar os caipiras em seus planos mirabolantes.²

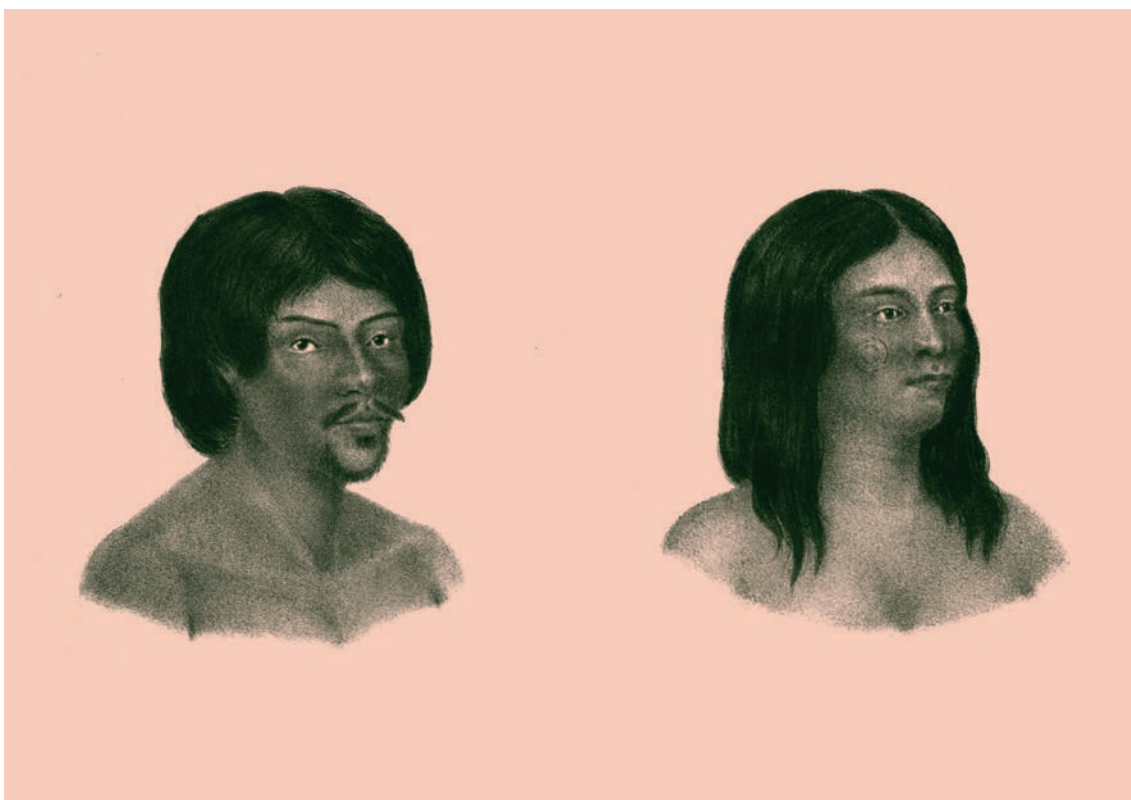


Vale do Paraíba e Cercanias. 2018. Desenho do autor.

2 RIBEIRO, Darcy. *O Povo Brasileiro: evolução e sentido do Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

Por fim, e não menos importante, torna-se cada vez mais esmaecida a própria ideia do lugar em que habitamos, o chamado *spiritu loci* ou espírito do lugar, do qual nos apropriamos para nos reconhecermos e comunicarmos com o mundo. Uma ideia capaz de preencher nosso pensamento e tornar claro o local em que estamos para nós mesmos. Estariam nítidas para nós as imagens do Vale do Paraíba na mesma medida e intensidade com que as do Sertão Nordestino, da Amazônia, de São Paulo, Nova York, Índia ou Alaska? Qual a real feição deste lençol cultural que paira sobre nós? Se não somos capazes de formular uma imagem palpável ou um conceito definitivo sobre a região em si, de que formas ou que outros signos potentes poderiam nos auxiliar nesta busca de um certo denominador cultural comum do lugar?

Foi com essas perguntas em mente que este trabalho buscou se debruçar sobre a região estudada, minha terra natal e lugar em que vivo. Por meio de ensaios multidisciplinares que atravessam o campo da alimentação, arquitetura, história, fenomenologia, religiosidade e sociologia, busquei percorrer as estradas vicinais que abundam o Vale do Paraíba e suas adjacências, incluindo a costa litorânea e as terras altas da Mantiqueira. Por meio destes textos, ora dotados de historicidade ora de abstração, busquei mergulhar no cerne dos elementos que julgo serem essenciais para a compreensão do território pesquisado. A figura do milho, do porco, da tainha, da gamela, do arado e da própria paisagem, foram os pontos de partida para a elaboração dessa tese, que apesar de carregar tal alcunha, não tem a pretensão de esgotar o tema, mas, sim, de ampliar as fronteiras invisíveis que circundam esse sítio e definem essa gente.



Índios Puris, 1853. Gravura de Hermann Burmeister.

A PAISAGEM

*Da minha aldeia vejo quanto da terra se pode ver do universo
Por isso a minha aldeia é tão grande como outra terra qualquer
Porque eu sou do tamanho do que vejo
E não do tamanho da minha altura?*

Alberto Caeiro (Fernando Pessoa)

A paisagem enquanto texto, o corpo enquanto régua

Se tivéssemos de explicar a uma criança o que é um vale, qual seria a resposta mais certa e satisfatória ao jovem curioso? Ou melhor, qual seria a imagem mais concisa e potente capaz de reverberar em sua memória? Há um ditado que diz: "não há uma segunda chance para causar uma primeira impressão", certamente a frase ilustra outro tipo de situação corriqueira em nosso dia-a-dia, como uma entrevista de emprego, no entanto, neste caso, pior que uma não-resposta à criança é uma resposta estéril e requentada, já que no primeiro caso a dúvida ecoa na cabeça do pequeno, o fazendo buscar o verbete em algum dicionário ou ainda descobri-lo com frescor quando o mesmo vier à tona em sua vida, mesmo que isso demore. Bom, pelo menos um vale é algo tangível e terreno. Pior seria ter de definir o que é o céu, por exemplo.

Um vale não é nada mais do que duas serras e um rio passando ao meio. Obviamente há vales e vales espalhados pelo mundo afora, com diferentes configurações, mas certamente uma grande parcela dessas situações geográficas possuem um leito d'água serpenteando em sua planície, que se estende pelos pés das cadeias de duas montanhas paralelas.

A vista não é mais a dos campos, nada nele lembra a majestade das grandes matas virgens; mas é a um tempo extensa e risonha e as montanhas, que todos os lados imitam o horizontes, dão variedade à paisagem. Atrás de nós tínhamos a Serra da Mantiqueira e à frente a da Quebra-Cangalha por nós divisada desde que deixáramos o Registro. Não passa de contraforte da grande cadeia paralela ao mar. Assim, o terreno que percorrerei é uma grande bacia entre duas grandes cordilheiras.³



Os Campos Gerais junto à Serra da Mantiqueira perto de Lorena, 1840.
Carl Friedrich Philipp von Martius a partir de Thomas Ender.

Parece-me que esse tipo de definição instantânea dada aos mais novos está mais ligada à imagem do que ao enunciado verbal da coisa. O esforço aqui é, então, de chegar a uma descrição visual do elemento em questão que seja capaz de preencher uma lacuna na curiosidade. Certamente recorreremos às palavras para criar essas imagens, ocorrendo-nos então uma espécie de “desenho verbal”. Isso nos leva a crer que ao ouvir esses "enunciados visuais", vamos paulatinamente compondo um grande painel imagético na memória, como numa enciclopédia, onde o verbete é

3 HILAIRE-SAINT, Auguste de. *Segunda viagem do Rio de Janeiro a Minas Gerais e a São Paulo - 1822*. São Paulo: Ed. Itatiaia, Ed. da Universidade de São Paulo, 1974.

acompanhado de uma ilustração. De maneira interdisciplinar vamos criando pontes, caminhos, paradas obrigatórias e até mesmo abismos, estes últimos quando existem lacunas não preenchidas nessa cartografia imaginária pessoal.

Aliás, a ideia de cartografia também aponta para um parêntesis nessa questão colocada, que é justamente a capacidade de criarmos mapas mentais baseados nos deslocamentos que realizamos pelo espaço, seja no micro ou no macro, na cidade ou no estado, no país ou no mundo. Não há dúvidas que com o passar dos anos a humanidade perdeu a sua astúcia de se localizar no território em que se encontra baseando-se unicamente pela posição dos astros ou por referenciais na paisagem como cumes e cursos d'água. Uma destreza que ora parece intuição sensorial, ora metodologia científica exata, se é que essas duas coisas não são as mesmas ou pelo menos andam juntas.

Vale destacar que desde cedo somos colocados diante dos pontos cardeais em nosso próprio lar, já que inúmeras casas são projetadas e implantadas no terreno visando o melhor aproveitamento da luz solar. Logo após deixarmos o ambiente escuro, líquido e amórfico do ventre materno, onde ficamos à uma espécie de deriva, adentramos um espaço arquitetônico orientado em relação ao Sistema Solar. A forma arquetípica da casa, esta que é desenhada pelas crianças e frequentemente dotada de uma planta quadrilátera, é nosso primeiro instrumento de orientação geográfica na Terra. À frente temos geralmente o Norte e a sala-de-estar, e daí deve surgir a ideia figurada de meta e de rumo; ao lado temos o Leste e o Oeste, onde geralmente se encontram os quartos de dormir, e por isso são dotados de luz matutina ou vespertina; e ao Sul estão os chamados "fundos", geralmente sombreado e mais recluso. Aliás, terrenos acidentados com a face voltada para o Sul tendem a ser penosos para o plantio, já que a sombra projetada pelo Sol é muito longa nessa posição, dificultando assim o crescimento das plantas. Carlos Lemos, no esclarecedor estudo "Cozinhas, etc.", descreve os úmidos apêndices "de trás" das pobres casas rurais paulistas:

Telheiro [área coberta] de águas de lavagens escorrendo pelo chão, telheiro dos detritos, e das sobras, onde as galinhas vinham ciscar. Zona suja satisfazendo a função limpeza. Às vezes malcheirosa e, por isso, escondida ou deixada em segundo plano ⁴

Numa passagem de "O Retábulo de Santa Joana Carolina", Osman Lins lança luz à ideia da casa enquanto microcosmo, ponto de partida para o "resto do Universo" e porto para quem volta da "vastidão da terra". No trecho mencionado, há um jogo de projeção e recolhimento do indivíduo a partir da casa. As paredes e o teto cumprem o papel de nos situar em um espaço material tangível, sem que nos percamos no abstrato e impalpável espaço-tempo.

A casa. Com a árvore e o sol, o primeiro e o mais frequente desenho das crianças. É onde ficam a mesa, a cama e o fogão. As paredes externas e o teto nos resguardam, para que não nos dissolvamos na vastidão da Terra; e as paredes internas, ao passo que facultam o isolamento, estabelecem ritos, definidas relações entre lugar e ato demarcando a sala para as refeições e evitando que engendremos os filhos sobre a toalha do almoço. Através das portas, temos acesso ao resto do Universo e dele regressamos, através das janelas, o contemplamos.⁵

Isso se assemelha à função das nossas festas cíclicas anuais, tão fundamentais para marcar a passagem simbólica dos anos e evitar que não nos "dissolvamos" - emprestando o termo de Osman Lins - na eternidade. Que ruim seria não ver o tempo passar, ou pior, não ter motivos para a reunião familiar e comunitária, como nos aniversários, feriados e *reveillons*. Temos a necessidade de criar pontos nessa linha do tempo que avança apenas numa direção, pois se o universo teve um começo, então parece-nos que também há um fim. Sem esses marcos, talvez ficaríamos loucos ou, ao menos, perdidos.

Nesse sentido, o mesmo ocorre com a noção da própria casa, já que temos de onde partir e para onde voltar, ou seja, a visão do lar enquanto referencial no espaço. Há um clássico livro

4 LEMOS, Carlos. **Cozinhas, etc.** - 2 ed. - São Paulo. Perspectiva. 1978.

5 LINS, Osman. **Nove, novena: narrativas.** - 4. ed. - São Paulo. Companhia das Letras. 1994.

de Mircea Eliade que carrega um título sugestivo "O Mito do Eterno Retorno", onde o autor discorre justamente sobre a já mencionada ideia de passagem do tempo e da função simbólica dos ritos, sejam eles sagrados ou profanos. Ora, se me permitem trazer mais dois ditados para a discussão, de algum modo o título de Eliade se assemelha ao famoso "o bom filho à casa torna", que empregamos justamente para mencionar o espaço da casa enquanto ponto de retorno obrigatório. Há, também, o antigo pensamento popular de que "todos os caminhos levam a roma", onde, agora, expandimos um pouco mais o ponto focal a partir da casa e passamos a enxergar a figura da *cidade*.

Se durante a infância a criança engatinha e, por conta da baixa estatura, se relaciona muito mais com as coisas do chão, vendo o mundo de baixo para cima, já na adolescência parece haver uma conquista da linha do horizonte e a possibilidade de ver o terreno de cima. Não há reconhecimento melhor do território do que uma boa brincadeira de "esconde-esconde". Mapeamento e deslocamento simultâneo são atributos que conferem o sucesso ao vencedor. Melhor que um bom esconderijo ou uma longa distância percorrida, é uma rota bem traçada no perímetro estipulado pelo grupo, já que em muitas das vezes a brincadeira é resolvida numa disputa de corrida entre quem procura e quem se esconde. Ou seja, traça-se um percurso estratégico com base nos detalhes que o indivíduo detém e domina: picadas, pinguelas, muretas, sombreados e atoleiros, enfim, tudo que possa desfavorecer e complicar a perseguição do oponente. O curioso é que cada grupo estipula uma unidade de medida para delimitar a brincadeira, podendo "valer" no quintal, na rua, no quarteirão e até mesmo no bairro, sendo que essa sequência geralmente está ligada à idade dos brincantes, ou seja, quanto maior a idade do indivíduo maior a unidade de medida espacial permitida no jogo. Isso nos leva a crer que a brincadeira em questão revela um certo amadurecimento por parte dos jovens em relação ao território que vivem e se relacionam diariamente.

O próprio signo da bicicleta numa determinada idade da criança também parece ser determinante no desenvolvimento dessa *maturidade espacial*. Podemos afirmar que a conquista da bicicleta sem as rodinhas de apoio é, sim, um rito de passagem moderno, já que é nesse momento em que se abre um novo campo de possibilidades à frente do jovem condutor. Há beleza em observar o momento em que a criança percebe estar circulando sozinha e sem o auxílio protetivo dos pais, que nesse instante também já estão maravilhados com a conquista do filho. A bicicleta é, também, justamente o marco da conquista da cidade, já que o veículo permite o deslocamento entre bairros e regiões com mais facilidade. É geralmente nessa fase que o jovem passa a ir para a escola sozinho, seja no bairro vizinho ou mesmo no centro. É o ímpeto da curiosidade ou do desafio que faz o ciclista experimentar novas rotas. A autonomia de decidir o melhor trajeto e a possibilidade de avaliar, contornar e vivenciar situações geográficas como aclives ou declives é determinante no já citado amadurecimento. Provavelmente um jovem que anda de bicicleta sozinho terá mais facilidade de se localizar no espaço do que um jovem disperso que sempre foi conduzido no interior de um carro ou de uma van. Quando um indivíduo exercita este senso de localização, o deslocamento no espaço passa a se tornar um processo de leitura. Lê-se, então, o território e o próprio caminho percorrido. Sobre essa noção de leitura do mundo, Eric Dardel comenta:

A geografia é, segundo a etimologia, a "descrição" da Terra; mais rigorosamente, o termo grego sugere que a Terra é um texto a decifrar, que o desenho da costa, os recortes da montanha, as sinuosidades dos rios, formam os signos desse texto.⁶

Parece haver uma capacidade de se projetar por meio do pensamento no espaço a fim de codificá-lo e subvertê-lo, assim como no já narrado esconde-esconde das crianças. Com isso quero dizer que um indivíduo interessado ou pelo menos atento ao seu deslocamento é capaz de escanear [ler] mentalmente o território em que se encontra e, então, encontrar a melhor rota a se percorrer. E isso não é questão de "primeira direita, segunda esquerda e segue reto", mas sim "de onde vim, pra onde estou indo ou pra que lado estou virado e por onde já passei". Sobre a noção de distância, Dardel comenta que ela

6 DARDEL, Eric. **O homem e a terra: natureza da realidade geográfica**. - São Paulo: Perspectiva, 2015.

não provém uma medida objetiva, auxiliada por unidades de comprimento previamente determinadas. Ao contrário, o êxito de medir exatamente resulta dessa preocupação primordial que leva o homem a se colocar ao alcance das coisas que o cercam. A distância é experimentada não como uma quantidade, mas como uma qualidade expressa em termos de perto ou longe. O que está perto é o que pode se dispor sem esforço, o que está longe exige um esforço e, implicitamente, um desejo de se aproximar. O afastamento de um lugar, de uma vila da montanha, é sentido como uma caminhada penosa ou fácil: ela está a três horas de caminhada. O afastamento não depende diretamente da distância efetiva; tal localidade situada a três quilômetros é, de fato, mais afastada, num pendente elevado na montanha, que outra situada a cinco quilômetros, mas no vale.⁷

Ou seja, não é somente uma questão de orientação e memória, mas de experimentação física e corporal. Para usar outra expressão popular, o próprio corpo é a "prova dos nove". Interessante lembrar que o que confere equilíbrio ao corpo humano é justamente um pequeno sistema líquido no interior do ouvido, que leva o nome de "labirinto", o que revela um certo aspecto fisiológico e orgânico de nosso senso de localização e deslocamento no espaço.

Nesse sentido, poderíamos continuar desenhando uma linha do desenvolvimento da já mencionada maturidade espacial dos indivíduos, passando pela direção de um carro, pelo primeiro voo de avião, por um passeio de barco no mar, um trekking de longa distância, etc. e então concluir que esse senso de auto-localização nos acompanha por toda a vida. A partir dessas considerações, retomamos a imagem do vale.

Como foi dito, existem diversos vales espalhados pelo mundo, mas o que seria, então, o Vale do Rio Paraíba do Sul? Bem, novamente se transformarmos este Vale numa imagem sintetizada, começamos dizendo que ele é formado por "duas serras e um rio", ou seja, a Serra do Mar, a Serra da Mantiqueira e o Rio Paraíba do Sul. Ora, mas por que "um rio", sendo que o Paraíba do Sul é formado pela junção do Paraitinga e do Paraibuna? Simples, é justamente o Paraíba que vai serpentear por toda a planície (ou calha) desse vale, indo de Guararema, já na Grande São Paulo até o Rio de Janeiro, depois do chamado Vale Histórico. Ademais, se formos tentar encontrar um tal rio principal, este mesmo não existe, já que são centenas de afluentes que formam um grande rio até chegar na foz. Então tomamos o de maior dimensão territorial e maior influência social, cultural e econômica na região estudada, logo, o Paraíba do Sul. Segundo a definição do dicionário, um vale é:

Depressão ou passagem estreita que se estende por entre sopés de montanhas adjacentes; entremontes; 2. Depressão aberta pela força das águas de um rio que se estende por grande extensão de terra; 3. Planície que fica à margem de um rio; vargem, várzea.

Os dois últimos verbetes se referem à presença de rios nas planícies entremontes, fazendo do vale uma área de várzea, alagadiça ou não. A palavra provém do termo em latim *vallem* ou *vallis*, que ainda possuem significados incertos. Existem algumas palavras similares em idiomas do hemisfério norte que apontam para elementos como parede, muralha, monte, virar ou rolar, esta última possivelmente ligada à ideia das águas que descem ou escorrem "morro abaixo" em direção à planície. De qualquer forma, parece unanimidade que na maioria das vezes os vales possuem uma relação direta com a água, esta que tende sempre a descer das cabeceiras dos topos de montanhas.

Sendo assim, quais seriam então as peculiaridades do Vale do Rio Paraíba do Sul? A resposta fica submetida ao repertório de cada indivíduo, podendo tender ao levantamento de traços culturais da população, aos processos históricos locais ou mesmo os potenciais naturais e econômicos da região.

7 (DARDEL, 2015. pp. 9-10)

Os capítulos seguintes deste trabalho buscam traçar um panorama sobre as possíveis maneiras de se compreender este contexto geográfico por meio da construção de uma enciclopédia subjetiva e transdisciplinar. Ainda neste capítulo, seguem dois textos acerca da paisagem valeparaibana nos quais discuto a formação (ou não) de um imaginário popular e os tensionamentos que este território estudado foi, ou ainda é, submetido junto aos fenômenos da modernidade.



Cavalgada na Serra da Mantiqueira, 2020. Acervo pessoal.

Um refluxo do passado

*Filho do branco e do preto, correndo pela estrada atrás de passarinho
Pela plantação adentro, crescendo os dois meninos, sempre pequeninos
Peixe bom dá no riacho de água tão limpinha, dá pro fundo ver
Orgulhoso camarada, conta histórias prá moçada
Filho do senhor vai embora, tempo de estudos na cidade grande
(...)
Quando volta já é outro, trouxe até sinhá mocinha prá apresentar
Linda como a luz da lua que em lugar nenhum rebrilha como lá
Já tem nome de doutor, e agora na fazenda é quem vai mandar
E seu velho camarada, já não brinca, mas trabalha*

Morro Velho
Milton Nascimento

Interessante notar como as circunstâncias geográficas são determinantes na maneira como uma região é desenvolvida e, sobretudo, como é moldado o imaginário dos que ali habitam. Vejamos o caso dos paulistas de outrora que subiram a Serra do Mar e se fixaram no Planalto de Piratininga. Contrariando a maioria dos rios brasileiros, o Rio Tietê é um dos poucos cursos d'água que corre em direção ao interior do país. Já os outros tantos procuram logo pelo Oceano Atlântico para desaguar. Este caráter mítico e impetuoso do paulista antigo, construído por uma certa historiografia ao longo dos anos, não podia ser diferente: ele tinha um rio que o levava de canoa para o sertão em busca de indígena e ouro.

Com o Rio Paraíba do Sul a história não foi diferente: por um capricho da natureza, o Paraitinga (que nasce em Areias) se junta ao leito do Paraibuna (que nasce em Cunha), formando então o Rio Paraíba, que em Guararema faz uma grande curva na subida da Serra de Mogi e volta em direção ao Fundo do Vale, na divisa com o Rio de Janeiro (onde nasceu). Desenhando um grande laço imaginário, em Queluz o Rio Paraíba passa demasiadamente perto de sua primeira nascente, distante a menos de 25 quilômetros do seu leito.

A cinco léguas pouco mais ou menos dêste ponto, nasce o rio Paraíba, por um pequeno lacrimal em um vale de campos naturais formado de uma saliência da serra da Bocaina, que neste lugar representa uma espécie de degrau por duas serras sobrepostas, mas que deixam entre si um largo espaço. O rio começa com o nome de Paraitinga, e assim continua descrevendo um círculo de vinte léguas até formar a sua junção com o rio Paraibuna, e só então é que toma o nome de Paraíba. No primeiro quarto de légua de sua nascente é ainda o rio estreito, e pouco mais avultado do que um ribeirão; porém, no quarto de légua seguinte é já tão caudaloso e soberbo que não permite com a mais ligeira enchente vadear-se. Então pois não longe daqui as cabeceiras do rio de nossa predileção! Aqui começa essa vigorosa artéria cujas águas fecundam as margens das três mais belas províncias do império. Aonde dantes se abrigavam as tribos do indígena, levantam-se agora cidades e vilas industriosas; onde dantes se alteavam as florestas seculares e os matos primitivos, ostentam-se hoje os produtos da cultura, os cafêzais, as roças de milho, de feijão, e nas planícies ondeiam os arrozais, espessos e dourados como as mais belas searas. Por tôda a parte brota a vida ao contacto da civilização e do progresso.⁸

8 ZALUAR, Augusto Emílio. *Peregrinação pela Província de São Paulo: 1860-1861*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia: São Paulo: EDUSP, 1975.

O rio parece abraçar este contexto geográfico que conhecemos por Vale do Paraíba. E para reforçar este "laço d'água", três verdadeiras paredes montanhosas cercam a grande várzea, são elas a Serra do Mar, a Serra da Mantiqueira e a Serra da Bocaina. Essa estrutura geográfica formada por um rio e algumas montanhas parece agir como uma verdadeira fortaleza que contém em seu centro um estrato social muito específico. Não à toa, alguns autores se referem ao Alto Vale do Paraíba, mais especificamente a região de São Luiz do Paraitinga e Catuçaba, como "o último reduto da cultura caipira".

Já numa perspectiva mais pessimista, o rio e a região parecem sofrer de refluxo, já que seu leito nasce e retorna para o mesmo ponto do mapa: o chamado Vale Histórico. Não somente um refluxo líquido, mas sobretudo um refluxo histórico, onde passado e presente se conflitam num impasse que já perdura há séculos. Aliás, esse é um fenômeno que atinge o Brasil como um todo, mas vamos nos ater a nossa região de estudo, o Vale e mais precisamente o seu "fundo", onde se deu a grande e exponencial produção cafeeira no século XIX: *Ali tudo foi, nada é. Não se conjugam verbos no presente. Tudo é pretérito*⁹. Assim descreveu Monteiro Lobato tal região em "Cidades Mortas", publicado originalmente em 1919. Após o grande *boom* do café e a exploração inconsequente do solo, a "conta chegou" para os grandes fazendeiros e donos das terras: solos degradados, inférteis e lixiviados. A "terra cansou" e, na visão de Lobato, também a gente que ali habita:

"Mesmeiros", que todos os dias fazem as mesmas coisas, dormem o mesmo sono, sonham os mesmos sonhos, comem as mesmas comidas, comentam os mesmos assuntos, esperam o mesmo correio, gabam a passada prosperidade, lamuriam do presente e pitam — pitam longos cigarrões de palha, matadores de tempo.¹⁰

De fato, o Vale Histórico sofreu demasiado com a mudança abrupta de Império à República, da Cafeicultura à Industrialização, do Caminho do Ouro à Rodovia Presidente Dutra. E tudo isso somado a um solo esterilizado e erodido, onde sobraram apenas casarões e palacetes de taipa cujo interior levavam materiais importados da Europa, muitos destes ameaçados ou ruídos. Algumas famílias, não mais ricas e opulentas, hoje sobrevivem como podem sem o café, uns venderam as mobílias para colecionadores, como é o caso da antiga Farmácia de Bananal e já outros vendem ovos na cidade para se sustentar, como mostra um documentário de 2007, "O Vale"¹¹. Um cenário decadente e com razão. Sua localização mais afastada de São Paulo, também contribuiu para este ligeiro esquecimento e marginalização turística, aliás, como fazer turismo ou empreender num ambiente que remonta um passado violento e escravocrata? Sobretudo seu legado arquitetônico e urbanístico, tendo em mente que muitas das fazendas foram implantadas na paisagem de modo que os "senhores" pudessem vigiar os escravizados trabalhando nas fileiras verticais de café nos morros defronte a casa (outro fator determinante na degradação do solo).

Os morros escalvados, por onde trepa teimosamente uma flora tolhiça, de cafesaes de 80 anos, ralos e resequidos, mas revelando os alinhamentos primitivos; cintados ainda pela faixa parda-avermelhada dos carreadores tortuosos, por onde subiam, outr'ora, as turmas de escravos; tendo ainda pelos topos, á auréola dos velhos vallos divisorios, extensos renques de bambusaes; e ao vize das encostas, salteadamente, branqueando nas macegas, as vivendas humildes por ali esparsas, a esmo, dão quasi um traço biblico ás paisagens. Sem mais a vestidura protectora das mattas, destruidas na faina brutal das derribadas, desagregam-se, escoriados dos enxurros, solapados pelas torrentes, tombando aos pedaços nas "corridas da terra" depois das chuvas torrenciais, e expõem agora, nos barrancos a prumo, em acervos de blocos, a rigida ossamenta de pedra desvendada, ou alevantam-se despídos e estéreis, revestidos de restolhos pardos; no horizonte monotono, que abreviam entre as encostas íngremes... Os caminhos tornejam-nos, galgam-nos, vingam-nos, descem-nos.

9 (LOBATO, 1956)

10 (LOBATO, 1956)

11 Corrêa, Marcos Sá. SALLES, João Moreira. **O Vale**. Documentário: Telefilme, 2007.

Mas os quadros não se animam. Succedem-se choupanas pobres, em ruínas umas – tectos de sapé, cahidos sobre montes de terras e páos roliços –; habitadas, outras centralizando exiguas roças maltratadas, á beira dos correios apaúlados, onde os lyrios selvagens derramam, no perfume insidioso, o filtro das maleitas. As estradas são ermas. De longe em longe um caminhante. Mas é também um decahido. Não é daqueles caboclos rijos e matteiros, que abriram neste valle as picadas atrevidas das “bandeiras”. O caipira desfibrado, sem o desempenho dos titans bronzeados que lhe formam a linha obscura e heroica, sauda-nos com uma humildade revoltante, esboçando o momo de um sorriso deploravel, deixa-nos mais aprehensivos, como se víssemos uma ruína maior por cima daquella enorme ruinaria da terra.¹²



Colheita de café no Vale do Paraíba, c. 1882. Marc Ferrez. Acervo: Instituto Moreira Salles

Outra imagem regional curiosa é a do antigo município de Natividade da Serra, que na década de 1970 foi inundado para a construção da represa de Paraibuna. A nova cidade, inaugurada em agosto de 1973, foi construída pelo governo distante poucos metros da cidade velha, agora submersa. Por conta das variações pluviométricas e o controle da vazão fluvial ao longo dos anos, a antiga cidadela costuma aparecer e desaparecer, com a descida ou a subida da água. Num movimento análogo ao de um *soluço*, essa imagem do passado, muitas vezes dotada de afeto pela população local, ressurgiu na vida dos habitantes locais como um verdadeiro fantasma, aqui na forma de ruínas, torres de igrejas e lugares da memória. Lugares estes que morreram mas não deixaram de existir.

É neste cenário desafiador que se encontra os atores do Alto Vale do Paraíba, o Médio e também Vale do Café, nome este que, aliás, também evoca certo saudosismo de um passado senhoril. No entanto, vale lembrar que a região é cortada por outras dezenas de rotas, estradas e pousos não oficiais, caminhos estes que nos revelam as primitivas picadas dos indígenas nativos, que por sua vez seguiam rastros de bichos e cursos d'água. Dignos de nota são, também, os caminhos das tropas, que de 3 em 3 léguas (em média 15km) apeavam em algum rancho, distância média ainda hoje reconhecível entre uma cidade e outra no Vale do Paraíba.

A marcha oficial da tropa são três léguas (aprox. 15 km). De três a três e meia. Não pode passar disso”. Ganhando a estrada, a tropa seguia, indo à frente, montado na égua com seu sininho, o menino madrinheiro. Mais atrás, batendo o peitoral de cinceros, a besta dianteira. Depois, uma a uma, as bestas de carga, indo por último a culatreira. Um pouco distante, na besta melhor arreada, e exibindo suas botinas ferradas, cavalgava o arreador. Iam todos passo a passo. A carga era pesada, e longa a jornada (...) Nada detinha a tropa. Um a um, homens e animais venciam caminhos os mais difíceis. Vadeavam rios, escorregavam por ladeiras pedregosas, margeavam despenhadeiros. Nem mesmo o lamaçal os intimidava. Quando era muito profundo o “atolero”, retiravam os ligais que protegiam a carga, com eles atapetando o barreiro, porque somente com essa estiva se tornava possível a passagem das bestas. A chuva também não era obstáculo para a caminhada, que se fazia mais lenta “quando a trevoada era forte, de vento e de frente, com risco de afogar os animais”, que nesse caso eram virados de costas para o vento, esperando que o tempo melhorasse.¹³

Parece-me que essa sensação recorrente de um refluxo mal resolvido pode deixar de ser um incômodo para a população valeparaibana para se tornar justamente numa ferramenta discursiva: O que é o Vale do Paraíba hoje? O que será desse Eixo Rio-São Paulo daqui 20, 50, 100 anos? Por isso é necessário ter em mente que a cultura é uma eterna espiral crescente, que se desenvolve e frequentemente retorna aos seus pontos de origem (se é que eles existem). Também vale reforçar que não se “resgata” uma cultura, justamente porque ela não está morrendo, mas se transformando. Não nos cabe olhar para as comunidades rurais ou mais isoladas com uma visão jesuítica, como quem salva almas e definindo o que é melhor para suas vidas. O grupo social caipira mudou e hoje possui celular, televisão, usa tênis, trabalha de moto e também publica fotos na internet. As festas tradicionais já apresentam novas feições quando comparadas com as de um passado não muito distante, mas ainda assim guardam resquícios valiosos da mobilização comunitária e do culto ao próprio território. Como diz Lilia Schwarcz: “A cultura é como a pedra no rio: não é a pedra, é o rio que está passando”. É fundamental compreender essas mudanças a fim de preservar o cerne de cada fenômeno.

No entanto, carregar um título como o que foi dado por Monteiro Lobato não é tarefa simples, sobretudo num contexto economicamente problemático para as novas gerações, que são forçadas a migrarem para cidades vizinhas como Taubaté, São José dos Campos, Lorena, Resende, Cruzeiro ou mesmo São Paulo, em busca de oportunidades de emprego e formação. A tecnologia que incrementa e transforma a produção agropecuária monocultora é a mesma que afasta o jovem dos ofícios tradicionais e das seculares práticas de manejo agrícola, tão detalhadamente registradas na região por Carlos Borges Schmidt ao longo do século XX.

13 MAIA, Tom. MAIA, Thereza. **O Folclore das Tropas e Cargueiros no Vale do Paraíba**. Ministério da Educação e Cultura, Funarte e Secretaria da Cultura de São Paulo, Rio de Janeiro, 1981.

Então como conciliar esses dois universos - urbano e rural, tradicional e contemporâneo - de modo a criar um movimento comunitário autoconsciente de sua formação cultural frente a um cenário de globalização? Curiosamente num gesto antagônico ao do êxodo rural em curso, há também um novo fluxo inverso de cidadãos para essas regiões limítrofes, composto em geral de pessoas jovens dotadas de formação acadêmica, insatisfeitas com a vida na cidade e buscando práticas de um passado analógico, como veremos no capítulo a seguir.



Capela Rural na Serra da Bocaina. Acervo do Instituto Chão Caipira.

A volta do ovo vendido em dúzia

Recentemente o Brasil redescobriu sua faceta rural. E não estou me referindo ao *agro tech*, ao *agro pop* ou ao *agro lobby*. Falo de um Brasil interiorano, nem sempre distante das capitais, mas que possui fortes ligações com elementos de uma cultura lastreada na vida agrária. Afinal, não é raro encontrar jovens pelo país que tiveram, duas ou três gerações atrás, entes ligados à terra ou a alguma prática ligada a esse universo, afinal de contas, em cidades pequenas, os comércios, serviços e ocupações também acabam orbitando na esfera dos sítios, chácaras e fazendas.

Os chamados Mercados Municipais, comuns nesses municípios aos quais me refiro, são exemplos desses ambientes múltiplos que operam como verdadeiros *shopping centers* do homem comum. Neles, se compram panelas, chapéus, galinhas, farelos, enxadas, canivetes, botinas, fumo, garapa, pastel e até remédios fitoterápicos. Nestes locais, diferentemente dos supermercados modernos, o ovo ainda é vendido em dúzia e não em dez unidades (como o é nos supermercados modernos), o que é digno de nota.



Uma dúzia de ovos caipiras, 2022. Foto do autor.

Os dados indicam que as metrópoles brasileiras possuem um grande contingente de migrantes que saíram de cidades interioranas para tentar ganhar a vida na capital. Alguns deixam sua cidade natal para estudar e depois trabalhar, já outros saem apenas para trabalhar e sobreviver. Sendo assim, podemos concluir que grande parte da população brasileira tem algum vínculo com o interior e que os centros urbanos, como entendemos hoje, é um fenômeno relativamente recente.

É impressionante ler, por exemplo, relatos e registros da cidade de São Paulo até o começo do século XX, pois às vezes se torna difícil acreditar que se trata do mesmo lugar. Algumas fotos da década de 1910, do italiano Vincenzo Pastore, mostram o *Mercado dos Caipiras*, hoje atual Mercado Municipal, situado na Rua Cantareira, às margens do Rio Tamanduateí. O mercado consistia na reunião de uma série de homens e mulheres que incrivelmente se deslocavam a pé de fazendas como a atual região de Santana ou Pinheiros, a fim de comercializar e trocar suas mercadorias.

Outro bom exemplo que ilustra este cenário de 150 anos atrás são as pinturas de Almeida Júnior, hoje no acervo da Pinacoteca de São Paulo. São registros de uma vida rural paulista na segunda metade do século XIX, algumas já da véspera da Proclamação da República, como a conhecida “O Violeiro”, de 1899. Chamo a atenção para o fato de como as cenas retratadas pelo pintor ituano são ligeiramente fáceis de se avistar ainda hoje no interior brasileiro. No Vale do Paraíba e no Sul de Minas Gerais, por exemplo, é significativo o número de pessoas que ainda vivem em casas de taipa-de-mão, cozinham e tomam banho à lenha e que são quase autossuficientes do ponto de vista alimentar.

Do ponto de vista da cultura material e das formas de ajuste ao meio, parece lícito dizer que o Brasil conheceu a modernidade sem antes ter passado por estágios preliminares de desenvolvimento. O fenômeno descrito acima, de uma geração que conviveu com familiares fortemente ligados a um passado agrário, é um dos sintomas que nos confirma tal afirmação. Há cinquenta ou sessenta anos atrás, nossos pais e avós ainda vivenciavam cidades analógicas, ruas de terra, matadouros urbanos de animais e brincadeiras de rua.

Hoje, temos uma geração que nasceu na era do *smartphone*, dos aplicativos de *delivery* e que, muitas vezes, não sabe que a carne suína¹⁴ porcionada na bandeja de isopor um dia já foi um porco de verdade, vivo. Concomitante às contradições listadas e o fato de as tantas gerações estarem vivendo simultaneamente, a pandemia da Covid 19 acelerou outro processo que já estava em curso: o *êxodo urbano*.

O descontentamento com a vida nos grandes centros urbanos já motivava algumas pessoas a “largarem tudo para viver da terra”, como descrevem as manchetes nas revistas e blogs pela internet. Acontece que, desde março de 2020, quando o Corona Vírus chegou ao Brasil, a procura por imóveis no interior cresceu e nas metrópoles caiu. Famílias que tinham casas de veraneio trataram de fazer sua mudança para o litoral, para o sítio ou para a montanha e, então, realizar a quarentena sem data para acabar. Já outros, que não tinham posses, buscaram casas de aluguel ou mesmo imóveis temporários encontrados em sites e aplicativos de alguma *startup*. Há também uma parcela de pessoas que simplesmente retornou para a casa dos familiares no interior, seja no perímetro urbano ou no rural. Neste momento, as pessoas redescobriram uma realidade que havia adormecido na memória ou que foi simplesmente encoberta pela vida contemporânea na cidade grande.



Paraisópolis e Morumbi. Tuca Vieira.

14 Nomenclatura empregada pela indústria alimentícia a fim de “nublar” a figura do porco, tido como um animal sujo e, por isso, “antiquado” na dieta contemporânea.

Segundo relatos de quem fez tal mudança de vida, cidades gentis, pessoas amistosas, preços justos e valores humanos foram aspectos encontrados nestes lugares fora de cidades como São Paulo. Por mais românticas que possam parecer tais constatações, muitas vezes são elas verdadeiras. Mas, há sempre exceções e qualquer lugar enfrenta desafios sociais, ainda mais se tratando de um país desigual como o Brasil. A questão é que nas grandes cidades a desigualdade social parece ser mais escancarada ou, pelo menos, acentuada e normalizada pela população. Os contrastes urbanísticos, econômicos e sanitários são facilmente observáveis num deslocamento de poucos quilômetros ou metros, como é o caso da famosa fotografia de Tuca Vieira, que retrata a favela de Paraisópolis ao lado de um prédio dotado de andares com piscinas individuais no bairro do Morumbi.

A retomada para o interior coloca em cheque a vida agitada e custosa das grandes metrópoles. O discurso vigente que dizia se tratar de locais no quais moram as oportunidades e as fontes de dinheiro enfraquece no momento em que o trabalho se torna remoto e autônomo. De uma hora para outra pode-se estar onde quiser e para isso já cunhamos existe uma nova nomenclatura: *nomadismo digital*. Já os que decidem se aventurar no campo são chamados de *neorrurais*.

Geralmente graduados, reconhecidos profissionalmente, dotados de repertório e até mesmo com experiência internacional, como bem analisou Elaine de Azevedo em seu artigo “Neorrurais: os imigrantes da utopia”, publicado no *Le Monde Diplomatique*¹⁵, estes indivíduos passam a fazer parte do cotidiano de cidades pacatas que, até então, eram constituídas, sobretudo, de pessoas locais. A chegada da “gente de fora” traz consigo benefícios como expertises inexistentes no lugar, comunicabilidade e interlocução com centros consumidores e, claro, desejo de mudança, afinal, grande parte foi motivada por querer uma vida melhor e mais saudável. Além disso, são novos consumidores em potencial, muitas vezes com poder aquisitivo superior ao dos moradores nativos e que não abrem mão de produtos e serviços de qualidade, estimulando assim o desenvolvimento das ofertas ali preexistentes.

Se por conta da pandemia as grandes cidades mudaram repentinamente de feição, com os pequenos municípios não foi diferente. Basta olhar os carros que agora circulam nessas cidades de pequeno porte e que geralmente são de interesse turístico: são veículos grandes, importados, tracionados e lustrados. Dotados de condição e vontade de consumir, a chegada desse novo contingente de moradores e nômades contemporâneos acaba resultando na transformação desses ambientes, mas nem sempre de forma saudável. Afinal, já é possível observar a especulação imobiliária ocasionada pela aparição de novos investidores que compraram glebas para montar condomínios “rurais ecológicos” ou mesmo vilas de poucas casas, fazendo o preço da terra subir, alterando a paisagem e também as dinâmicas locais. Processo que hoje entendemos por *gentrificação*.

É neste momento que o comerciante local percebe que, na verdade, o forasteiro quer vivenciar uma realidade diferente da dele, cidadina. Ele quer tomar o leite que saiu da teta da vaca, quer comer o ovo da galinha caipira, quer comer a broa de fubá da Dona Fulana e até mesmo experimentar a famosa farofa de formiga, herança indígena da gente. E fazem isto com razão, afinal, nada melhor do que comer comida de verdade. O curioso é que quando isso acontece, a padaria é reformada, o mercadinho muda de placa, o restaurante adapta o nome e até o vocabulário das pessoas se estrangeiriza. Nesse momento surgem termos como *gourmet*, *farm to table*, *pet friendly*, *bowl* e *day use*. Paradoxalmente, estes negócios locais, muitas vezes dotados de narrativas familiares e tradicionais, passam a buscar falar a mesma língua dos novos consumidores, que são cidadãos do mundo. Quando não ocorrem os anglicismos, ocorre uma folclorização do dialeto local e para isso vou citar alguns exemplos do contexto cultural caipira: *mió*, *procês*, *hômi*, *muié*, *arraiá*, *bão* e *cumpadi*. - ou seja, passam a escrever como se fala a fim de tornar aquilo pitoresco ou engraçado. Há, também, um uso generalizado de cores, tecidos de chita, fitas de cetim, santinhos e artesanatos de origem duvidosa. Códigos visuais que tentam nos transportar para uma certa ideia de brasilidade. Vale ressaltar que de alguma forma estes elementos também estão no imaginário doméstico brasileiro, mas não de forma cênica ou caricata, como ocorre nos comércios de beira de estrada e nas famosas vendas de praça.

Se, por um lado, as cidades tentam vestir uma fantasia regionalista, por outro, elas também passam a buscar uma estética do hemisfério norte, como curiosamente ocorreu nos municípios da Serra da Mantiqueira: *sorveterias finlandesas*, *cervejarias germânicas*, *trattorias italianas*, *casas nórdicas* e *bistrôs franceses*, para citar alguns exemplos. E, talvez, a parte mais problemática desse fenômeno é o fato que toda essa profusão de referências eurocêntricas passa a se misturar com conceitos e frágeis *storytellings* regionais. Afinal de contas, agora ser local e ser rural está na moda e, paradoxalmente, não há nada mais contemporâneo do que viver como antigamente. O caipira vive o chamado *slow living*, a casa de pau-a-pique é chamada de *bioarquitetura*, o mato de comer virou *PANC*, o pão de cristo compartilhado pelo bairro se afrancesou, e agora se chama *levain*. Mas, como já foi dito no capítulo anterior, a cultura é dinâmica e está em constante transformação, por isso está frequentemente buscando formas de se manter viva e atualizada, mesmo que adotando práticas até então estranhas a ela, como o uso de outros idiomas ou de novas abordagens estéticas.

Para concluir, há alguns pontos de atenção nesse processo de fusão e atualização cultural e que perpassam as mais variadas dimensões da sociedade, sobretudo nos já mencionados Municípios de Interesse Turístico (MIT), reconhecidos pelo governo por conta de seu potencial receptivo. A chegada de investimentos e de novos moradores culmina na necessidade de mão-de-obra para a construção civil, comércio, serviços e manutenção pública, por exemplo. Frequentemente estes indivíduos moram nas periferias da cidade em questão e não usufruem do mencionado “desenvolvimento” defendido pelo poder público e privado, pelo contrário: muitas vezes sofrem com os reflexos negativos causados pelo crescimento desordenado do turismo, como é o caso de Paraty, Campos do Jordão, Angra dos Reis e de outras tantas cidades que vivenciaram o assédio momentâneo e agora caminham para a decadência e o esgarçamento urbano. Fatalmente, o turismo e a especulação nas pequenas cidades também trazem consigo a marginalidade, a desigualdade social, a poluição e a descaracterização da cultura local.

Após esse prazo, a festa termina e esses grandes bibelôs fenecem: as fachadas descascam, a chuva e a fuligem traçam seus sulcos, o estilo sai da moda, o ordenamento primitivo desaparece sob as demolições exigidas (...) ¹⁶

Portanto, resta-nos pensar de que maneira essas cidades, por serem locais, se tornem universais, e não o contrário, como fatalmente ocorreu com a Mantiqueira ao se tornar “A Toscana Brasileira”, ou Paraty, agora conhecida por “Veneza Brasileira”, Penedo, famosa por ser “A Finlândia Brasileira” e a já conhecida Campos do Jordão, que é a “A Suíça do Brasil”. Numa perspectiva sustentável de médio e longo prazo, tais regiões, amplamente amparadas por ativos culturais e paisagísticos, terão o desafio de encontrar mecanismos de atualização cultural e econômica que preservem suas vocações e tradições, sejam elas alimentares, arquitetônicas, lúdicas, domésticas, naturais e comunitárias.

Novamente fazendo uso da figura do ovo que dá nome ao texto, parece-me que tais regiões, constantemente expostas a interesses de naturezas diversas - ora proveitosos, ora prejudiciais - podem se valer justamente de seus vocabulários próprios a fim de se manterem genuínas ao longo desse processo de transformação. A reapropriação de códigos, como no caso da unidade de medida da *dúzia*, é apenas uma metáfora de como se dá a resistência dessas formas de mediação com o mundo num contexto de mudança. Em outras palavras, *a volta do ovo vendido em dúzia* nos diz muito mais sobre uma certa forma de ser e pensar do que propriamente de comprar ou vender.

16 STRAUSS, Lévi. **Tristes Trópicos**. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

O MILHO

*Sou a planta humilde dos quintais pequenos e das lavouras pobres.
Meu grão, perdido por acaso, nasce e cresce na terra descuidada.
Ponho folhas e hastes e se me ajudares Senhor, mesmo planta de acaso, solitária, dou espigas e devolvo em muitos grãos, o grão perdido inicial, salvo por milagre, que a terra fecundou.
Sou a planta primária da lavoura.
Não me pertence a hierarquia tradicional do trigo. E de mim, não se faz o pão alvo, universal.
O Justo não me consagrou Pão da Vida, nem lugar me foi dado nos altares.
Sou apenas o alimento forte e substancial dos que trabalham a terra, onde não vingam o trigo nobre.
Sou de origem obscura e de ascendência pobre. Alimento de rústicos e animais do jugo.
Fui o angú pesado e constante do escravo na exaustão do eito.
Sou a broa grosseira e modesta do pequeno sitiante.
Sou a farinha econômica do proletário.
Sou a polenta do imigrante e a miga dos que começam a vida em terra estranha.
Sou apenas a fartura generosa e despreocupada dos paiois.
Sou o cocho abastecido donde ruma o gado.
Sou o canto festivo dos galos na glória do dia que amanhece.
Sou o carcarejo alegre das poedeiras à volta dos seus ninhos.
Sou a pobreza vegetal, agradecida a Vós, Senhor, que me fizeste necessária e humilde.
Sou o milho.*

Cora Coralina

Esta broa é de milho?

"Não, é de fubá", respondeu com firmeza a moça de uma padaria em São José dos Campos, me deixando desconcertado por alguns segundos, enquanto olhava a vitrine de pães e doces. Ao sentar-me à mesa para tomar meu café, continuo com o pequeno diálogo na cabeça e penso que na verdade a resposta correta da atendente seria:

- Sim, é de fubá.

Afinal de contas, o fubá é um dos muitos subprodutos do milho.

Logo me ocorre um segundo pensamento: provavelmente essa moça não sabe que o fubá provém do milho. E isto não é nenhum demérito, já que o cereal em questão se desdobra numa miríade de insumos com naturezas e usos distintos:

fubá;

fubá-mimoso;

fubazão;

canjica;

canjiquinha;

quirera;

farinha de milho;

angu;

polenta;

jacuba;

entre outros preparos e ingredientes espalhados pela culinária do Brasil à fora.

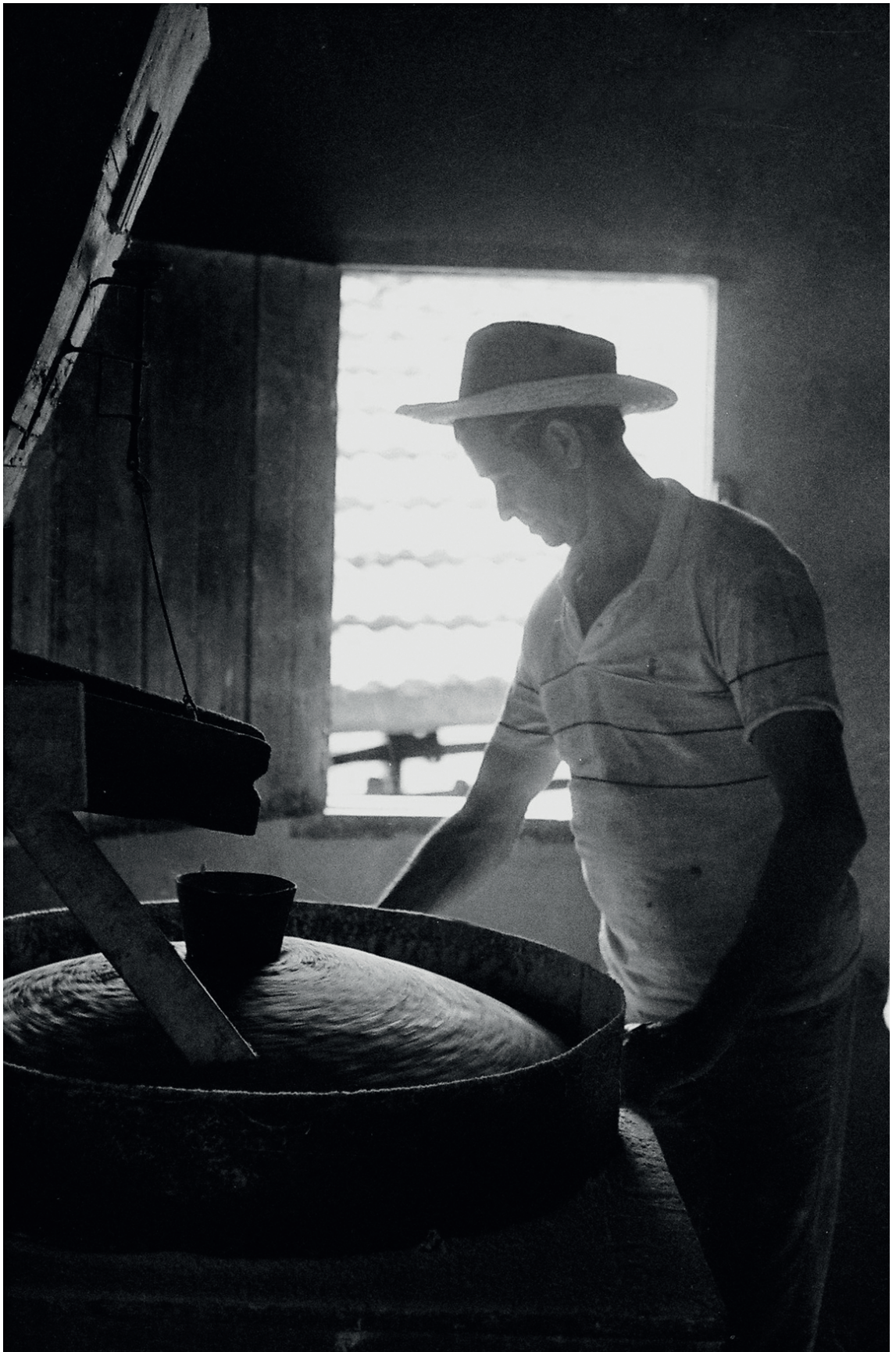
Uma pessoa que detém todos estes conceitos em seu repertório, provavelmente é um estudioso da alimentação, um produtor rural ou viajante curioso que tomou nota em lugares diversos do país. Isto porque entender cada um destes itens é ter de compreender os próprios processos de feitiço envolvidos nos mesmos. Por exemplo:

O *fubá* é o grão de milho seco bem moído num moinho de pedra, enquanto a *quirera* é o milho seco moído, porém, toscamente triturado na mó¹⁷. Já a *canjica* é o grão que passou pelo monjolo e perdeu sua pele e o gérmen, ficando apenas com o "coração". Caso essa canjica também seja beneficiada pelo moinho de pedra em seguida, temos, então, o *fubá-mimoso*.

Vemos, portanto, que as inúmeras variações provindas do cereal que herdamos dos guaranis tinham - e ainda têm - um modo específico de fabrico e, conseqüentemente, uma hierarquia de consumo que leva em consideração a classe social e até mesmo animal. Para ilustrar tal pensamento, podemos lembrar que o fubá era a comida de animais, assim como a quirera, amplamente empregada na alimentação dos muare que formavam a maior e principal frota logística no Brasil até praticamente o começo do século XX, antes da industrialização e da chegada dos veículos motorizados no país. Atualmente é comum ver no comércio agropecuário a venda do *fubazão*, destinado exclusivamente para a animalia rural. Em meados da década de 1940, o pesquisador Carlos Borges Schmidt coletou em diálogos com moradores da região de São Luiz do Paraitinga a afirmação que "quirera é comida pra cachorro", por isso não a consumiam.

Talvez por isso, friamente, estes mesmos insumos, principalmente o fubá, eram destinados aos negros trabalhadores das minas e lavouras escravocratas. Para termos uma noção do descaso com a alimentação dos escravizados, há uma passagem do livro "Cozinhas, etc" em que Carlos Lemos revela a proximidade do moinho de pedra com as latrinas da Fazenda Milhã, em Piracicaba. O curioso é notar que apesar do "fim" da escravatura, o consumo de angu perdura no estado de Minas Gerais até os dias de hoje, em contraposição aos homens livres do Vale do Paraíba no pós-abolição, por exemplo, como bem observou Schmidt no Alto Vale do Paraíba. São raros os lares e estabelecimentos que servem e consomem tal angu sem sal, bem como é mais difícil encontrar o consumo da quirera cozida. O tal angu só vai ser consumido mais tarde nas mediações de Taubaté e arredores com a chegada dos imigrantes italianos, agora com a nomenclatura de *polenta*, acrescida de sal e em alguns casos, de molho de tomate e carne.

17 Nomenclatura portuguesa para a pedra circular que gira no moinho.



Moinho de pedra em atividade. Acervo: Instituto Chão Caipira

Por outro lado, é significativa a preferência e o consumo da farinha de milho propriamente dita ao longo da bacia do Rio Paraíba do Sul, onde ainda se mantêm preservados muitos modos e costumes caipiras. Para entender tal padrão de comportamento, basta olharmos para o processo de fabrico dessa farinha em questão: os grãos de milho são deixados de molho (e por isso sofrem um processo de fermentação), em seguida são pilados no monjolo, peneirados e, por fim, essa massa resultante é torrada em um tacho sobre o fogo.

Vejam, portanto, como o milho na forma de farinha torrada, se distancia demasiadamente dos grãos e farelos destinados aos animais. A fermentação e a passagem pelo fogo, processos ancestrais que também encontramos nos pães, queijos, cervejas, vinhos e destilados, fazem com que este cereal primitivo se transforme num alimento cozido e, portanto, cultural.

O pão não existe na natureza, e somente os homens sabem fazê-lo, tendo elaborado uma sofisticada tecnologia que prevê (desde o cultivo do grão até a preparação do produto final) uma série de operações complexas, fruto de longas experiências e reflexões. Por isso, o pão simboliza a saída do estado primitivo e a conquista da civilização. Papéis simbólicos idênticos revestem o vinho e a cerveja, bebidas fermentadas que, como o pão, não existem na natureza, mas representam o resultado de um saber e de uma tecnologia complexa: o homem aprendeu a dominar os processos naturais, utilizando-os em benefício próprio. O que chamamos de cultura coloca-se no ponto de intersecção entre tradição e inovação.¹⁸

Talvez a passagem vivenciada por mim na padaria em São José dos Campos nos revele o distanciamento abismal que sofremos dos antigos métodos de beneficiamento do alimento. A rápida mudança sofrida pelas cidades brasileiras com o advento da indústria e a mecanização agrícola, fez com que uma grande cortina dividisse a população do alimento em seu estado bruto, que até pouco tempo atrás era transformado nas chamadas "indústrias domésticas", dotadas de *pilões, monjolos, moinhos, peneiras, jiraus, fumeiros, balaios, tipitis, gamelas, cochos* e tantos outros objetos confeccionados pelos próprios indivíduos da comunidade.

Cada objeto confeccionado pelo povo carrega em si a memória de um conhecimento acerca do ingrediente transformado por ele, sendo, portanto, fundamental estudarmos as minúcias das coisas "inanimadas" para, então, elaborarmos um tratado sobre os processos vivos da alimentação, por exemplo. Em resumo, para compreender a culinária popular brasileira e, aqui, mais especificamente a culinária caipira, é preciso mergulhar na própria história da técnica e dos procedimentos que antecedem o ambiente da cozinha, afinal de contas, a história de um queijo começa ainda no plantio do pasto.

18 MONTANARI, Massimo. **Comida como Cultura**. São Paulo: Editora Senac, 2008



1 - 8. Colheres de pau; 9. Espátula; 10. Pá para manteiga; 11. Pá para mexer doce de tachada ou para fazer angu de fubá; 12 - 15. Gamelinhas de cabo; 13. Suporte para coador de café; 14. Gamela; 16. Mesa para coar café; 17 - 19. Pilões para semente (nº 17 especial para fazer paçoca); 20. Pilão para preparar azeite de mamona (o óleo escorre para a barrica)¹⁹

¹⁹ Desenhos de Oswaldo Storni e Osny Azevedo, presentes no livro "Ritos, Sabenças, Linguagens, Artes e Técnicas", de Alceu Maynard Araújo.

Queijo onipresente

Fazer queijo é, antes de tudo, preservar o leite. Inúmeras vezes a espécie humana precisou encontrar maneiras de habitar o ambiente vivo, dinâmico e hostil da natureza. Em constante deslocamento e observando os fenômenos à sua volta, povos originários descobriram - por acaso e necessidade - formas de conservar o alimento. Fumaça, sal, açúcar, gordura, gelo e fogo são alguns dos tantos elementos utilizados nesta busca incessante por estocar comida por mais tempo.

A parceria com leveduras, fungos, bactérias e demais seres vivos também foi de extrema importância para o êxito dessas técnicas. Talvez a fermentação seja uma das grandes tecnologias apreendidas pela humanidade, como assinala Massimo Montanari: *o homem aprendeu a dominar os processos naturais, utilizando-os em benefício próprio. (...) Inovação bem-sucedida: assim poderíamos definir a tradição.* (MONTANARI, 2008)

Tal apropriação de processos vivos fez com que uma grande sorte de alimentos surgissem nesses verdadeiros laboratórios espontâneos domésticos: vinhos, cervejas, doces, bolos, pães, farinhas, destilados e, claro, os queijos. Seja de vaca, de cabra, de ovelha ou de búfala, o queijo é uma maneira de conservar o leite por mais tempo, lembrando que até pouco tempo atrás, já nos meados do século XX, de maneira geral, ainda não haviam geladeiras ou congeladores para a população.

No Brasil não foi diferente: a ciência (ou a arte) láctea aportou com os colonizadores, se fixou em nossas paragens, assumiu características próprias e revelou nuances da nossa terra e da nossa gente, o que chamamos hoje de *terroir*.

O Vale do Paraíba e seus arredores, têm algo em comum com os queijos: os caminhos. Local de partidas, paradas, trocas comerciais e abastecimentos de jornadas, o Vale se tornou um grande "istmo", ou seja, a conexão entre os verdadeiros destinos finais: São Paulo e Rio de Janeiro, Paraty e as Minas Gerais. Foi nesse "meio de caminho" que ganharam força alimentos como o virado à paulista, a carne de lata, a farinha de milho torrada, o café com garapa, a paçoca de pilão, dentre outros tantos preparos que, originalmente, tinham a difícil missão de perdurar nas viagens de longa distância. São as chamadas comidas de *farnel*.

Após o fim das minas de ouro e, posteriormente, a decadência do cultivo do café, grandes contingentes de famílias mineiras desceram a Serra da Mantiqueira e se fixaram no Vale do Paraíba para a produção de gado *vacum*. Com isso, desceram junto as receitas, os apetrechos e os modos de se fazer queijo com essa gente mineira. Os tipos *frescal* e *meia-cura* passam a integrar a dieta dos habitantes da várzea e, mais tarde, ganhar escala industrial nas pequenas, médias e grandes indústrias laticínias. Não à toa, hoje, o Vale do Paraíba é a maior bacia leiteira do Estado de São Paulo, produzindo cerca de 260 milhões de litros por ano.

Frequentemente assimilado ao desjejum e as merendas da manhã e tarde, esse queijo importado do Sul de Minas ou feito no próprio Vale, como mencionado acima, será consumido *in natura* ou mesmo processado junto de quitandas e preparos cozidos à base de milho ou mandioca, listdos em "A Culinária Caipira da Paulistânia", de Carlos Alberto Dória e Marcelo Corrêa Bastos. Conseqüentemente, os famosos receituários caseiros e sua miríade de passo-a-passos - onipresentes como os próprios queijos - se tornam registros valiosos desse cotidiano doméstico caipira rural e, mais tarde, urbano. Desse ponto de vista, o ato de fazer queijo torna-se uma maneira de preservar o leite e, por que não, a própria memória.

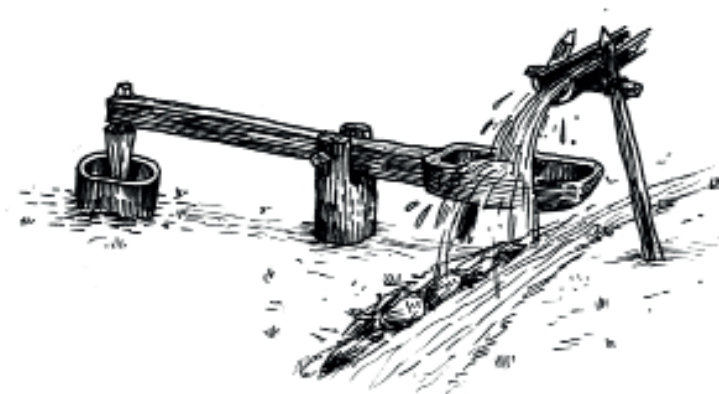
E é justamente nesta região limítrofe entre o estado mineiro e o paulista que abundam, ou pelo menos abundavam, um dos objetos mais significativos da cultura caipira antiga: o *monjolo*.

O Toque do Monjolo

O monjolo afina-se pela roça, na tocante harmonia dos costumes, do vagar acquiritivo do usucapião á vida commoda com a jacuba, a trahyra, a rapadura e o aipim, de pestilencia no vacuum á pagodeira da eleição, dos deslizes do vigario á gandaia dos tropeiros, das quizilias do juiz ás implicancias com o recrutamento. Mecanismo o mais singelo da terra. Nenhuma biela, roda, embolo, engranzagen ou polia. É o braço que fere e se soergue, sem sahir de pequeno arco, no plano vertical do arremesso. A mesma teima de trabalho e repetir de voz do escravo de outr'ora, a cavoucar no eito de sol a sol, roncando no resomno com os sacys da cenzala. A gronga schema-se num *T*, que afundasse a ponta do travessão no sacco aberto do *u* que o seguisse...²⁰

Ter contato com um monjolo d'água é compreender parte da história do Brasil *in loco*. É de extrema relevância entender este curioso artefato de madeira primitivo e de origem incerta, provavelmente da Ásia Oriental, popularizado ao longo da antiga e extensa província de São Paulo, que hoje entendemos por Centro-Sul, envolvendo Minas Gerais e por onde paira o lençol cultural caipira.

Milho e monjolo são praticamente sinônimos. Este engenhoso instrumento instalado nas margens de cursos d'água foi e ainda é empregado no Brasil para pilar o cereal milenar que herdamos dos indígenas. Onde tem caipira, tem milho e onde tem milho, tem monjolo. E, por fim, onde há monjolo, existe água descendo da serra. É justamente por isso que o grande pilão hidráulico é mais comum em terrenos acidentados, nas áreas de meia-encosta e nos fundos de vales. Por volta de 1816, na porção mineira da Serra da Mantiqueira, o naturalista francês Saint-Hilaire descreve minuciosamente o maquinário:



A manjola ou monjolo, que também chamam preguiça, foi já descrita por alguns viajantes: todavia não acho inútil dar aqui, em poucas palavras, uma ideia dessa engenhoca notável pela sua simplicidade. Sôbre uma peça de madeira vertical e imóvel, é colocada, à maneira de uma gangorra, outra peça de madeira, móvel e horizontal; esta última é escavada numa das extremidades como uma larga colher, e na outra, é armada de um soquete bem resistente. A máquina está sempre colocada, como já disse, debaixo de uma pequena queda de água. O líquido, caindo na espécie de colher que, de um lado termina a viga oscilante, faz inclinar-se esta para o mesmo lado, enquanto a extremidade oposta, armada na parte inferior com o soquete que descrevi, se ergue descrevendo um arco de circunferência; mas enquanto a extremidade escavada se inclina, a água escorre, o pêso do pilão sobrepuja o da colher, a máquina range e o pilão cai pesadamente num cocho destinado a receber o grão”.²¹

20 RANGEL, Alberto. **Quando o Brasil amanhecia: fantasia e passado**. Lisboa: Livraria Clássica Editora, 1919.

21 SAINT-HILAIRE, Auguste de. **Viagem pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1938.

Segundo o historiador Taunay, além do milho, foi também o monjolo que pilou os primeiros grãos de café nestas paragens. Reforçando assim, a íntima relação sócio-cultural entre o Sul de Minas, o Vale do Paraíba e a Serra da Bocaina, todas estas ligadas pelo ouro das minas, pelo ouro verde (café), pelo milho e por que não, pelo artefato de madeira em questão. Em seu célebre estudo “Caminhos e Fronteiras”, Sérgio Buarque de Holanda, destaca que no ano de 1930, foi publicado no Guia Postal da República dos Estados Unidos do Brasil uma lista de 62 localidades no país que levavam o nome de “monjolo”, sendo 31 em Minas Gerais, 16 em São Paulo, 6 no Paraná, 3 em Mato Grosso, 3 no Rio de Janeiro, 2 no Rio Grande do Sul e 1 em Goiás. Holanda ainda chama atenção que o total de localidades seria muito maior se fossem considerados os nomes de rios e riachos que movimentam tais maquinários. Ainda hoje, subindo e descendo as morrarias de Minas, Vale do Paraíba e Bocaina, é comum encontrarmos bairros rurais com o nome do artefato, aliás, diga-se de passagem, “monjolinho” é uma das palavras mais simpáticas de nosso vocabulário.

Triturando as macahubas, pulverizando o milho, ou descascando o arroz, o aparelho é lição corriqueira á moral do sertanejo. Exemplifica a modestia, o labor e a eternidade. Quanta poesia se desprende d'esse malho e d'esse malho e d'esse gral, com a melopéa brusca: -Chu-an-poung!, a pilar a cangica no fundo do grotão! Tem o som raspado, misterioso e cavo da aldrava na porta chumbada de uma socava, a gravidade melancolizante dos pendulos e a serventia boçal dos africanos. Mereceria um desafio entre cantadores, dos bons, e as odes de poetas laureados... (RANGEL, 1919)

Assim como a canoa caiçara, o monjolo tem a importante capacidade de prolongar a vida útil de uma árvore abatida antes de sua morte espontânea, dando-lhe a nobre função de suprir as necessidades vitais de uma família ou mesmo uma comunidade. Comum eram os casos de monjolos e casas de farinha compartilhadas, usufruídas pelos membros do bairro num sistema de "meia", no qual parte da produção obtida a partir do beneficiamento ficava para o dono do maquinário.

Proto-industrial, assim poderíamos chamar este objeto que se vale dos recursos do meio para funcionar: madeira e água. Uma vez acionado, cumpre seu papel de maneira autônoma e eficaz: pilar o grão de 10 em 10 segundos, 360 vezes por hora e 8.640 vezes em um dia. As vacas são ordenhadas, o capim é roçado, o porco é abatido, as quitandas são assadas, as galinhas botam os ovos, as crianças coletam frutas, os parceiros se ajudam no mutirão e o monjolo segue seu ofício solitário. É visitado apenas por pequenos pássaros corajosos que vão lhe roubar quizerinhas do grão moído no cocho, culminando na canção popular do "Tico-tico no fubá".

Dessa maneira, o toque do monjolo revela a passagem de um tempo que é sutil, invisível e que aflora na lavoura, no correr das águas, nas fases da lua e no modo de viver caipira. O tempo de um pilão que foi ligado ao curso d'água e se tornou ininterrupto, mas paradoxalmente alheio ao sino da fábrica, este último imperativo, pontual e urgente. Um objeto que apesar de antigo, é contemporâneo ao atender as premissas sustentáveis da contemporaneidade e ser socialmente justo, economicamente viável e ecologicamente correto.



Monjolo hidráulico em atividade. Acervo: Instituto Chão Caipira



Espiga de Milho, 2018. Desenho do Autor

O PORCO

(...) um rosa claro, tão bonito como o coração de Jesus do calendário da minha infância, que prometia a verdade e a vida, um coração que andava pelo gramado, que comia, um coração que agora era comida.

Ieda Magri

O porco é o milho que anda²²

Se o monjolo é sinônimo de milho, devemos ter em mente que o milho é sinônimo de porco. Na primeira metade do século XX, Carlos Borges Schmidt já havia compreendido e teorizado sobre a estreita relação entre o animal ibérico e o cereal ameríndio:

Alguns porcos são criados como elementos transformadores da produção. Procurando evitar o trabalho de descascar e debulhar o milho, de transportá-lo em cargueiros até o mercado, preferem dá-lo aos porcos, transformando-o em toucinhos. E o porco [milho] vai andando até a casa do comprador.²³

Em Caminhos e Fronteiras Sérgio Buarque também nos coloca uma hipótese curiosa: estaria o consumo da carne de porco no Centro-Sul ligado à ausência de sal nesta região? Vale lembrar que durante o período colonial o sal era um produto extremamente caro e a criação de gado bovino (*vacum*) necessita de tal mineral para suplementar a dieta à pasto. Diferente do nordeste, onde abundam salinas e águas salobras brotando do chão, no território caipira o mineral era escasso, se não raro e impossível. Seria o toucinho suculento e gorduroso a compensação da ausência de sal na comida? Desse modo, fundou-se o tripé alimentar caipira: constituído pelo porco, o milho e o feijão. O virado à paulista, que é o feijão acrescido de nacos de porco e farinha de milho, foi a dieta oficial do caipira antigo em toda essa região. A literatura especializada mostra que essa combinação estava presente, muitas vezes, no desjejum, no almoço e na janta. Movidos por essa poderosa trinca substanciosa e, algumas vezes, acrescida de hortaliças e legumes esporádicos, foi que antigos sertanistas bandeirantes e caipiras marginalizados ocuparam o território brasileiro.



Rafael Cardoso e o porco caruncho da Serra da Bocaina. Foto: Thiago Couto

22 SCHMIDT apud ANDRADE. 2014.

23 SCHMIDT. Carlos Borges. *A Vida Rural no Brasil*. São Paulo: Secretaria da Agricultura/Diretoria de Publicidade Agrícola, 1951.

O fogão do tropeiro era a trempe, que muitos chamam de trempa. Era uma armação de três varas, que tanto podiam ser de ferro como de pau verde, colhido na hora. Firmadas em triângulo no chão, distantes uma da outra pouco mais de meio metro, as três varas se uniam no alto, fixadas por uma correia. Desta descia uma corrente de ferro, de uns vinte e cinco centímetros, que tinha à ponta um gancho, às vezes duplo. Sob a trampa se amontoavam os gravetos e se acendia o fogo, colocando-se nesse borralho a cicutateira com água para o preparo do café. Era com esse fogão improvisado, raramente com fogareiro de ferro, ou com duas forquilhas armadas, que o madrinheiro preparava a comida simples do tropeiro. Pela madrugada, iniciando o dia, o menino armava a trampa e acendia o fogo. “Punha o toucinho pra fritar na panela. O caldeirão vinha do outro fogo” com feijão cozido, e ficava de um lado esperando. “A cicutateira já estava aluno borralho, aquecendo a água”. Frito o torresmo, era retirado. “Repartia a gordura, punha sal com alho nela, fritava, pegava o torresmo com a colher, punha no caldeirão de feijão, amassava bem o feijão com a colher, bem amassado com farinha, punha para esquentar”. Com a água já fervendo, era coado o café. “Virado com torresmo, que usava engolir com café pelo meio”. Essa, a refeição matinal dos tropeiros. Comiam-na com colher, em prato de ágata, tomando o café nas canequinhas de ferro batido, de folha ou mesmo louçadas. Enquanto comiam, era cozido no fogo o feijão sem tempero, para a próxima refeição. Terminada essa lida, enquanto o tocador cuidava do engalhamento das bestas, era o madrinheiro que lavava todos os trens de cozinha, devolvendo-os ao jacá de caldeirão, sendo a roupa guardada nos sacos, para que tudo fosse recolocado, como dobro, na tropa já carregada.²⁴

Como dito anteriormente, a dieta dos escravizados era basicamente à base de angu (fubá e água) — sem sal. Outros diversos relatos de cronistas que cruzaram a região revelam uma certa preferência pelo milho na forma de canjica, alegando ter um gosto que tendia ao doce. Passando pela região de Jundiá no ano de 1825, o viajante francês Hércules Florence toma nota sobre a canjica:

Aí tomamos uma refeição numa casinha, onde pela primeira vez comi o milho descascado e cozido sem sal, nem preparo algum. É a canjica, de que os paulistas fazem uso sempre no fim da comida [sobremesa?]. A princípio achei este manjar singular, mas com o correr dos tempos habituei-me tanto a ele como se fôra natural do país. Com açúcar e leite é coisa deliciosa.²⁵

Vemos, portanto, que os hábitos alimentares de uma determinada região revelam muito mais que um certo gosto por isto ou aquilo. Não comemos milho ou porco simplesmente porque o preferimos em relação à carne de vaca ou à mandioca. Vejamos como o milho se desenvolve bem no planalto de clima ameno enquanto a mandioca cresce melhor na faixa litorânea, mais quente e úmida. Vejamos, também, como o porco parece ser o animal ideal para as grandes jornadas em lombo de mula: bastava acomodar os pequenos leitões nos jacás de taquara, tocá-los pelo caminho ou mesmo armazenar sua carne na própria banha.

Além de fornecer inúmeros insumos para o cotidiano rural, como a tripa para se fazer linguiça, o sangue para o chouriço, a barriga para se salgar e defumar e os ossos para se cozer, o porco é, além de tudo, a geladeira de si mesmo. Antes da modernização do campo, as antigas raças de porcos no Brasil eram ajustadas às verdadeiras condições e necessidades da população roceira. Na região da Serra da Bocaina, por exemplo, o porco Caruncho era o protagonista nos plantéis caipiras e nas quermesses comunitárias. Um porco pequeno, com baixa estatura e uma porcentagem significativamente maior de gordura em relação à carne. A razão? A banha do porco era empregada na conservação da própria carne, algo similar à tradicional técnica francesa do *confit*, termo que provém da palavra "conservar".

24 MAIA, Tom; MAIA, Thereza. **O folclore das tropas, tropeiros e cargueiros no Vale do Paraíba**. São Paulo: Funarte, Instituto Nacional do Folclore e Secretaria de Estado da Cultura, 1981

25 FLORENCE, Hércules. **Viagem Fluvial do Tietê ao Amazonas — de 1825 a 1829**. São Paulo: Edições Melhoramentos, s.d.

Após a matança e o porcionamento dos animais, a carne é pré-frita e armazenada no interior de uma lata preenchida com a banha. Ao resfriar, essa gordura inicia um processo de solidificação e passa a criar um ambiente hermético ideal para a conservação dos pedaços de porco.

Sendo assim, a comida que se apresenta sobre nossa mesa é, na verdade, consequência de inúmeros fatores agrícolas, geográficos, econômicos e culturais ocorridos no decorrer de séculos, alcançando até mesmo os tempos imemoráveis e que não foram registrados por nossa bibliografia. Ao comermos alguns pratos que compõem a cozinha caipira estamos literalmente rememorando gestos e práticas ancestrais que formaram nossa maneira de ser e estar neste território ao longo dos anos.

Ainda em outubro de 1717, quando percorreu a capitania em demanda das minas, D. Pedro de Almeida e Portugal encontrou quem lhe oferecesse, sem hesitar, antes com o mais vivo empenho, “humas poucas formigas”, acompanhando meio macaco. O macaco, explicou-lhe o obsequioso hospedeiro, era a casa mais mimosa daqueles matos, e as formigas, depois de convenientemente tostadas ao fogo, comparavam-se à melhor manteiga de Flandres. Cumpre notar que isso se passava em um pobre sítio das vizinhanças de Jacareí, e é de crer que, nos lugares povoados e em casas principais, ninguém se exporia com tamanha candura ao sobranceiro desdém de um fidalgo emboaba.²⁶

Mais do que um ato fisiológico ou político, comer é, em sua essência, uma oportunidade de nos reconhecermos enquanto fruto do meio em que se vive ou viveu. A retomada de uma comida baseada na de nossos antepassados está longe de ser uma moda ou um saudosismo, mas sim uma alternativa eficaz para driblar as armadilhas da indústria que empobreceu e pasteurizou nossa dieta. Como disse a cozinha Paola Carosella em uma entrevista de 2020: *A comida do futuro tem que ser a comida do passado.*²⁷



Tropeiro e tocador de porcos. Thomas Ender, 1817.

26 HOLANDA, Sérgio Buarque de. **Caminhos e Fronteiras**. Rio de Janeiro: José Olympio, Departamento de Cultura de Guanabara, 1975.

27 <https://ojoioeotrigo.com.br/2020/05/paola-carosella-a-comida-do-futuro-tem-que-ser-a-comida-do-passado/>

A transubstanciação do porco caipira

*Conheço o pau pela casca,
e a pessoa pela feição.
Eu sei, olhando a fumaça,
que pau que deu o tição.*

Quadra popular

Beleza maior na cozinha popular caipira é o fenômeno da *transubstanciação* da banha do porco em sabão²⁸. Permito-me aqui emprestar o vocábulo teológico, empregado para se referir ao momento da missa em que o pão e o vinho se tornam o corpo e o sangue de Cristo, pois se trata, sim, de um fenômeno de natureza cerimonial e alquímica. Bem como os antigos alquimistas da antiguidade, focados em transformar qualquer qualidade de metal em ouro, e conceber um remédio para todas as doenças, o *elixir da vida*, o habitante da zona rural brasileira, dadas as medidas proporções, parece atingir resultados semelhantes por meio do *Sabão de Cinzas*, também conhecido como *Sabão de Decoada*. Trata-se de um sabão produzido a partir de dois ingredientes principais: a banha de porco e a cinza de lenha queimada. Por meio de uma reação química ocasionada pelo cozimento lento, o encontro dos dois insumos gera uma terceira substância com propriedades detergentes e medicinais, como nos revela o estudo de Saul Martins no Norte de Minas, às margens do Rio São Francisco:

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

As análises indicam que a presença das cinzas exerce um efeito análogo ao da soda cáustica, usada no feitio de sabões mais modernos e que também fazem uso de gorduras, geralmente vegetais. É justamente a ausência da soda sintética no sabão primitivo que permite seu uso na epiderme humana. Como observado por Alceu Maynard na região de São Luiz do Paraitinga, as cinzas também eram utilizadas de outras maneiras pelo povo: *Quando a criança estiver com dôr de barriga, põe-se a mão na cinza quente e esfrega-se a barriga, sempre tirando a mão pelo lado de baixo, para tocar a dôr para fora.*

Dotado de uma ambiguidade desconcertante, o sabão, que é empregado para eliminar a gordura, é confeccionado com a própria gordura, neste caso, a do porco, a "gordura oficial" do caipira antigo, por assim dizer. Paradoxalmente o problema se torna a solução e, como o soro de cobra, o veneno passa a ser o próprio remédio.

Ora, se encararmos o feitio do sabão enquanto uma cerimônia, podemos pensar que o rito em questão se inicia no próprio abate do porco. Criado por meses no quintal da casa, o animal, já grande, carnudo e gorduroso, é sacrificado numa prática intitulada *matança* e que costuma reunir os membros da família para tal feito. Cada membro envolvido cumpre um ou mais papéis na prática: capturar, imobilizar, matar, queimar (pelar ou sapecar), lavar, abrir, porcionar, fritar, armazenar e conservar. Sobre um antigo rito sacrificial hindu, Marcel Mauss e Henri Hubert descrevem o comportamento curioso dos responsáveis pela morte do animal:

Pediam-lhe perdão antes de abatê-lo; dirigiam-se ao resto da espécie à qual ele pertencia como a um vasto clã familiar ao qual se suplicava não vingar o dano que se lhe causaria na pessoa de um de seus membros.

28 Vale destacar que não se trata de uma prática única e exclusivamente caipira, pelo contrário, tal procedimento pode ser observado em diversas localidades do Brasil e ao redor do mundo. Neste escrito, tomo como ponto de partida o contexto cultural caipira justamente por sua estreita relação com a figura do porco e com a prática de um certo cristianismo primitivo, muitas vezes místico e supersticioso. Trato, portanto, de uma antiga técnica cada vez mais rarefeita no meio rural, quase extinta pelo capitalismo e o acesso aos produtos industrializados.

Paradoxalmente nas zonas rurais há, também, uma certa "frieza" com relação ao destino da vítima, como ilustrado na passagem de "Uma exposição", de Ieda Magri: Eles [bois] chegavam muito perto de nós e era como se entendessem o que estávamos falando. O que nunca nos impediu de comer o coração deles. Ou mesmo no trecho de "Uma galinha" de Clarice Lispector: Era uma galinha de domingo. Ainda viva porque não passava de nove horas da manhã.

Ainda sobre o porco caipira, partes como as tripas, capas de toucinho, linguiças e enchidos em geral são dispostos nos chamados fumeiros, hastes horizontais de madeira situadas sobre o fogão à lenha, a fim de conservarem com a defumação diária. As demais partes são armazenadas submersas na própria gordura, que é depositada no interior de latas metálicas e por isso a popular nomenclatura carne de lata. Todos os membros se beneficiam do animal sacrificado, do ponto de vista fisiológico e simbólico, afinal é a proteína principal da dieta caipira e também o signo da abundância em tais comunidades. Vale lembrar que a palavra sacrificio provém de sacrificare, que é tornar sagrado, como assinala Carl G. Jung em "O Símbolo da Transformação na Missa". Digno de nota, também, é a partilha da carne, muitas vezes distribuída entre os vizinhos e os membros do bairro, fenômeno observado no município de Bofete por Antonio Candido e discutido em "Os Parceiros do Rio Bonito". Como registra o pesquisador, havia situações em que o próprio dono da carne ficava sem a mesma, pois a ajuda mútua era a premissa básica da vida em uma comunidade isolada.

Porque tive fome e destes-me de comer,
tive sede e destes-me de beber.²⁹



Agnus Dei, 1640. Francisco de Zurbarán

29 Mateus 25:35

Poderíamos, ainda que com parcimônia, atribuir ao porco caipira a figura do *Agnus Dei*, o *Cordeiro de Deus que tira os pecados do mundo*, ou seja, o próprio Jesus imolado em prol da vida humana. Porco este, sem o qual seria difícil, para não dizer impossível, a sobrevivência num meio rural isolado do ponto de vista alimentício e social. Além do mais, com a chegada do colonizador, o receituário e a tradição alimentar ibérica parecem ter encontrado um lugar familiar nas práticas indígenas brasileiras no que diz respeito ao uso da carne, já que parecem respeitar o animal abatido fazendo o uso integral do mesmo. Uma vez morto, o porco era, e ainda é, consumido do rabo ao focinho, passando pelas vísceras, ossos, cartilagens, miúdos e, inclusive, o próprio sangue. No Brasil rural antigo e até meados do século XX, o consumo deste animal tornou-se peça fundamental na consolidação da cultura que surge desse encontro luso-ameríndio: a caipira.

Ainda na perspectiva da sobrevivência, a banha do porco cumpriu um papel importante na ocupação do território brasileiro e na constante busca pelo ajuste ao meio, já que ela faz do animal a sua própria "geladeira". Após aquecida para fritar os nacos de carne porcionados na matança, a banha é depositada em uma lata de metal com as mesmas carnes em seu interior. Com o esfriamento natural, a gordura passa a se solidificar até se tornar uma massa de consistência firme e por isso, em alguns lugares, é apelidada de *manteiga* ou *graxa*. Este ambiente da lata, agora hermeticamente vedado pela banha, se torna um local seguro para o armazenamento da carne, que poderá ser consumida por alguns meses³⁰. Aqui, parece ficar claro que a essência do porco é a sua própria banha. Não à toa, as antigas raças crioulas tendiam a conter uma porção relativamente maior de gordura em relação à de carne, diferentemente da atualidade, após o advento da seleção genética na indústria alimentícia. No entanto, ainda hoje, quando pensamos em porco - mesmo que preconceituosamente - de alguma forma pensamos em gordura. Capaz de se transformar com o aquecimento e o resfriamento, esta mesma gordura parece ilustrar o princípio hermético da *polaridade*:

Tudo é duplo; tudo tem dois pólos; tudo tem seu par de opostos; semelhantes e diferentes são iguais em sua natureza, mas diferentes em grau; os extremos se encontram; todas as verdades não passam de meias verdades; todos os paradoxos podem se reconciliar.

Metamorfoseia-se sem deixar de ser o que é. “*Eis o mistério da fé*”, anuncia o sacerdote após transformar o pão em corpo e o vinho em sangue de Cristo, fenômeno conhecido pelos cristãos por *transubstanciação*. Num momento crucial da missa, senão o mais importante, ao ingerirem a hóstia consagrada pelo padre, considerado o representante e o veículo de Cristo no ritual, os fiéis crêem estarem comendo e bebendo o próprio Deus. Para a cristandade, neste momento místico e solene, duvidar do símbolo é não ser cristão, desacreditar do mistério é não compreender a essência da missa.

Há, porém, um elemento central que precede a transubstanciação do coincidente anagrama CORPO-PORCO: o *fogo*. Do mesmo modo que o calor é responsável pela mudança do estado da banha, na consagração da hóstia acontece o gesto da defumação:

O sacerdote faz três sinais da cruz com o turíbulo (incensório) sobre as oferendas e traça três círculos em torno das mesmas, dois da direita para a esquerda (no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, num movimento sinistrógiro, o que, do ponto de vista psicológico, corresponde a uma "*circumambulatio*" para baixo, ou seja, a um movimento em direção ao inconsciente) e outro da esquerda para a direita (no sentido dos ponteiros do relógio, psicologicamente em direção à consciência). Depois disso, segue-se uma complicada incensação do altar. (JUNG, 1985)

O fogo, descrito por Lévi Strauss como transformador da *natureza* em *cultura*, aqui cumpre o papel de transformar os elementos em sagrados e indelévels. O pequeno disco branco de trigo se torna o corpo de um homem, acompanhado de seu sangue, o vinho rubro. No caso do porco, menos dramático e literal, o aquecimento da banha é, como já vimos anteriormente, a própria

30 Costuma-se dizer que em um ambiente fresco, escuro e controlado, a carne de lata pode ser consumida por até três, quatro ou mais meses.

chave da preservação da carne e, portanto, da sua "vida eterna". Mesmo as mantas de toucinho ou as linguças de fumeiro, passam pelo "milagre" da cura, já que defumam, se transformam e se conservam.

Na descrição de Jung, o sacerdote balança o turíbulo de modo a acessar o inconsciente e logo após retoma ao plano da consciência. Diferente do gesto católico feito pelo padre e assistido pela legião de fiéis, é comum que o responsável do feitio do sabão iniba a presença de outras pessoas no recinto durante o cozimento em busca do "ponto" da massa. É comum ouvir informantes dizerem que a presença indesejada de pessoas "faz o sabão desandar" por conta do "olho-gordo". Portanto, o feitio do sabão de cinzas é uma prática de natureza secreta e individual, e que pode demorar muitas horas, e até dias, para sua conclusão. Curiosamente a fumaça também cumpre um papel importante no rito da saponificação, como veremos no relato de um informante:

Começô a sortá essa fumaça branca aí ó, já tá chegano no ponto. Ele não tá pronto. Aí se tirá ele, se não tivé no ponto, se tirá ele daqui ele amolece. Aí tem que chegá no ponto novamente como era. Começô a sortá a fumaça branca, descolá ele da panela e ele afirmá (...)

Sebastião, filho de uma mestra do saber-fazer³¹, menciona que o ponto ideal da massa é alcançado com o surgimento de uma *fumaça branca*. Podemos atribuir uma conotação divinatória na leitura da fumaça em questão, pois é ela que revela o segredo do sucesso do sabão. Embora a fumaça descrita pareça provir da mistura cozida, podemos pensar que ela não deixa de nos explicitar a lenha que foi consumida pelo fogão. Um verdadeiro processo metalinguístico no qual a cinza (obtida a partir da lenha queimada) é cozida com a própria lenha que a gerou. A madeira se encerra nela mesma, em um processo análogo ao da banha que conserva o porco do qual foi obtida. A cinza, que *a priori* seria o derradeiro estado residual da lenha, aqui tem a oportunidade de "ressuscitar" na forma de sabão, também transmutada pelo mesmo fogo que a proporcionou. Como na antiga figura mitológica da *quimera*, surge uma amálgama entre o reino animal e o vegetal, concebida por intermédio do homem.

Desse modo, não somente é do sacrifício que nascem alguns deuses, mas ainda é pelo sacrifício que todos conservam sua existência. O sacrifício acabou então por se revelar como a essência e a origem dos deuses, o seu criador. E é também o criador das coisas, pois é nele que está o princípio de toda vida. (MAUSS e HUBERT, 2017)

Se no rito católico da defumação do altar o sacerdote invoca um mergulho no inconsciente e logo em seguida induz a retomada para o estado consciente, estaria o indivíduo que faz sabão, solitário em sua faina e alheio ao contato social, buscando involuntariamente acessar um certo estado de transe? Seria, ainda, a fumaça branca [similar à do turíbulo] o sinal que o traz de volta para o estado de vigília?

Fica evidente que o fogo, em ambas as práticas, consiste no grande catalisador responsável por transmutar a matéria de um estado a outro. O que também nos faz pensar na figura bíblica do Espírito Santo, muitas vezes assimilado à imagem da chama: *Vinde Espírito Santo, enchei os corações dos vossos fiéis e acendei neles o fogo do Vosso Amor*. Terceira pessoa da Santíssima Trindade, como é conhecido, e representado pela figura de uma pomba alva, o Espírito Santo é uma espécie de *quintessência* da tríade, formada ainda pelo Pai, que é Deus e o seu Filho, Jesus. É por meio deste espírito flamejante que o Deus trino se apresenta e age em grande parte das narrativas bíblicas, como na passagem do Pentecostes:

31 O estudo de apoio empregado na redação deste texto foi realizado por pesquisadores ligados à Universidade de São João del Rei e que entrevistaram os seguintes informantes em Minas Gerais: Maria Celeste, Margarida, Maria Benedita e seu filho Sebastião, Izabel, Aparecida, Rosa e Anésia.

E de repente veio do céu um som, como de um vento veemente e impetuoso, e encheu toda a casa em que estavam assentados. E foram vistas por eles línguas repartidas, como que de fogo, e pousaram sobre cada um deles. E todos ficaram cheios do Espírito Santo, e começaram a falar noutras línguas, conforme o Espírito Santo lhes concedia que falassem. (Atos 2: 2-4)

O espírito (*pneuma*) que desce sobre os homens, descrito nesta e noutras tantas passagens - *vento veemente* - é, também, o responsável por oxigenar a chama que o acompanha, premissa básica de qualquer fonte de fogo. A descida do Espírito Santo sobre os apóstolos e os seguidores de Jesus é considerada um dos eventos mais significativos da narrativa bíblica e defendido como o verdadeiro nascimento da Igreja Cristã, capitaneada originalmente pelo discípulo Pedro, o dono da chave do céu. Talvez por isso o fato de a Festa do Divino ser uma das mais emblemáticas do calendário popular brasileiro, ainda hoje celebrada, sobretudo, no território de matriz caipira. Festejo este que também está ligado aos ciclos de colheita e plantio nos Hemisférios Norte e Sul. Situado mais precisamente no fim de Maio, o Pentecostes precede o culto Joanino, outra manifestação de nuances agrárias e pagãs, no qual a *fogueira* também ocupa papel de destaque.

Nossos sacerdotes [cristãos] buscam, pelos mesmos procedimentos rituais, quase que os mesmos efeitos buscados pelos nossos mais remotos antepassados (...) A imaginação cristã se erigiu sobre planos antigos. (MAUSS e HUBERT, 2017)

É sabido que desde tempos remotos, nós humanos, atribuímos um valor real às imagens e às coisas, o que não nos permite, assim, de viver alheio à elas. No primeiro capítulo de "A história da arte", Ernst Gombrich nos indaga se seríamos capazes de furar os olhos de algum ídolo [ou familiar] em uma fotografia impressa, como num gesto análogo ao de um boneco perfurado pelo feiticeiro e refletido no corpo de outrem real a quem representa. O autor ainda nos lembra da similitude de tal prática com a Malhação de Judas no Sábado de Aleluia, ainda popular no Brasil. Em uma afirmação curiosa de 1999, o antropólogo brasileiro Eduardo Viveiros de Castro diz que *o chocalho do xamã é um acelerador de partículas*, justamente por se tratar de um objeto capaz de acelerar elementos em seu interior esférico e, como nos modernos aparatos científicos, produzir efeitos num plano suprasensível. Com este pensamento em mente, que outros elementos doméstico-triviais poderíamos identificar e atribuir um certo caráter cosmogônico ou transcendente? Seria o mastro junino o eixo que une o céu e a terra? Seria a fogueira o próprio Sol no terreiro das casas? Por fim, seriam as festas cíclicas populares nossa maneira de situarmos no espaço-tempo amorfo e sem fim? Em "Meditações do Quixote", o filósofo espanhol José Ortega y Gasset nos diria que *o ideal seria fazer de cada coisa o centro do universo*.

Vemos, portanto, de que modo algumas práticas, gestos e elementos cotidianos, ainda hoje identificáveis na sociedade contemporânea, podem guardar em si, dados e narrativas de um macrocosmo extenso e atemporal. Em alguma instância, estes hábitos e soluções doméstico-comunitárias, parecem operar como verdadeiras metáforas de um substrato real, ficcional ou mesmo supersticioso, conscientizados ou não pelos indivíduos que os praticam. Numa incessante tentativa de permanecerem ativos e perenes no inconsciente coletivo, os signos manipulados pelo corpo social parecem buscar estratégias de perpetuação de si mesmos, e têm como vetores de circulação os próprios indivíduos que os mantêm vivos. Como na curiosa metalinguagem da banha e da cinza, descrita ao longo do texto, o cerne da conservação dos elementos em pauta consiste na capacidade de transubstanciar-se ao longo do tempo, sem com isso, deixarem de ser o que são.



Santissima Trindade. c. 1410. Andrei Rublev

A TAINHA

E também as nuvens, frutos que, maduros, tombam em chuvas. O peixe as absorve e cresce. Então este peixe, verde e ramal, de prata e sal, dele próprio se nutre? Bebe a sua própria sede? Come sua fome? Nada em si mesmo? Não saberemos jamais sobre esse ente fugidio, lustral, obscuro, claro e avassalador. Tenho-o nos meus olhos, dentro das pupilas. Não sei portanto se o vejo; se é ele que se vê.

Osman Lins

A tainha do divino

A tainha está para o caiçara como o milho está para o caipira. Não somente do ponto de vista alimentício, mas também do simbólico, já que os dois elementos preenchem lugares importantes na vida comunitária de ambas populações. Se por um lado a vida rural no planalto se dá, sobretudo, em torno do campo e da lavoura, o caiçara ao contrário passa grande parte do seu tempo no mar. Ambos os grupos desenvolveram ao longo dos anos uma capacidade surpreendente de leitura de seus contextos, perspicácia esta que está ligada, em grande parte, com a sensibilidade herdada dos indígenas.

Conhece o homem muito bem as propriedades das plantas ao seu redor - para remédios, para construções, para canoas, para jangadas - bem como os fenômenos naturais presos à terra e ao mar e que os norteia no sistema de vida anfíbia que leva, dividindo suas atividades entre a pesca e agricultura de pequeno vulto, com poucos excedentes para troca ou para venda: os ventos, os "movimentos" das águas, os hábitos dos peixes, seu periodismo, a época e a lua adequadas para pôr abaixo uma árvore ou lançar à terra uma semente ou uma muda ou colher o que plantou.³²

Porque os donos do mar realmente somos nós, afirmam os antigos pescadores estudados por Gioconda Mussolini no litoral paulista e é com a chegada do inverno e com o esfriamento das águas que as tainhas começam a migrar da Lagoa dos Patos, no litoral sul do Brasil, rumo ao norte, passando, assim, por essa região costeira, da qual trataremos aqui. Chegam os cardumes aos milhares, mobilizando todas as comunidades caiçaras espalhadas ao longo da costa, como descreve Mussolini:

O espetáculo do cerco da tainha é dos mais impressionantes. Os iniciados na pesca conhecem de longe quando o cardume se aproxima pela opacidade que forma n'água e pelo ligeiro marulhar que ao leigo escapam. De vez em quando, uma ou outra salta com o dorso prateado reverberando ao sol: pela simples direção do salto sempre para a frente ou para rumos diferentes, sabem se ela está desgarrada ou em manta. Em geral, nas praias em que a tainha é abundante, há o espia, velho pescador que conhece muito bem não só os hábitos dos peixes, como os "movimentos" do mar em sua praia. Do alto de uma pedra ou mesmo em pequena choça coberta de palha, sobre palafitas, especialmente destinada a isso, passa o dia todo, durante a época da tainha, a vigiar o mar. Avistada a manta, toca um búzio: é a buzina da rede. Abandonam todos o que estão fazendo - não raro, homens e mulheres se encontram nos serviços da roça - e correm para a praia, atendendo ao chamado. Canoas e redes já estão prontas para serem roladas ao mar. Seguem as canoas que vão fazer o cerco e, no seu encaço, as que vão "aparar". O espia continua na praia controlando os movimentos. Dele partirá a ordem para o lançamento: um simples movimento de braços. (MUSSOLINI, 1980)

Ou como registrou Carlos Borges Schmidt em Ubatuba, ainda no ano de 1934:

Essa região pesca por ano uma média de 300.000 tainhas. De julho a agosto é feita a pesca da tainha, época em que ela sóbe dos mares do sul para a desóva, em águas mais quentes. O sistema usado ainda faz lembrar o dos Tupinambás, porém em maiores proporções. É feito um grande cerco, com rapidez, quando se apresenta o cardume de peixes, com rês chamadas "de arrasto". Às vezes são usadas rês que emendadas todas, como são, perfazem um perímetro de quasi dois quilômetros. O espetáculo do cerco de tainhas é magnífico. Há uma verdadeira organização militar ao ser lançada a rês, o que precisa ser feito com celeridade e habilidade para o peixe não escapar. Cardumes de 5, 10 e 15 mil tainhas são apanhados. O serviço da pesca requer muita gente num só cerco e é feita de parceria. Depois de contado o peixe, cabe um terço do pescado ao dono da rês, e o resto é dividido entre os que ajudaram a lançá-la

32 MUSSOLINI, Gioconda. *Ensaio de Antropologia Indígena e Caiçara*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1980.

e recolhê-la. É uma verdadeira instituição socialista. Não ha hora marcada para a pescaria, e nem poderia haver. O peixe não marca hora pra chegar. Mal se nota o cardume dentro dos limites certos, é tocada a buzina e o pessoal da redondeza acode logo, esteja onde estiver, larga tudo.³³

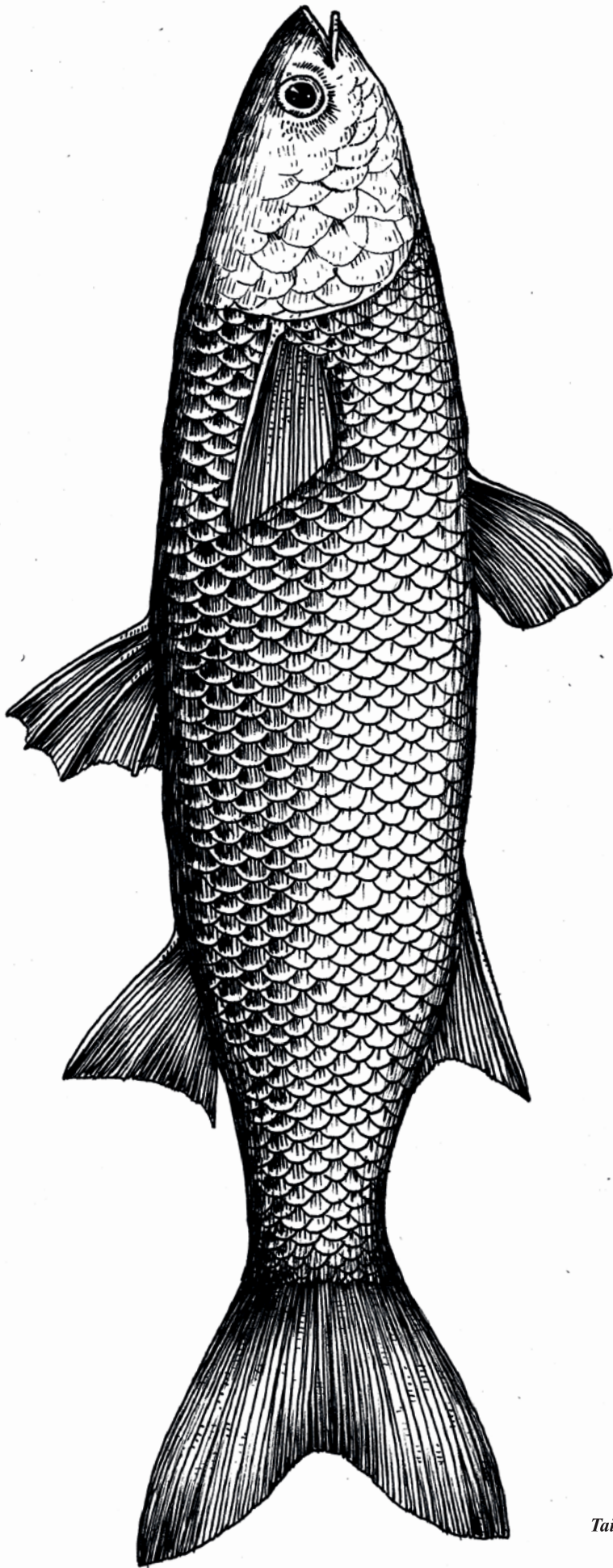
É neste mesmo momento, já no serra-acima, que os caipiras celebram a grande colheita do milho e também o Pentecostes, passagem em que a figura do Espírito Santo desce à Terra sobre os homens, narrada no capítulo anterior. Tida como uma festa de agradecimento e abundância, como propõe Alceu Maynard, a celebração gira em torno da safra do cereal ameríndio previamente bem sucedida. Um festejo que ilustra o fechamento de um período agrícola para dar lugar a outro, que se inicia logo em seguida, no Solstício de Inverno. Por se tratar de agradecer às divindades pela colheita do milho, a Festa do Divino é caracterizada, também, pela *comezaina* e o *empanzimento*, já que uma grande quantidade de comida é oferecida à população nestas ocasiões. Come-se até carne de vaca, proteína animal praticamente ausente na dieta cotidiana do caipira antigo. Por isso o protagonismo do prato conhecido por *afogado* em São Luiz do Paraitinga e algumas cidades vizinhas: uma mistura substanciosa que leva carne bovina, batata e farinha de mandioca. Emílio Willems nos descreve a complexa dinâmica da Festa do Divino no município de Cunha:

Pela extensão no tempo e no espaço, pela elaboração de seus rituais, mas principalmente pela importância de suas funções, nenhuma festa comemorada pelo povo de Itaipava [Cunha] se compara à do Divino Espírito Santo. Raramente a festa realiza-se no dia de Pentecostes, pois é preciso esperar o fim da colheita do milho. Grande parte dos donativos consiste em milho e a festa sofreria desequilíbrios se êsses donativos não pudessem ser entregues em tempo. Além do mais, somente depois de armazenar o milho no paiol é que os lavradores podem participar das festividades que se prolongam por uma semana inteira. Outra razão que justifica o adiamento da festa reside na extensão do município, cujos bairros todos (perto de cem) devem ser percorridos pela folia. Mesmo começando em outubro, os foliões não podem terminar suas caminhadas antes do fim de junho, e não visitar certos bairros equivale a privar seus moradores dos benefícios religiosos da festa. Apesar disso, em 1945 foi preciso deixar de lado alguns bairros mais distantes porque “o povo estava agradando muito os foliões, segurava muito a gente” e assim não houve tempo para percorrer todos os lugares. De outro lado não seria recomendável começar antes de outubro, mês em que as chuvas se tornam mais abundantes. Durante a estiagem a ansiedade dos lavradores é intensa. Todos vivem na expectativa de chuvas que favoreçam o plantio, e o receio de uma seca prolongada com seus prejuízos incalculáveis dificultaria a tarefa dos foliões de angariar donativos abundantes.³⁴

Já no litoral norte paulista a Festa do Divino gira em torno das milhares de tainhas capturadas pelos pescadores, e são elas que irão protagonizar nos preparos culinários em geral dos caíças. Mas o que é interessante frisar nos dois festejos acima descritos é justamente a relação que eles possuem com um calendário que transcende o tempo cronológico e trivial. Importados do hemisfério norte pelos colonizadores que aqui chegaram, muitos destes festejos antecedem a era cristã e por isso possuem raízes de origem pagã, em grande parte conectadas aos ciclos agrícolas, estações do ano e eventos celestes. A inversão do clima fez com que as festas se adaptassem à nova realidade geográfica tropical, adaptando também os signos, as práticas e os motivos de celebração coletiva: plantios, colheitas, primaveras, verões, outonos e invernos. Se a Festa do Divino, como vimos aqui, é a celebração do agradecimento, o São João brasileiro é a festa do pedir e das invocações, como veremos a seguir.

33 SCHMIDT, Carlos Borges. *A Cultura Prática da Bananeira Nanica do Litoral Norte Paulista*. São Paulo: Secretaria da Agricultura, Indústria e Comércio do Estado de São Paulo - Diretoria de publicidade agrícola, 1934.

34 WILLEMS, Emílio. *Uma Vila Brasileira: Tradição e Transição*. São Paulo: Difusão Européia do Livro, 1961.



Tainha (*Mugil liza*). Desenho do autor.

Os mastros juninos e a fertilidade humana

Muito antes dos mastros presentes nas festas cristãs levarem uma bandeira com o santo padroeiro no topo, os povos antigos já fincavam estruturas verticais no solo, como árvores e pedras, a fim de conectarem o Céu e a Terra. Mircea Eliade, historiador das religiões, vai chamar estas estruturas de “Axis Mundi” ou Pilares Cósmicos, já que acreditavam que esses locais eram o próprio centro ou umbigo do mundo e universo. Montanhas, pedras, torres, árvores, totens podem carregar esse valor. Registros pré-históricos indicam que já se produziam esculturas antropomórficas femininas e as enterravam na terra com o intuito de fertilizar o solo, ou seja, já havia uma relação entre a figura da mulher à agricultura e à fertilidade. No Brasil caipira, alguns registros mais antigos de mastros mostram que os agricultores penduravam espigas de milho, frutas e colocavam até mesmo ovos na base do esteio, de modo a invocar uma boa colheita no ano seguinte. Num período em que não haviam fertilizantes químicos, as populações rurais recorriam às forças extraterrenas para garantir o alimento de subsistência. Numa pintura do artista Almeida Júnior intitulada “Apertando o Lombilho”, pertencente ao acervo da Pinacoteca do Estado de São Paulo, podemos observar pequenas frutas penduradas sobre a haste.



Apertando o Lombilho. Almeida Júnior, 1895.

Parece lícito concluir que os mastros são, em sua função primária e simbólica, instrumentos de fertilização agrícola e justificamos essa afirmação ao pensar no calendário brasileiro: eles são instalados na paisagem justamente no mês de Junho (Solstício de Inverno), que é a grande transição do nosso ano agrícola. Alceu Maynard defende que o verdadeiro Ano Novo no Brasil ocorre justamente neste período (vide o engajamento e a euforia da população em relação ao *Réveillon*). Nesse sentido, hasteamos os mastros em Junho para garantir que o próximo ano seja próspero e abundante, como vimos anteriormente no festejo do Divino, em Maio. Ou seja, é por meio destes esteios verticais que as comunidades rurais mantêm sua conexão com as forças celestes.

Além das figuras fálicas dos mastros, há também a famosa tríade junina composta por Santo Antônio, São João e São Pedro, na qual detectamos algumas simpatias populares para arranjar parceiros amorosos, principalmente ligadas à figura de Santo Antônio. Algumas crendices chegam até mergulhar a imagem do santo num rio ou mesmo enterrarem-no de ponta cabeça. Aqui, portanto, vemos como as práticas de fertilização agrícola se cruzam com as da própria reprodução humana, já que no momento que os lavradores fertilizam a terra por meio dos mastros, as pessoas estão buscando fertilizar a si mesmos ao buscarem um companheiro amoroso. Uma prova concreta disso é o trabalho realizado pelo pesquisador de Marcus Nunes, ligado ao Departamento de Estatística da Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRN), no qual o autor analisa a base de dados do Sistema Único de Saúde Brasileiro (SUS):

Um dos vários sistemas de informação em saúde do país é o Sistema de Informações sobre Nascidos Vivos - SINASC. Ele reúne informações anonimizadas sobre todos os nascimentos ocorridos no país entre 1996 e 2018. Foram 68.818.788 nascimentos neste período, dos quais 68.191.383 possuíam informação sobre dia e mês (ou seja, 0,91% dos dados são faltantes) (...) Todos [nascimentos] ocorrem no trimestre compreendido entre março, abril e maio. Grosseiramente, são os meses de outono, o que implica que as concepções destes brasileiros se deram no inverno do ano anterior. Portanto, isso derruba a lenda de que o período de Carnaval é responsável por um aumento no número de nascimentos. As pessoas podem até fazer mais sexo nesta época, mas isto não se reflete em um aumento na quantidade de gestações.

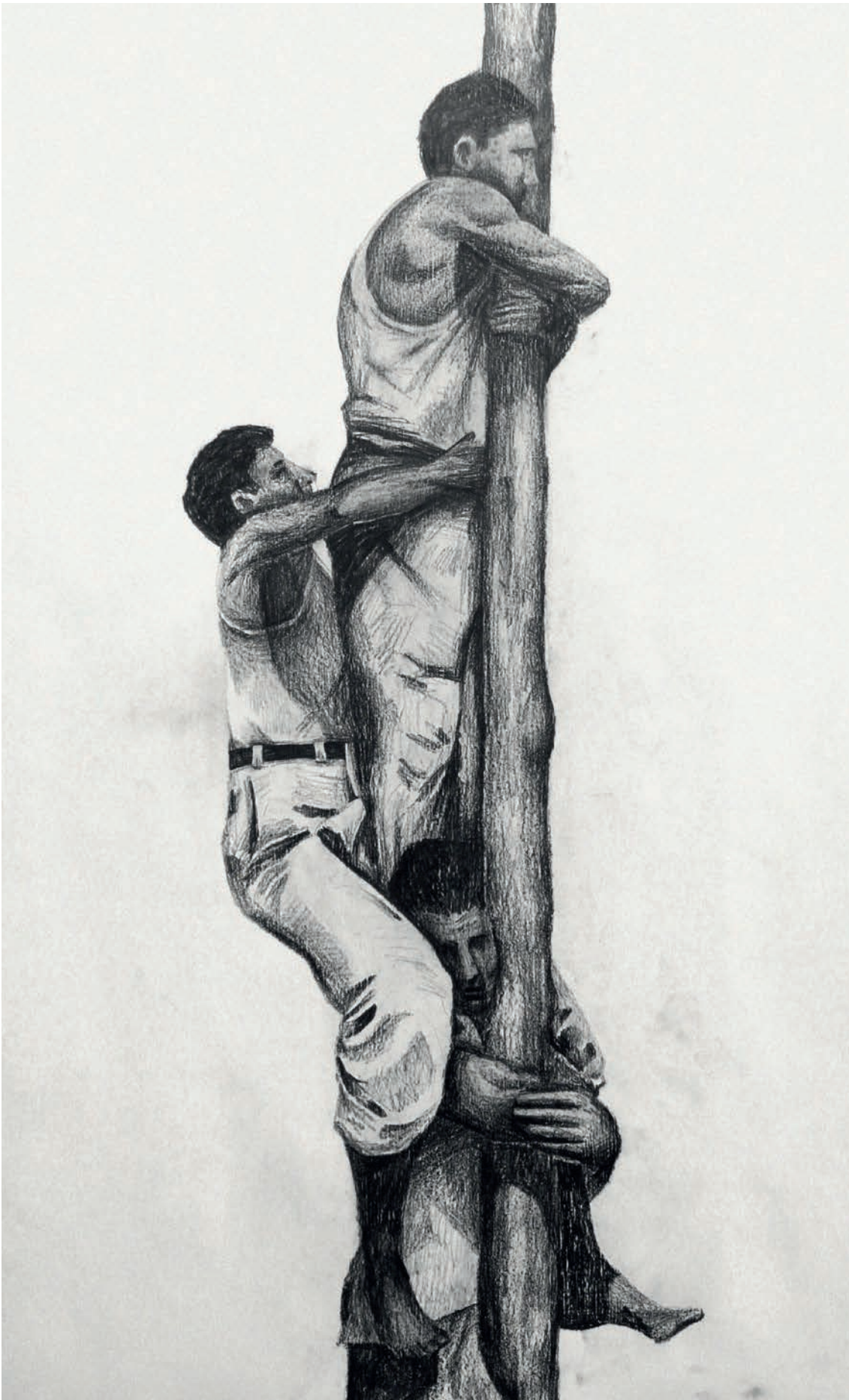
Os números indicam que os brasileiros nascem majoritariamente nove meses após o período de outono-inverno no Brasil, e portanto estão intimamente ligados aos festejos analisados. Por fim, e não menos importante, é digno de nota mencionar que o fenômeno descrito acima impacta diretamente no signo zodiacal destes nascidos vivos. Os meses em que abundam os nascimentos no Brasil, fazem com que o Signo de Peixes seja o mais popular no país. Uma feliz coincidência ao constatarmos que estas tantas concepções ocorreram no mesmo período em que as milhares de tainhas se deslocavam pela ampla costa brasileira.



Mastros. São Luiz do Paraitinga, 2013. Foto do autor.



Mercado Municipal de São Luiz do Paraitinga, 2019. Foto do autor.



Pau de Sebo, 2017.
Grafite sobre papel - Desenho do autor.

Cardume, lavoura e comunidade

Há, ainda, outro aspecto importante que conecta a chegada da tainha no litoral paulista à colheita de milho no planalto: o esforço conjunto da comunidade para o êxito de tais empreendimentos, também conhecido por *mutirão*. Para alguns estudiosos, os mutirões configuram uma espécie de instituição rural, sem a qual, não seria possível a viabilidade da vida distante dos centros urbanos. Empregado nas mais diversas atividades destes grupos sociais, como no roçado das lavouras, na construção de casas, reparação de cercas e pontes, na puxada de canoa (retirada da madeira pré-esculpida do interior da mata) ou mesmo no cerco da tainha, como vimos anteriormente, o mutirão não deixa de ser uma forma de sociabilidade em ambientes isolados, como os bairros caipiras e algumas praias caiçaras.

Na cultura rural de Cunha, o "mutirão" é a forma básica de cooperação vicinal. Não exagero na afirmação de que, sem essa instituição, a organização social deixaria de existir na sua presente forma. As lavouras básicas, milho e feijão, necessitam de duas limpas. Os sitiantes raramente dispõem de agregados em número suficiente para a realização desses trabalhos. A extensão dos milharais também não permite que sejam carpidos pela própria família. Daí o mutirão ser aceito por quase todos os moradores rurais. Nos bairros, os lavradores costumam atender ao chamado dos vizinhos, esperando que estes lhes retribuam o serviço na próxima ocasião. Excetuam-se apenas os inimigos pessoais, mas as inimizades, contanto que sejam numericamente reduzidas, não impedem o funcionamento da instituição. Sitiantes e fazendeiros, que dispõem de mão-de-obra, preferem mandar agregados, mas estes participam de todas as fases do mutirão em igualdade de condições com os demais trabalhadores. A todos cabe a mesma tarefa e durante as refeições e folganças todos se misturam indistintamente. (WILLEMS, 1961)



Mutirão Rural em Paraibuna. Acervo: Instituto Chão Caipira

Nesse mesmo sentido, Antonio Carlos Diegues comenta ainda sobre a importância dos mutirões na manutenção da vida social e afetiva caiçara e de que modo esta prática recorrente oferecia e ainda oferece, também, a oportunidade de diálogo e de atividades lúdico-afetivas entre os indivíduos em torno da comida, da dança e da música:

O mutirão, prática de cooperação entre pequenos produtores, que se organizava em geral nas colheitas, não era utilizado na pesca; consistia em chamar-se os vizinhos para um dia de trabalho, durante o qual o dono do mutirão fornecia a comida. No fim do dia, organizava-se o fandango, e a festa varava a noite com danças e cantorias. (...) O mutirão não tinha somente a função de organizar a força de trabalho em unidades de produção maiores que a familiar, mas servia também para manter laços de solidariedade entre os vizinhos das redondezas. Permitia também um fluxo mínimo de informações entre os caiçaras e possibilidades de namoro e eventuais casamentos entre os jovens participantes.³⁵

Vemos, portanto, que nas comunidades analisadas aqui, as fronteiras entre o trabalho e o lazer, bem como do sagrado e o profano, estão constantemente se borrando e se entrecruzando. A lida no campo e no mar são também oportunidades de convívio entre os vizinhos, a colheita da terra e a safra do oceano são os motivos para o agradecimento, as práticas ordinárias do cotidiano se tornam sagradas no momento em que os frutos deste trabalho diário se tornam dádivas de Deus. Concluimos, também, que *a colheita é comum, mas o capinar é sozinho*, como bem descreveu Guimarães Rosa, e que a faina do grupo e, logo, a perpetuação da comunidade só é possível a partir do engajamento e da consciência social de cada indivíduo. Afinal, um grande cardume de peixes só pode ser abatido por um forte conjunto de pescadores.



Tainhas de Julho. Ilhabela, 2022. Foto do autor.

35 DIEGUES, Antonio Carlos. *Pescadores, Camponeses e Trabalhadores do Mar*. São Paulo: Editora Ática, 1983.

A GAMELA

*Queima-se barro para fazer um pote,
mas a utilidade do pote vem do vazio.*

Lao Zi

Sobre as formas que não tem dono

Muitas são as formas e os gestos que não possuem um autor ou, ao menos, local de origem precisa. Formas estas que determinam nosso modo de ser e estar no mundo e na comunidade em que vivemos. Nelson Felix, um artista brasileiro, as chama de "formas que não têm dono". Seria difícil, por exemplo, tentar identificar no decorrer da história o primeiro indivíduo a fazer um banco para sentar, um telhado de formato triangular ou mesmo escavar uma embarcação em madeira. Tais formas, anônimas e atemporais, atravessaram os anos e não respeitaram as fronteiras sócio-políticas da humanidade. Cruzaram rios, montanhas, vales, oceanos e hemisférios. Arcos, círculos, mastros, colunas, roscas e praças quadradas são alguns exemplos de padrões que ainda se repetem em nosso cotidiano, seja ele rural ou urbano. Construir um arco de pedra ainda hoje é, em alguma instância, rememorar a primitiva imagem da entrada de uma caverna, primeira morada da gente. Passagem pela qual se adentra o abrigo e por onde se vê o mundo iluminado lá fora:



Moinho de pedra em atividade. Acervo: Instituto Chão Caipira

A dicotomia entre o campo e a cidade talvez nem faça sentido neste contexto das formas órfãs aqui tratadas. Os saberes e os fazeres do rural estão intimamente contidos no ambiente urbano, seja na esfera da alimentação, da construção civil, no mobiliário doméstico, nos festejos ou na maneira que nos relacionamos com o meio.

Quando olhamos para os materiais da arquitetura ao redor do mundo, notamos que são poucos os insumos empregados em tais feitos. Pedra, madeira e terra: fica evidente que a paisagem determina a escolha da técnica. Disponibilidade de materiais e conforto térmico parecem ser as

duas maiores diretrizes que norteiam as construções. Aliás, é interessante notar a própria estrutura da palavra "arquitetura", que provém de outras duas antigas palavras: "arkhon" que significa "chefe", "líder" e "tekton" que significa "fazer". Ou seja, "o mestre do fazer". Alguns estudos apontam para a possibilidade do vocábulo fazer menção ao "carpinteiro chefe", criando assim, uma relação direta com o ofício da madeira. De qualquer modo, se trata daquele que detém o saber e, simultaneamente, o fazer. Toda forma criada ou construída, independentemente do material empregado, requer o uso da técnica. De modo análogo, toda técnica está obrigatoriamente ligada a uma tradição, como defende Marcel Mauss:

Chamo técnica um ato tradicional eficaz (e vejam que nisso não difere do ato mágico, religioso, simbólico). Ele precisa ser tradicional e eficaz. Não há técnica e não há transmissão se não houver tradição.³⁶

Um ato tradicional eficaz. Assim Mauss define o conceito de "técnica". E é este o único motivo para a perpetuação das formas ao nosso redor: elas funcionam no plano físico, simbólico e porque não no espiritual.

- *Assim faziam os antigos!* Resposta recorrente nas comunidades tradicionais brasileiras, quando questionados sobre alguma prática ou solução ainda corrente no cotidiano. Talvez por isso os mastros de Junho tenham atravessado o Atlântico e ganhado força nos festejos rurais caipiras do Vale do Paraíba. Eles são eficazes e, de alguma forma, cumprem um papel suprassensível no território em que se encontram. Mastros estes que também afloraram nas esculturas de Constantin Brancusi, o carpinteiro romeno que levou consigo seu saber-fazer para Paris e, então, mudou o rumo da escultura moderna no século XX.



Constantin Brancusi trabalhando em seu ateliê.

A gamela está entre o pilão e a canoa

A gamela de madeira, como é conhecido o artefato empregado em usos domésticos diversos - geralmente culinários - parece encontrar lugar de destaque por toda a zona rural do Vale do Paraíba e seus arredores, como a porção norte do litoral de São Paulo. Frequentemente produzida a partir das Gameleiras, um conjunto de árvores do gênero *Ficus*, as gamelas são como bacias côncavas escavadas na madeira, a fim de armazenarem os mais variados tipos de materiais, inclusive líquidos.

Do ponto de vista formal, a gamela se assemelha a outros dois objetos muito significativos na cultura caipira e na caiçara: o *pilão* e a *canoa*, este último mais restrito ao território costeiro. Para além do material empregado e a forma côncava dos três objetos, todos eles estão ligados, de alguma forma, à esfera da alimentação, já que se usa a embarcação para pescar, o pilão para apiloar grãos e paçocas e a gamela para dar o suporte necessário na lida da cozinha, como transportar carnes, espigas, ovos, frutas e, no caso de processos mais complexos, deixar de molho elementos que precisam dessalgar, fermentar ou mesmo aguardar por algum procedimento posterior. Sobre este último uso, muitas vezes em contato com a água, a gamela é fielmente empregada no feitiço da farinha de milho e de mandioca, a primeira no serra-acima e a segunda na faixa-litorânea, como descreve Carlos Borges Schmidt:

(...) em duas amplas zonas pode ser dividido o Estado [São Paulo]: a zona de farinha de mandioca, abrangendo a vertente marítima, e a zona da farinha de milho, que se estende por tôda a região de serra acima. Nesta última, duas zonas menores podem ser determinadas. A primeira é a da farinha de milho, propriamente dita, feita mediante a maceração, piloamento e torração do cereal, que abrange a bacia do Paraíba, e quase tôda a região acidentada pelos contrafortes da cordilheira marítima - o primeiro planalto, como é por alguns denominada. (...) A outra é a parte restante do planalto, mais influenciada pela imigração, onde o milho é usado, na alimentação, principalmente sob a forma de fubá.³⁷

Como já foi discutido no capítulo dedicado ao porco e explicitado acima por Schmidt, vimos como o milho se desenvolve melhor no planalto, de clima mais ameno, enquanto a mandioca cresce bem na faixa do litoral, mais quente e úmida. Mas o que é interessante notar neste binômio do cereal e a raiz em questão, é a presença das chamadas *casas de farinha* para a obtenção de ambos ingredientes, distribuídas e identificáveis por quase toda a região analisada neste trabalho. Sobre a localização deste local de trabalho em relação à casa dos moradores, Schmidt comenta:

Parece não ser possível estabelecer uma regra geral, relativamente à situação e posição da casa da farinha nas nossas áreas rurais. No litoral norte paulista, a casa da farinha tanto se localiza na própria casa de morada como pode ser encontrada em casa anexa ou próxima. Em geral, entre as pessoas de menores recursos, roda de ralar, prensa de fuso e forno, encontram-se colocados na cozinha. Se a prensa é de *alavanca*, ou *arataca*, está situada fora da habitação, sob a copa de uma árvore, ou completamente ao desabrigo. Se o caiçara dispõe de maiores recursos e existem outras benfeitorias, representadas por ranchos, etc., próximo à habitação, então a casa da farinha encontra-se em um dêsses anexos ou benfeitorias complementares. Estas, em geral, são construções fechadas, com paredes e portas. Raramente em aberto.

37 SCHMIDT, Carlos Borges. **O Meio Rural: Investigações e Estudos das suas Condições Sociais e Econômicas**. São Paulo: Secretaria da Agricultura, Indústria e Comércio do Estado de São Paulo - Diretoria de Publicidade Agrícola, 1946.



Seu Preá em sua casa de farinha. Saco do Mamanguá - RJ, 2022. Foto do Autor.

De maneira geral, toda casa de farinha se vale de uma série de maquinários como o *monjolo*, analisado anteriormente e usado para pilar, sobretudo, o milho, bem como *rodas d'água*, *moinhos de pedra*, *tachos de torrefação*, *pilões*, *prensas*, *balaio*, *tipitis*, *cumbucas*, *raladores*, *quartas*, *cochos*, *peneiras de taquara*, *colheres*, *espátulas* e, claro, as *gamelas*. Um grande arsenal de objetos utilitários empregado no feitiço das iguarias e que é popularmente conhecido por *aviamentos de farinha*, ou simplesmente por *aviamento*. Na década de 1940, Schmidt descreve detalhadamente todos os utensílios e seus usos na casa de Basílio de Oliveira, no município de Ubatuba:

O mencionado aviamento consta de: um balaio de 45 litros e outro de 30 litros, destinados, o primeiro à colheita e transporte das raízes, o segundo a depósito das mesmas, depois de raspadas e lavadas; uma gamela, empregada para a lavagem das raízes já raspadas; tantas serengas (tocos de facas velhas) quantas forem as pessoas que se ocupem da raspagem das raízes; uma roda de ralar, tocada a mão, por meio de uma manivela no eixo central; um côcho de madeira, destinado a aparar a massa da mandioca, com uma das extremidades aberta, para que possa escorrer o caldo da dita massa, e que é colocado sob a roda de ralar; uma gamela, destinada a aparar o caldo que escorre do côcho de aparar a massa; uma prensa de fuso (parafuso), de madeira, solidamente enterrada no chão, e destinada a espremer a massa; três tipitis de taquara; uma gamela para aparar o caldo da massa que escorre da prensa; um côcho de madeira, usado para nele ser quebrada e peneirada a massa já enxuta, quando retirada do tipiti; duas peneiras de taquara de malha grossa para coar a massa; uma cuia, feita de cuieté, para despejar a farinha no forno; um forno de cobre, assentado sobre uma taipa; um rôdo de madeira para mexer a farinha durante a torração; uma peneira de malha fina, para coar a farinha já pronta, e sacos de algodão para o seu acondicionamento. Este o aviamento clássico da região, e, pode-se dizer, de quase todo o litoral paulista. Pode sofrer alterações, como se verá. Podem variar os tipos de ralo ou de prensa, pode variar o material de que alguns dos utensílios são feitos. Mas, de um modo geral, é o que aí está relacionado. (SCHMIDT, 1946)

Vale lembrar que todo esse aparato, quase que inteiramente produzido a partir de materiais disponíveis no sítio, era confeccionado manualmente pelos próprios moradores ou por artífices locais multifacetados, conhecidos popularmente como *carapinas*. Estes homens, sem nenhuma formação técnica institucionalizada, eram responsáveis por praticamente todos os trabalhos ligados, sobretudo, ao universo da madeira e da carpintaria, necessários em ambientes isolados e sem contato com centros urbanos. Artefatos mais "simples" como as cestarias e, inclusive, as gamelas eram mais facilmente encontrados pelo sertão, diferente das prensas e maquinários, que exigiam ferramentas e habilidades específicas para seu feitiço, como é o caso das prensas de fuso ou de rosca, representada na foto a seguir:



Prensa de Fuso. Fazenda Pau d'Alho. São José do Barreiro - SP. Foto do autor.

Schmidt, ainda na década de 1940, já alertava sobre o desaparecimento dos carapinas na região do Ubatuba, fenômeno este que só se acentuou na segunda metade do século XX com o acesso a materiais e os processos industrializados:

Benedito Joaquina é, atualmente (1946), um dos únicos, senão o único construtor ou fabricante de aviamentos para farinha de mandioca na área de Ubatuba. Ele mesmo não conhece outra pessoa que faça fusos de prensas. (SCHMIDT, 1946)

De volta para a gamela, vimos anteriormente que se trata de um item indispensável no contexto de uma casa de farinha e, portanto, preenche um lugar importante no cotidiano rural litorâneo e sertanejo. Se por um lado as casas de farinha destinam-se para o beneficiamento de um único produto da terra, o milho ou a mandioca (salvo algumas exceções em que se trabalham os dois), ao contrário, as gamelas parecem protagonizar nos dois territórios para ambos insumos. O que é importante salientar, é o fato de se tratarem de dois grupos sociais semelhantes vivendo em contextos geográficos distintos. São, em suma, camponeses da terra e "camponeses do mar", como são nomeados os caiçaras pelo pesquisador Antonio Carlos Diegues³⁸. No livro "Pescadores, Camponeses e Trabalhadores do Mar", o autor cita um trecho interessante de Vicente de Carvalho, que de alguma forma descreve a proximidade dos meios de vida no serra-acima e litoral:

O alimento é simples e pouco variado, produto de suas culturas e da pesca. Apertado entre o mar e a serra, pouco terreno se lhe oferece para plantar. A várzea muito úmida exige drenagem e outras obras dispendiosas. Contudo, os praianos fazem sempre suas pequenas roças, as quais fornecem mandioca e cana para o fabrico da garapa, com a qual adoçam o café. Além desses, só os produtos do mar enriquecem sua alimentação diária. Inconstante como é o oceano, ora lhe oferece pescado em abundância até excessiva, a ponto de não poder aproveitá-lo todo, ora muito agitado impede a saída das canoas e, portanto, o abastecimento. Alguns dias seguidos de mau tempo são suficientes para o esgotamento das provisões, e os praianos se vêem na contingência de recorrer à pesca de siris ou a desenterrar amêijoas na beira da praia, a fim de matar a fome.³⁹

Há, também, uma ferramenta significativa e quase onipresente no feitiço das gamelas em todo o território abordado por este trabalho: o *enxó*. Utilizado na confecção dos pilões domésticos e também nas famosas canoas caiçaras, o enxó é uma ferramenta de porte pequeno, basicamente produzida com cabo de madeira e uma lâmina curva de metal. Similar à uma mão semi-fechada em forma de cuia, a lâmina cumpre o papel de arrancar lascas arredondadas da madeira, de modo a facilitar a modelagem de uma superfície côncava. Diferente do enxó-comum, destinado para trabalhos mais ortogonais e retilíneos, o enxó analisado aqui é a chave para a produção destes três artefatos supracitados.

O *enxó-goiva*, como também é conhecido, é uma ferramenta que parece ilustrar bem o encontro entre a cultura indígena e a do colonizador, justamente pelo fato de o metal ter sido trazido por este último e assimilado mais tarde pelos nativos. Os três objetos - pilão, gamela e canoa - encontrados não só no aqui como em outras partes do mundo, já eram confeccionados pelos povos originários do Brasil, mas tendo o fogo como artifício de modelagem da madeira. No caso do pilão e da gamela, o fogo era empregado no topo da tora a fim de carbonizá-lo e deixá-lo brando para a escavação com o auxílio de pedra ou outro pedaço de pau.

Já as antigas canoas, ainda hoje identificáveis em algumas comunidades tradicionais do norte do país, um grande braseiro quente é produzido embaixo de uma casca de árvore suspensa horizontalmente, de modo a flexibilizar e facilitar a abertura da mesma por meio de pontalotes. Após o esfriamento, as embarcações concluídas se enrijecem e passam a manter a forma que foi alcançada com o calor, como descreve o almirante Antônio Alves Câmara em seu "Ensaio sobre as construções navais indígenas no Brasil":

38 DIEGUES, Antonio Carlos. *Pescadores, Camponeses e Trabalhadores do Mar*. São Paulo: Editora Ática, 1983.

39 CARVALHO, M. Vicente de. *O pescador no litoral do Estado de São Paulo*. Revista do Arquivo Municipal. São Paulo, n. 92, ago./set., 1943.

O fabrico das grandes é diferente. Tiram da árvore em pé, ou derrubada, a casca cortada já em uma forma proximamente elíptica, e a colocam sobre uma fogueira, que fazem do comprimento dela, para dar-lhe a concavidade e a forma de canoa, procurando terminar em ângulo muito agudo as duas extremidades. Esta preparação assim ao fogo é também empregada com o fim de darem mais duração às cascas, curá-las, para não apodrecerem, expostas como ficam à intempérie. Depois de algum tempo, porém, de serviço elas ficam encolhidas ou arqueadas entre as bancadas.

O fogo é vigiado para queimar igualmente, em razão do que vão molhando os lugares para onde ele se desvia. Também usam suspender o casco de boca para baixo, e acender o fogo com cavacos no chão. Durante este processo atravessam na parte superior da cavidade produzida pelo fogo uns caibros um pouco inclinados em relação à seção transversal, para poderem ir apertando e abrindo-a de mais em mais, e os substituem por maiores, à proporção que ficam frouxos ou queimados, ajudando assim a ação do fogo nesse sentido.

Outro aspecto importante no fabrico dos objetos estudados aqui é a relação que eles possuem com o corpo humano de quem o produziu. Em minha dissertação de mestrado "Uma Braça e Dois Palmos", onde discorro sobre a ideia dos sistemas vernaculares de medição, tentei lançar luz sobre os membros do corpo que são empregados na mensuração do espaço e das coisas no meio rural. Palmo, braça, pé, polegada e passo são alguns dos recursos empregados no contexto da carpintaria tradicional antiga, num período em que se tinha pouco, ou quase nenhum, acesso a aparatos modernos de medição. O feitio da canoa caiçara parece ilustrar essa constatação, já que, originalmente, não emprega trenas, réguas ou sistemas métricos em sua produção, como veremos no trecho da dissertação a seguir:

(...) a madeira recém derrubada na mata é marcada com um cipó, de modo que seu comprimento seja cortado sete vezes maior que 1/4 de sua circunferência⁴⁰. Ou seja, com uma tora de 2 metros de circunferência, é possível construir uma canoa de 3,5 metros de comprimento:

$$25\% \text{ de } 2,0\text{m} = 0,5\text{m} \mid \text{logo: } 7 \times 0,5\text{m} = 3,5\text{m}$$

O pesquisador alemão Emílio Willems, ao visitar a Ilha de Búzios no ano de 1947, registra o procedimento:

A árvore é escolhida dependendo do tamanho da canoa a ser construída. A medida básica é a largura da embarcação. Se a canoa que se deseja construir deva ter, por exemplo, cerca de 40 cm de largura, a árvore deverá ter quatro vezes esta largura, ou seja, 1,60 m de diâmetro. (WILLEMS, 2003)

As passagens supracitadas deixam claro que não só o corpo, mas o próprio material, exerce uma influência determinante no desenvolvimento dos aparatos utilitários produzidos por essas comunidades. Michelangelo, o afamado artista da Renascença, ao ser indagado sobre o processo da escultura, responde que seu trabalho simplesmente consiste em "retirar os excessos do mármore". Algo similar diz o escultor popular brasileiro Véio, quando afirma existirem "madeiras fechadas e madeiras abertas", as primeiras, que precisam ser desbastadas para virem a ser algo e as outras, que já insinuam ao indivíduo o que elas não são.

40 NÉMETH, Peter. **O Feitio da Canoa Caiçara de Um Só Tronco**. São Paulo, 2011 (Dossiê para instrução de processo de registro de bem cultural de natureza imaterial junto ao IPHAN).

(...) o próprio material, devidamente preparado, tornava-se o padrão para cálculos e desdobramentos das medidas-base em outros valores, ajudando a calcular as medidas e arranjos construtivos necessários, funcionando como verdadeiro módulo.⁴¹

Apesar da assimilação do enxó lusitano em solo brasileiro, os objetos de formato côncavo confeccionados por essa ferramenta miúda e versátil ainda permanecem sendo amplamente reproduzidos por carpinteiros navais, marceneiros e artífices da madeira, que de maneira geral, continuaram respeitando os antigos cânones do fazer. Portanto, a gamela e uma grande porção de outros artefatos domésticos similares, nos revelam a surpreendente capacidade que as formas e as coisas têm de se manterem vivas e eficazes ao atravessarem os anos independente dos meios e aparatos pelos quais foram concebidas.

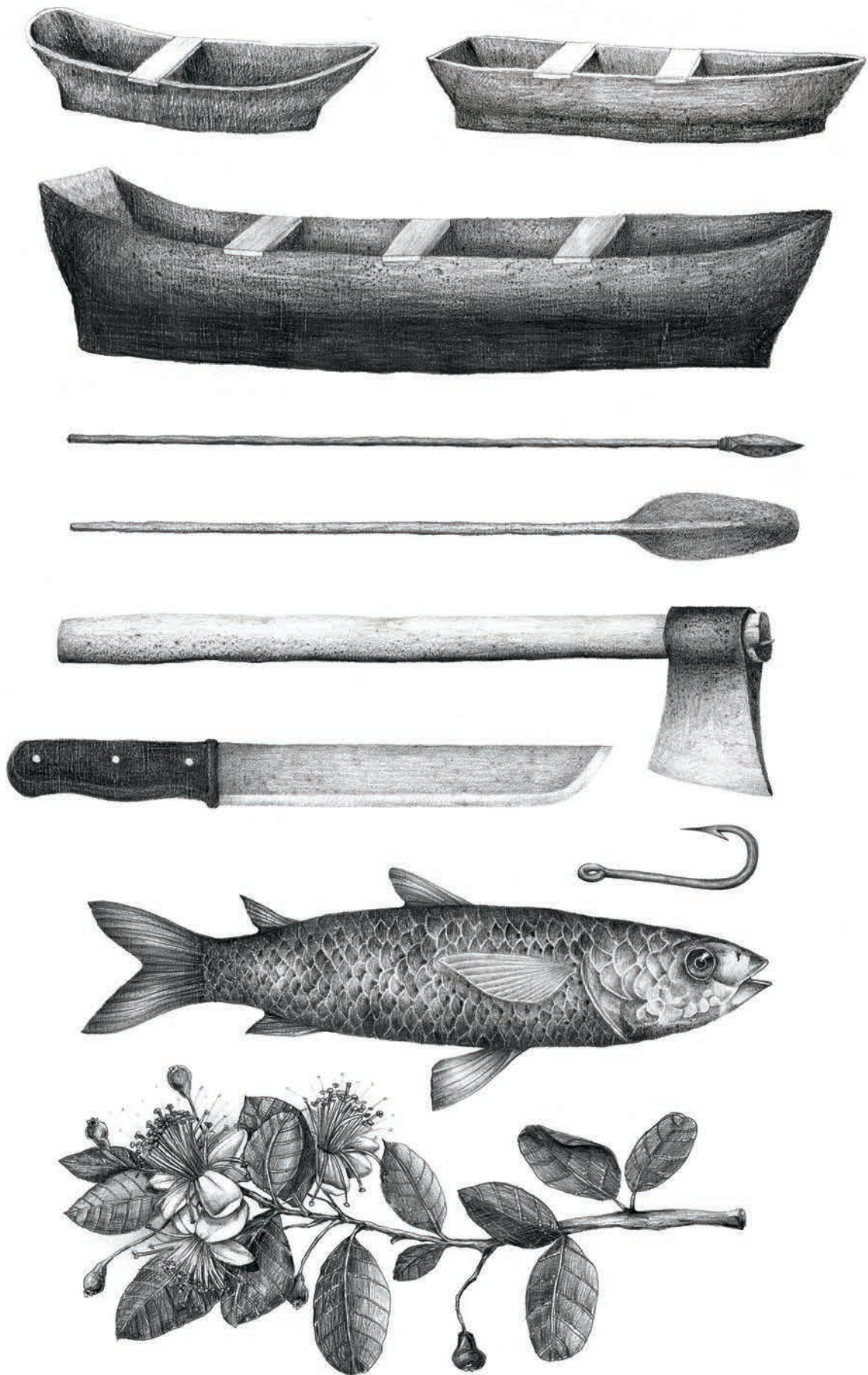


Enxó-Goiva

41 ANDRADE, Francisco de Carvalho Dias de. **Uma poética da técnica: a produção da arquitetura vernacular no Brasil**. Campinas: IFCH-UNICAMP, 2016. (Tese de Doutorado)



Duas Roscas (O Cru e o Cozido), 2022.
Madeira esculpida pelo autor, sendo uma delas carbonizada (*Shou Sugi Ban*)
220 x 25 cm (cada)



Glossário Caiçara, 2017. Desenho do Autor
Canoas, remo, ramo de goiabeira, facão, anzol, machado e lança.



Glossário Rural, 2022.

Balão, Milho Crioulo, Fôrma de Rapadura, Colher de Pau, Cutelo, Nó e Gamela.

Grafite sobre papel - 100 x 70 cm

Desenho do autor.

O ARADO

*Exu matou um pássaro ontem
com uma pedra que só arremessou hoje.*

Provérbio Iorubá

Sator arepo tenet opera rotas

No município paulista de Cunha, no ano de 1945, o pesquisador alemão Emílio Willems recolhe o seguinte procedimento para curar mordida de cobra:

(...) Mordedura de cobra e cachorro louco requer benzedura, mas alguns possuem fórmulas para salvar a pessoa mordida. O velho Homero nos disse que recebera uma fórmula que se deve escrever em três papezinhos. Êste, a pessoa mordida pela cobra deve engolir com um pouquinho de água “como se fôsse uma cápsula”. As palavras que devem ser escritas no papel são estas:

Sato
Arepo
Temit
Opera
Rotum

Importante é a ordem das palavras que devem ser escritas, uma em baixo da outra. Possivelmente trata-se da corruptela de alguma oração latina, tanto mais que o velho Homero afirmou tê-la recebido de um sacerdote (...)⁴²

Mais curioso que o procedimento anotado, é o fato de Willems acreditar se tratar de uma possível oração latina, e claramente não conhecer o famoso palíndromo:

S A T O R
A R E P O
T E N E T
O P E R A
R O T A S

Inscrito por um escravizado em uma parede da cidade italiana de Pompéia entre os séculos I e II, as palavras podem ser incrivelmente lidas de cima para baixo, da esquerda para direita, de baixo para cima e da direita para a esquerda. São muitas as tentativas de interpretação e tradução do "quadrado sator", como também é conhecido, mas todas sem êxito, já que as palavras em questão não se assemelham à vocábulos de origens linguísticas gregas ou latinas.

O que nos interessa aqui é tentar responder as perguntas: como foi possível um conjunto de palavras da antiguidade atravessar mais de dois mil anos de história e aflorar na cultura caipira valeparaibana para curar mordida de cobra? Qual foi o trajeto realizado e quais foram as estratégias "adotadas" por esse palíndromo para se manter em uso neste percurso transatlântico? Por fim, qual o real significado das cinco palavras e por qual motivo se tornaram medicamento antiofídico rural?

Já no ano de 1973, em seu romance “Avalovara”, Osman Lins propõe a seguinte tradução para o palíndromo: “o lavrador mantém cuidadosamente a charrua nos sulcos”. Similar ao arado, a charrua também consiste num instrumento agrícola com a função de revirar o solo antes do plantio. Osman Lins, que é do campo da literatura, nos faz pensar que o movimento do lavrador puxando o arado no terreno é análogo ao da nossa escrita: da direita para a esquerda, de cima para baixo e assim por diante. Num movimento cíclico como o do palíndromo, sem começo nem fim, o lavrador mantém a lâmina no solo diariamente, como quem escreve a própria história. Numa espécie de cosmogonia agrária, o movimento em questão parece revelar que é necessário quebrar o velho torrão de terra para as novas sementeiras: ontem, hoje e sempre. A história é uma estrada somente de ida e que faz retornos nela mesma, sem, contudo, reviver sua forma anterior plena. Como nos lembra o ditado: *quem conta um conto aumenta um ponto*, irremediavelmente.

42 WILLEMS, Emílio. **Uma Vila Brasileira: Tradição e Transição**. São Paulo: Difusão Européia do Livro, 1961.

Por uma iconografia rural

Um arado profundo passará pelos latifúndios do mundo.

José Paes de Lira

Com esta passagem do palíndromo em mente, dei início a um projeto intitulado *Arado* em Janeiro de 2018, pouco antes de ingressar no Doutorado. Numa tentativa de abarcar três esteios inerentes à minha própria biografia, sendo eles: a *vivência empírica*, a *pesquisa acadêmica* e a *prática artística*, o projeto passou a atuar como uma espécie de plataforma de investigação criativa acerca da cultura rural do Brasil, sobretudo a caipira. Passados dois anos, o Arado se tornou uma iniciativa focada na pesquisa e divulgação do imaginário rural brasileiro. Por meio de projetos autorais ou comissionados por empresas e instituições, passamos a organizar e produzir elementos que ajudam a compreender a formação cultural do Brasil, principalmente no âmbito da linguagem gráfica.

Muitas vezes ligados à cultura material do povo, nossos trabalhos trazem à tona elementos cotidianos, geralmente produzidos por artífices e mestres de ofício anônimos. Roca, panela, moringa de barro, instrumentos musicais, cestarias de palha, arreamento de couro, lamparina e artefatos de metal, coabitam no papel entre animais, ingredientes da cozinha, plantas medicinais, temperos e artefatos utilitários de uma vida interiorana: canivetes, facas, balaios, copos, xícaras, alpargatas e amuletos do homem simples. Como na célebre canção de Glorinha Gadelha e Sivuca, "Feira de Mangaio", eternizada na voz de Clara Nunes, buscamos convidar o público a percorrer os cômodos de uma casa ou mesmo os corredores de uma feira livre no interior do Brasil:

Fumo de rolo / arreio de cangalha / Eu tenho pra vender, quem quer comprar
Bolo de milho, broa e cocada / Eu tenho pra vender, quem quer comprar
Pé de moleque, alecrim, canela / Moleque sai daqui me deixa trabalhar
E Zé saiu correndo pra feira de pássaros / E fô "passo-voando" pra todo lugar
Tinha uma vendinha no canto da rua / Onde o mangaieiro ia se animar
Tomar uma bicada com lambu assado / E olhar pra Maria do Joá
Cabresto de cavalo e rabichola / Eu tenho pra vender, quem quer comprar
Farinha, rapadura, e graviola / Eu tenho pra vender, quem quer comprar
Pavio de candeeiro, panela de barro / Menino vou me embora tenho que voltar
Xaxar o meu roçado que nem boi de carro / Alpargata de arrasto não quer me levar
Porque tem um sanfoneiro no canto da rua / Fazendo floreio pra gente dançar
Tem o Zefa de purcina fazendo renda / E o ronco do fole sem parar
Mas é que tem um sanfoneiro no canto da rua / Fazendo floreio pra gente dançar
Tem o Zefa de purcina fazendo renda / E o ronco do fole sem parar

Os arranjos de imagens e histórias organizadas pelo Arado buscam criar pistas de uma certa narrativa entre as coisas. Desse modo, uma espécie de "Enciclopédia Rural Brasileira" vai crescendo à medida que nos lançamos pelo território enquanto observadores e participantes. Não mais naquela perspectiva catalográfica das missões artístico-científicas vindas para o Brasil nos séculos passados, e que tornavam as coisas pitorescas e museais. Numa direção oposta, buscamos nos apoiar em nossas próprias vivências, memórias e leituras de um mundo sertanejo onipresente, afinal, há um certo substrato comum no imaginário rural brasileiro, permeado de códigos que teimam em não obedecer as modernas fronteiras políticas.

Embora os projetos desenvolvidos pelo Arado possuam um caráter de inventário histórico, etnográfico ou mesmo de um glossário classificativo, os mesmos têm uma pretensão provocativa e propositiva que se dá no presente. De que modo estes signos operam em nosso imaginário popular? Que elementos ainda podem nos dar chaves de uma interpretação sócio-cultural brasileira? Quais ferramentas e práticas podem, hoje, ser tidas como úteis e eficazes num mundo contemporâneo? Soluções do passado conseguem contribuir na construção de um futuro mais coerente? São algumas perguntas que nosso trabalho parece suscitar nesta linha difusa entre a tradição e a modernidade.

Sensação análoga temos ao percorrer, já hoje, poucos quilômetros de Brasil adentro e, logo, se deparar com um país arcaico, analógico e "parado" no tempo em uma sociedade dita desenvolvida e globalizada. Estas são algumas provocações que nortearam as iniciativas do Arado. Como no símbolo africano de Sankofa, acreditamos que olhar para o passado é uma maneira de compreender o presente e imaginar o futuro. *Nunca é tarde para voltar e apanhar o que ficou atrás*, diz o provérbio iorubá.



Símbolo de Sankofa. Autor desconhecido, s/d.

Mais do que um elogio aos antigos modos de vida no Brasil, buscamos justamente entender o papel desses signos na formação cultural brasileira e as potencialidades que ainda podem nos oferecer para uma sociedade mais justa e sustentável. Por sermos um país tão diverso, com inúmeras matrizes culturais operando no tecido social, buscamos abordagens que sejam plurais. Para tal, convidamos o público a olhar para as dinâmicas territoriais que antecedem as fronteiras políticas contemporâneas. Como no pensamento de Darcy Ribeiro em “O povo brasileiro”, queremos visualizar o Brasil na forma de manchas culturais, onde as fronteiras simbólicas se borram, se misturam, se sobrepõem, se contrastam e se assemelham. Nesse painel de possibilidades, alguns temas surgem com frequência em nosso processo de pesquisa e criação, são eles:



Ilustração: Percy Lau

Trabalhos & Ofícios

Escritos e imagens sobre as manifestações ligadas aos saberes e fazeres manuais, tais como: pintura, escultura, gravura, costura, construção naval, pesca, cerâmica, rendas e bordados, feitura de brinquedos, carpintaria, marcenaria, artes do metal e do couro, etc.



Arquitetura & Ocupação da Paisagem

Técnicas tradicionais construtivas, ritos ligados à construção, dinâmicas internas da casa, lógica dos cômodos, evolução da morada brasileira. História de lares, comércios e edifícios públicos ligados ao universo rural. Urbanização das regiões e traçados urbanos, mapas, caminhos e trocas interterritoriais.



Gestos & Objetos

Quais objetos e funções compõem o cotidiano rural? Como são feitos, quais os materiais empregados, histórias de origem, o por quê do formato e do nome. Qual a dinâmica de uso desses objetos? Que gestos ativam estes artefatos? Qual a relação entre o corpo e a ferramenta?



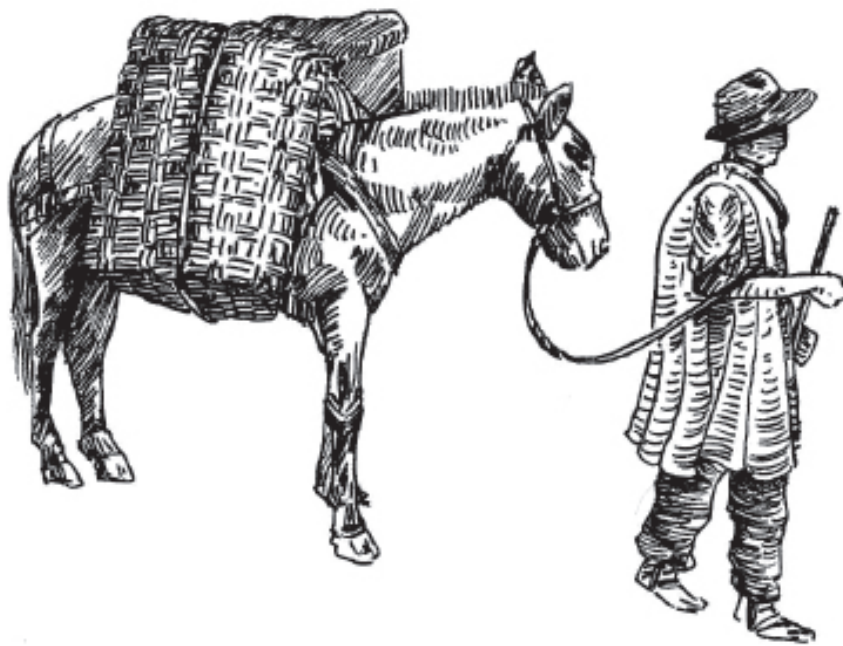
Religiosidade & Crendices

Ritos, benzeduras, remédios e ervas medicinais. Culto a santos, orixás, espíritos da natureza. Deus e o Diabo. Benzedeiros, profetas, visionários e sacerdotes. Eventos suprasensíveis, superstições, amuletos e forças naturais. Heranças e matrizes religiosas na cultura rural brasileira.



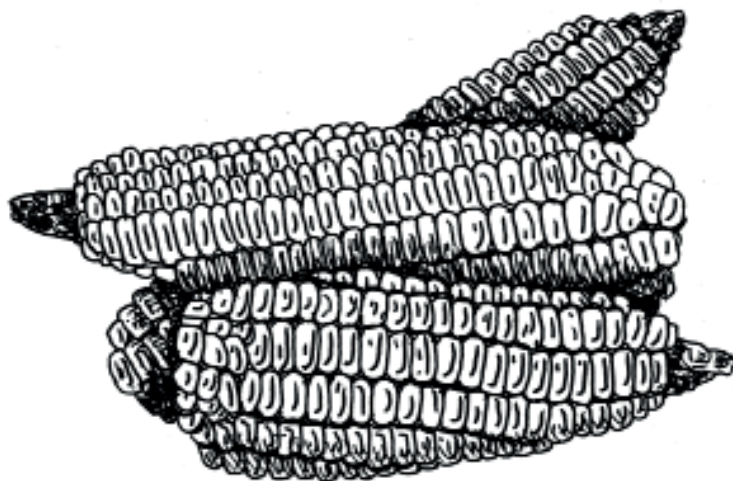
Festas, Bailados & Cantorias

Simbolismo das festas, função social, história dos festejos tradicionais no Brasil. Dinâmica dos eventos, das danças, da expressão corporal. Oralidade, cantos, instrumentos, letras e narrativas cantadas. Que elementos acompanham as manifestações? Máscaras, indumentária, adornos, chocalhos, penduricalhos, etc.



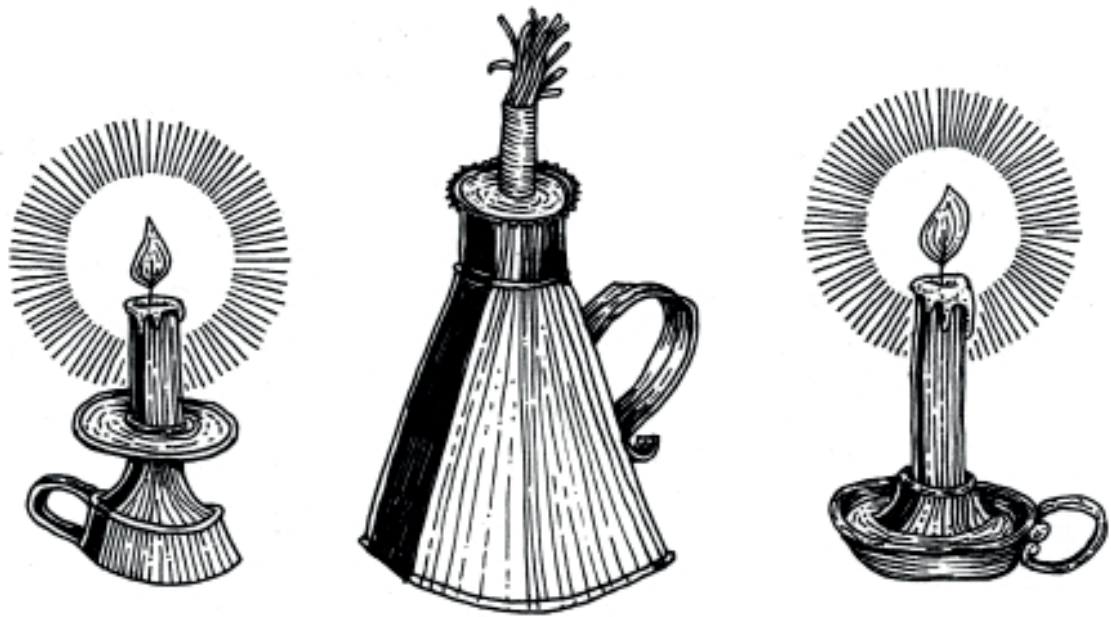
Memórias & Narrativas Familiares

Que personagens compõem a história não-oficial do Brasil? Que histórias domésticas conectam os brasileiros? Narrativas e estratégias de sobrevivência cultural. O que faziam os antepassados? Que imagens ficaram gravadas na memória individual e coletiva?



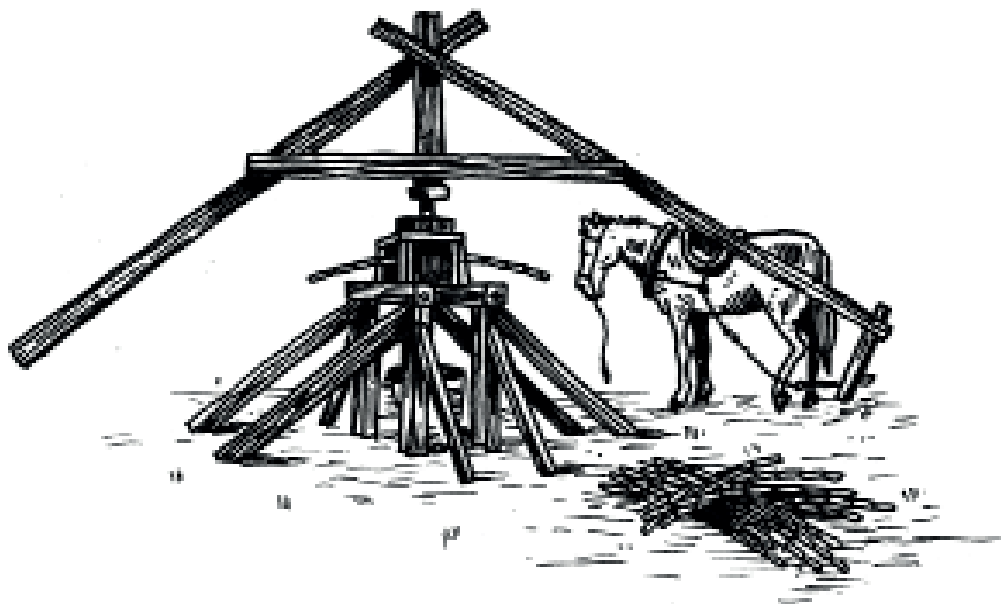
Agricultura & Alimentação

Que ingredientes compõem o imaginário de um lugar e por quê? Quais dinâmicas culturais estão imbricadas no alimento? Modos de fazer, receitas, segredos domésticos, processos e procedimentos locais. Poética da cozinha e do cozinhar.



Literatura Brasileira

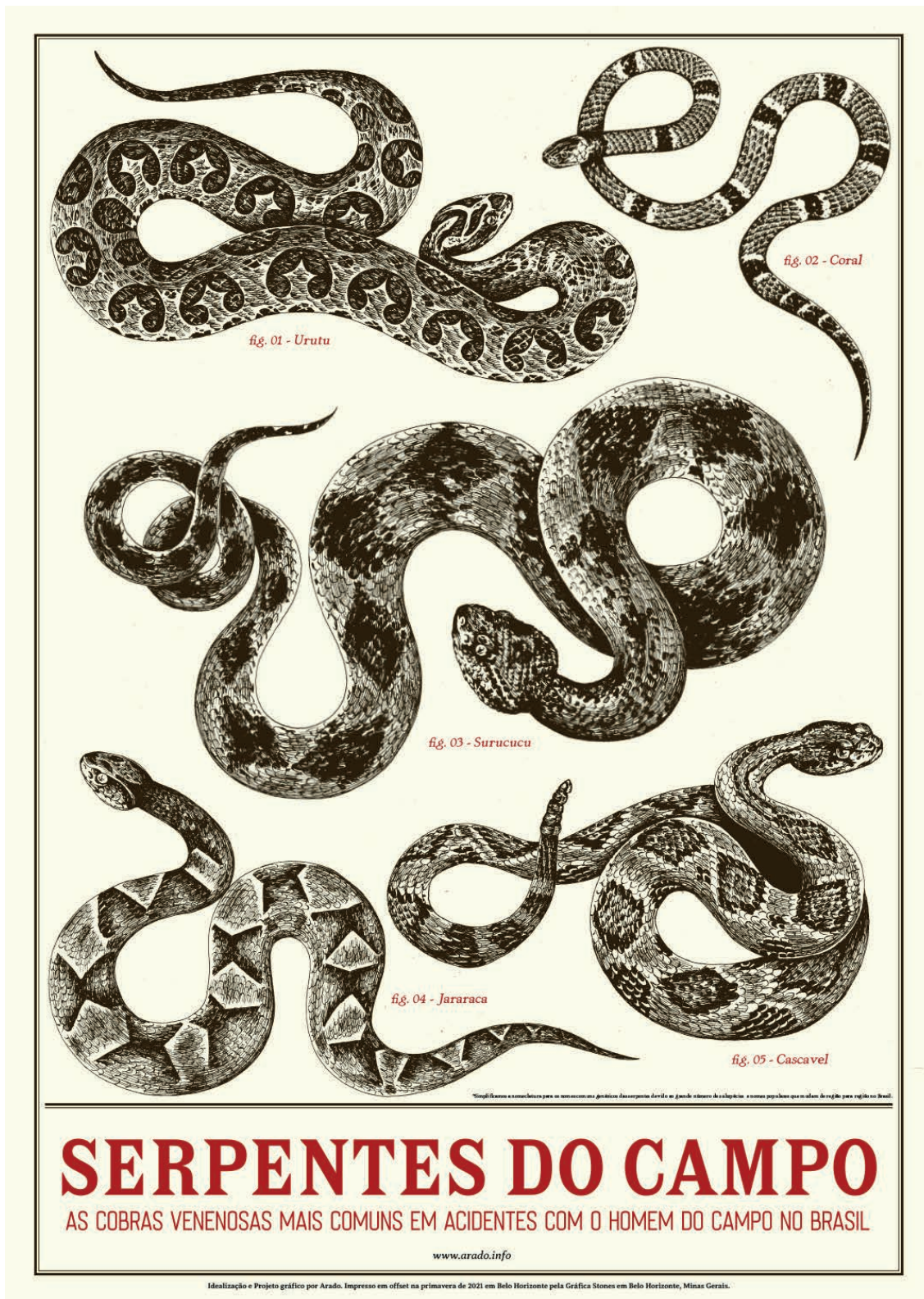
Trechos de romances, poemas, contos, ensaios e escritos que evocam o universo rural brasileiro. Quais autores materializaram esse Brasil rural por meio do texto? De que modo o fizeram? Que trechos merecem ser divulgados e apreendidos por nós brasileiros?



História do Brasil & Documentos Interessantes

Trechos que compõem a História do Brasil, relatos de cronistas e viajantes, cartas e correspondências que ajudam a entender a formação cultural brasileira. Anúncios, publicidades, matérias jornalísticas.

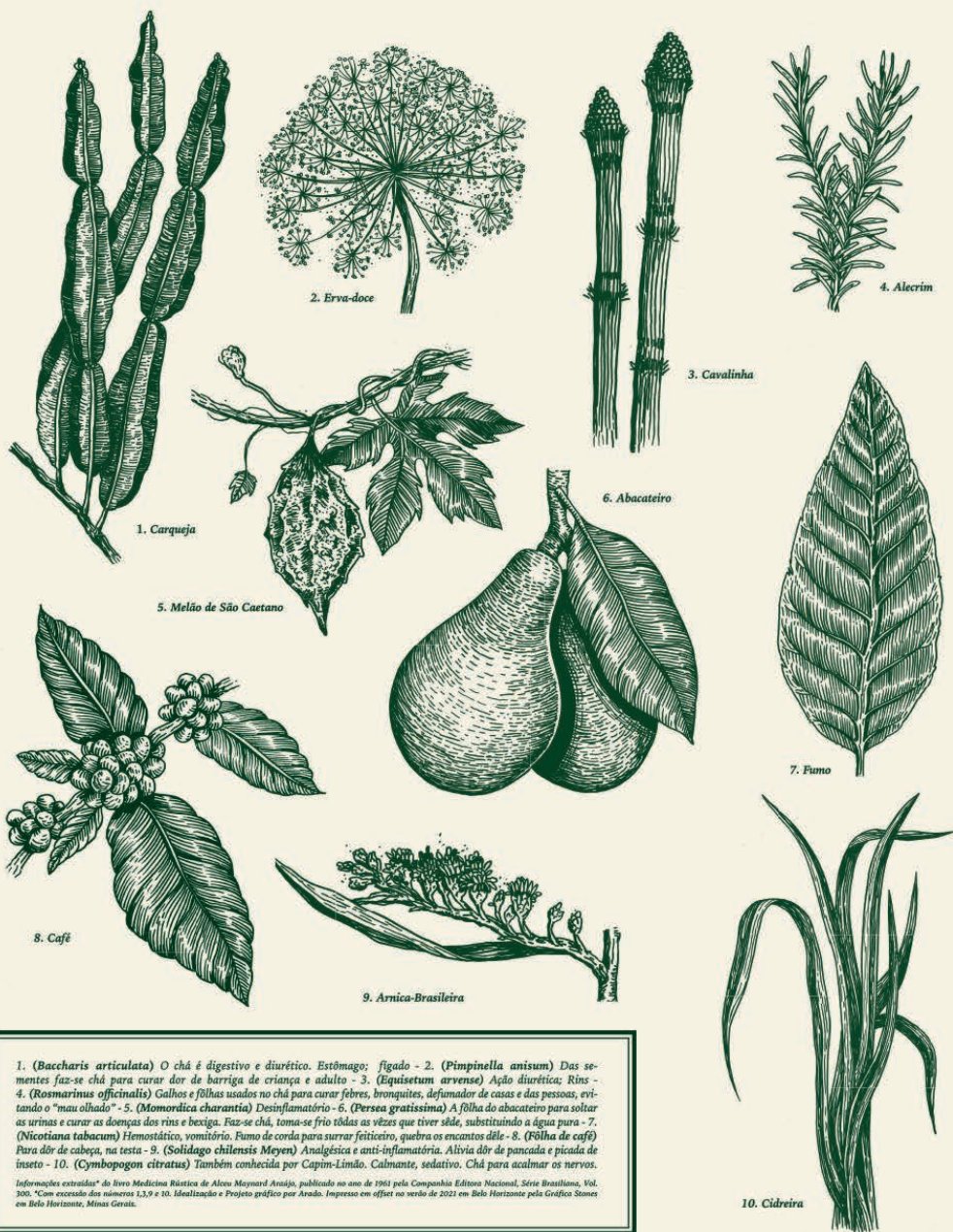
Mais do que um compêndio de memórias individuais, domésticas e afetivas, nosso objetivo é organizar estudos que analisem essas dinâmicas culturais sob um olhar histórico, crítico e transversal. Buscamos uma prática de trabalho que lance luz aos temas supracitados de maneira científica e com clareza metodológica e, no entanto, dotados de traços de subjetividade e poesia, já que estamos tratando de um contexto popular e, muitas vezes, informal. A seguir, alguns trabalhos desenvolvidos por nós ao longo dos últimos anos:



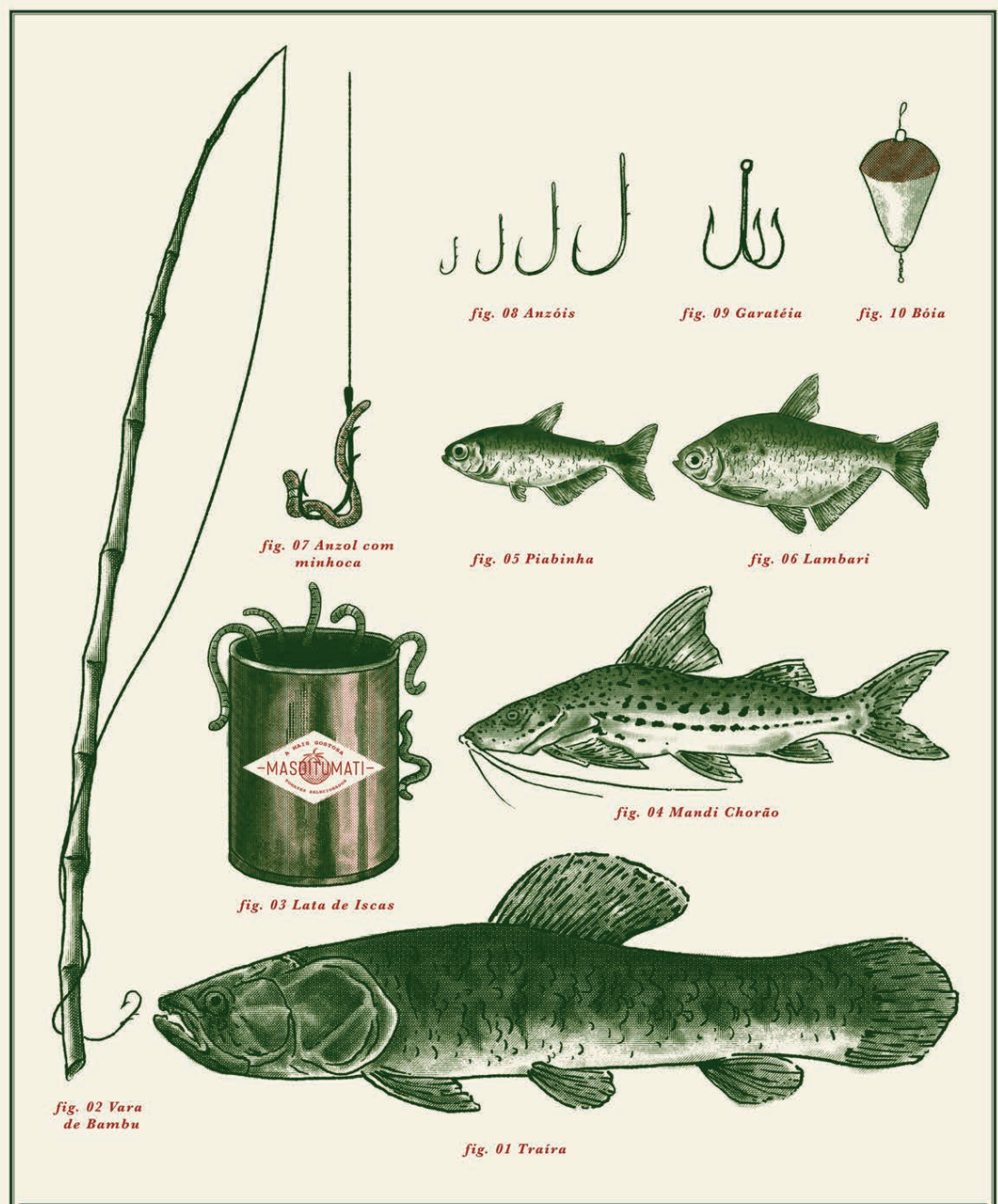
Cartaz ilustrado, diagramado e impresso em máquinas offset

MEDICINA RÚSTICA

ALCEU & ARADO



www.aedb.br

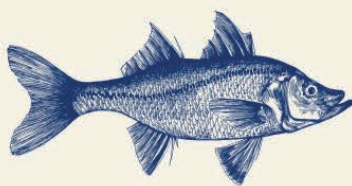


PESCARIA CAIPIRA

MODOS E COSTUMES DA PESCARIA CAIPIRA PRATICADOS PELAS ÁGUAS DOÇES DO BRASIL

Cartaz ilustrado, diagramado e impresso em máquinas offset

PEIXES DA COSTA BRASILEIRA



Robalo (*Centropomus undecimalis*)



Anchova (*Pomatomus saltatrix*)



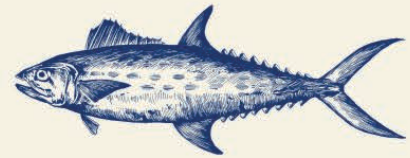
Tatinha (*Mugil liza*)



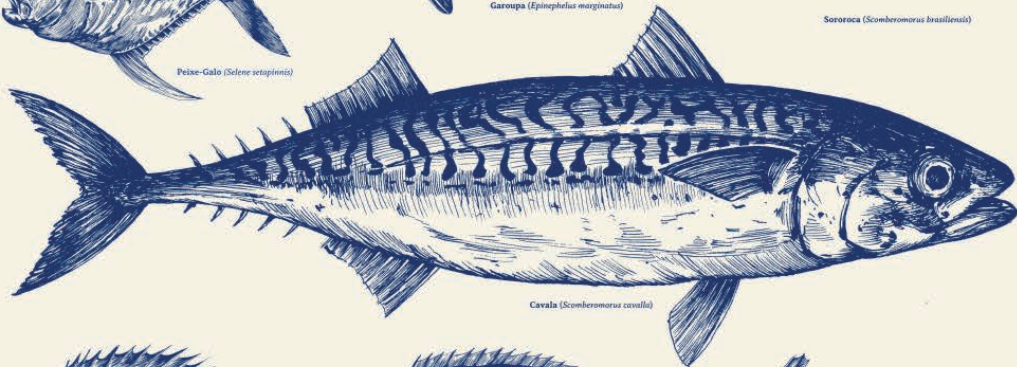
Peixe-Galo (*Selenes setipennis*)



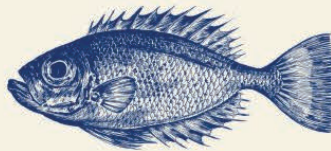
Garoupa (*Epinephelus marginatus*)



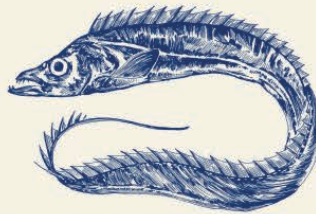
Sororoca (*Scomberomorus brasiliensis*)



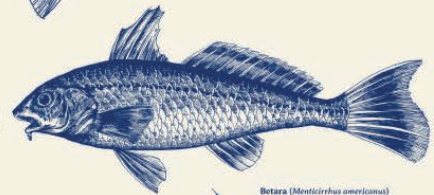
Cavala (*Scomberomorus cavalla*)



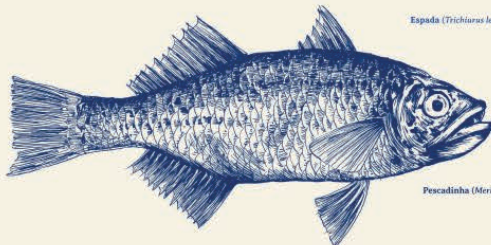
Olho-de-Cão (*Pisces auratus*)



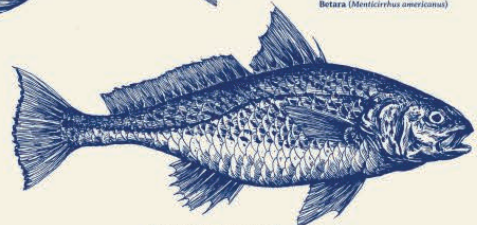
Espada (*Trichiurus lepturus*)



Betara (*Menticirrhus americanus*)



Pescadinha (*Merluccius merluccius*)



Corvina (*Micropogonias furnieri*)

www.arado.info

INFLUÊNCIA DOS VENTOS NA PESCARIA

TEMPO FRIO «

» TEMPO QUENTE

MAI

JUN

JUL

AGO

SET

OUT

NOV

DEZ

JAN

FEV

MAR

ABR

SOLSTÍCIO DE INVERNO

Vento oeste frio. Vento noroeste, nordeste e águas frias.

EQUINÓCIO DE PRIMAVERA

Ventanas de outono, início das chuvas, águas começam a esquentar.

SOLSTÍCIO DE VERÃO

Estada que firma o tempo, trovoadas e aguaceiros pela tarde, mar manso, águas quentes e claras.

EQUINÓCIO DE OUTONO

Ventos sudoeste e oeste, águas esfriam.

Idealização e Projeto gráfico por Arado. Impresso em offset no verão de 2021 em Belo Horizonte pela Gráfica Stones em Belo Horizonte, Minas Gerais.



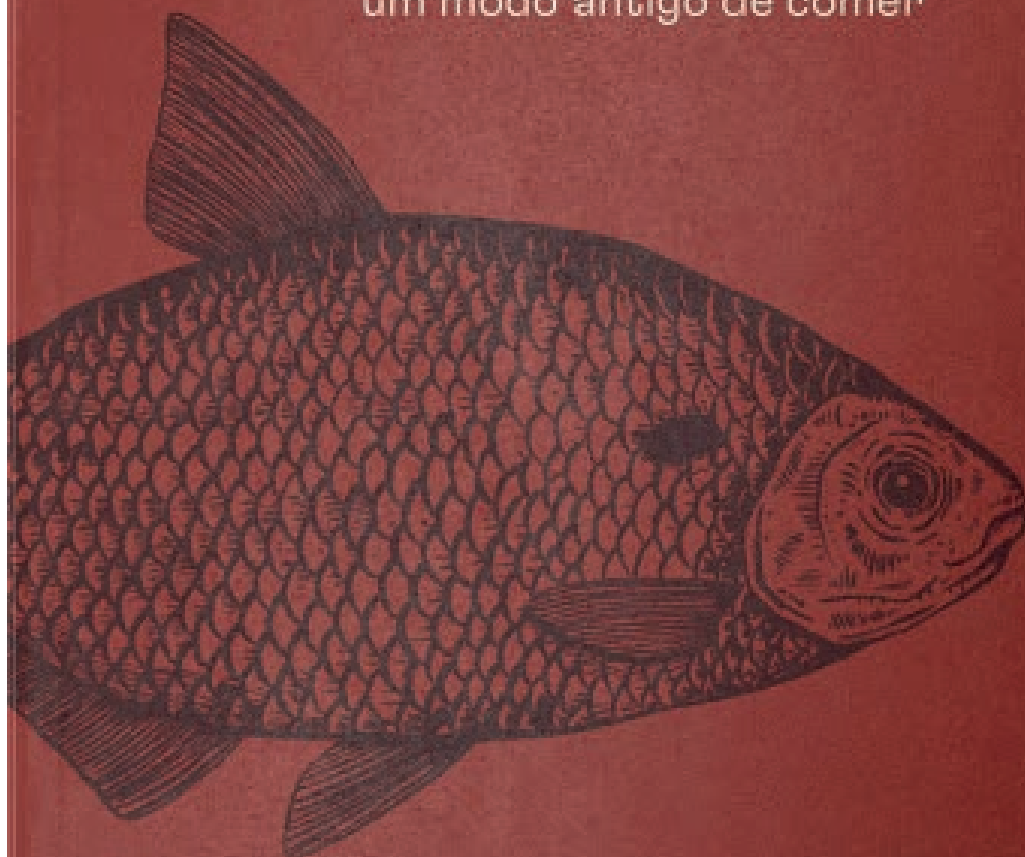
Cartaz ilustrado, diagramado e impresso em serigrafia.



Cartaz ilustrado, diagramado e impresso em máquinas offset

a culinária caipira da paulistânia

a história e as receitas de
um modo antigo de comer



CARLOS ALBERTO DÓRIA
MARCELO CORRÊA BASTOS

F Ó S F O R O

formação da culinária brasileira

escritos sobre
a cozinha inzoneira



CARLOS ALBERTO DÓRIA

F Ó S F O R O



Projeto gráfico para rótulos de cachaça e desenvolvimento de embalagem em palha de taboa.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O futuro tem o coração antigo
Carlo Levi

Caboclo na cidade

*Veja, ele passa diante de mim antes que eu o perceba
e se transforma antes que eu o note.*

Livro de Jó, 9:11

Ao fim (entre aspas) deste trabalho reconheço a tremenda dificuldade que tive de me afastar do meu “objeto” de pesquisa. Talvez isso esteja ligado ao fato de meu objeto se tratar de um lugar, portanto, material e imaterial, simultaneamente. Além disso, lugar este em que nasci, cresci, me formei e direcionou minhas decisões ao longo da vida até aqui.

Mal sabia eu, ainda morando em São Paulo, que ao adentrar o Doutorado em 2019, logo em seguida viria uma pandemia em 2020 para me fazer querer sair da maior metrópole brasileira. Dessa forma, os primeiros semestres de trabalho nessa tese foram como um fardo a se carregar, afinal lá estava eu em um apartamento do centro da capital paulista, pensando em como redigir ensaios acerca de minha bucólica região natal.

Lembro-me que os escritos de Sérgio Buarque de Holanda em “Caminhos e Fronteiras” foram como uma bússola para mim, nos quais me apoiei a fim de lapidar este trabalho concluído aqui. Ao visitar algumas vezes o Vale do Paraíba durante esse período, pude notar o quão valioso era poder observar com os olhos, e melhor, apreender com o próprio corpo aquela paisagem do meu estudo. Neste momento, inspirado pelo tom de voz do finado Holanda, passei a me entusiasmar com a prática de uma certa escrita ensaística, me arriscando a conectar pontas e temas, até então, desconexos para este jovem pesquisador. Nesse momento, situações cotidianas como comprar uma broa de milho na padaria passaram a se tornar centelhas de meu pensamento, que foi gestado lentamente sob as condições sociais adversas que vivemos nos últimos anos.

No entanto, obviamente eu não era o único interessado em fugir da capital para viver uma vida mais perto da natureza rural valeparaibana, na qual pude me formar enquanto indivíduo durante a infância e adolescência. Pelo contrário, uma grande porção de descontentes com a cidade grande estava se mudando de “mala e cuia” para o Vale do Paraíba, Mantiqueira, Bocaina e Litoral Norte, ou seja, para meu tal “objeto de estudo”. É aí que meu trabalho e meu pensamento passam a ganhar uma nuance mais crítica, ácida e, de algum modo, enciumada, já que, em alguma instância, foi como observar desconhecidos (bem ou mal intencionados) invadirem a “minha” terra, até então imaculada para mim, meus amigos e familiares.

O verdadeiro medo de ficar sem *a parte que me cabe deste latifúndio*⁴³, me fez mudar às pressas para Queluz, uma pequena cidade no trecho em que a Bocaina mais se aproxima da Mantiqueira, bem às margens do Rio Paraíba do Sul. Calorosamente recebido por amigos e parceiros de trabalho (em grande parte ligados ao meio rural), em poucos meses estava de volta o ânimo e a vontade de redigir as páginas dessa tese. Com este grupo de entusiastas, tive o privilégio de circular por fazendas, sítios, picadas indígenas, rotas tropeiras e entender as minúcias da lida com os cavalos, mulas, porcos, vacas leiteiras, galinhas caipiras, roças de milho, hortas domésticas e pastos para a animália. As inúmeras notas mentais que tomei ao longo dessas intensas vivências ilustram esse texto que apresento para a obtenção do afamado título de doutor, sinônimo de êxito máximo para as antigas famílias do campo.

Minha retomada vivificante para o Vale fez com que as páginas deste trabalho voltassem a ganhar a subjetividade que a formação em Artes Visuais meu designou. Ao invés de me afastar do objeto estudado, como é recomendado nos manuais e discussões acadêmicas, decidi mergulhar no âmago dos elementos que pesquisei e que julguei serem necessários para a compreensão da região em questão. Tal decisão me levou a pensar que o porco caipira poderia ter algo em comum com Jesus Cristo, ou mesmo que a chegada das tainhas no inverno teria algo a nos dizer sobre o grande número de brasileiros nascidos no mês de Abril.

Por outro lado, menos romântico e idealizado, tive acesso também à real feição das pequenas cidades do interior valeparaibano, muitas vezes ligadas à atividades agropecuárias, pequenos comércios ou empreendimentos turísticos. Nelas, o acesso à informação e a inclusão digital faz

43 Citação adaptada de “**Morte e Vida Severina**”, de João Cabral de Mello Neto. (1945-1955)

com que essas populações estejam cada vez mais conectadas às tendências das cidades grandes. Logo, um cenário de tensão entre o passado e o presente é o que marca tais municípios atualmente, nos quais a população mais velha, de hábitos conservadores e tradicionais, coabita entre os jovens interessados nos modos de vida metropolitano.



Cavalgada nos Campos Altos da Serra da Bocaina. Acervo pessoal.

Foi curioso e, de alguma forma, revelador, poder observar novos signos afluírem na música, na indumentária, no vocabulário, nos ofícios e no lazer das novas gerações em tais municípios. Não mais conectados à lida na terra ou aos códigos de um passado (não tão distante) campesino, estes indivíduos também parecem viver sob o fantasma das “Cidades Mortas” mencionadas no primeiro capítulo, e nas quais as oportunidades de desenvolvimento e autonomia local são praticamente escassas. Como aconteceu no sertão de maneira geral, repentinamente os transportes de propulsão humana ou animal deram lugar aos carros e motos num contexto onde o transporte público é inexistente. Motores estes fundamentais na migração diária para cidades vizinhas a fim de trabalho, educação e lazer. Dessa forma, o progresso e o consumo se apresentam como as únicas opções viáveis de subsistência numa região tida como um dos principais eixos econômicos do país, fenômeno este que já foi narrado por Antonio Candido em “Os Parceiros do Rio Bonito”:

A cultura do caipira, como a do primitivo, não foi feita para o progresso: a sua mudança é o seu fim, porque está baseada em tipos tão precários de ajustamento ecológico e social, que a alteração destes provoca a derrocada das formas de cultura por ela condicionada. Daí o fato de encontrarmos nela uma continuidade impressionante, uma sobrevivência das formas essenciais, sob transformações de superfície, que não atingem o cerne senão quando a árvore já foi derrubada - e o caipira deixou de ser. (CANDIDO, 2017)

Já em vias de encerramento desta pesquisa e tentando conceber uma suposta conclusão do trabalho realizado aqui, curiosamente minha biografia me trouxe de volta para a cidade de São Paulo no fim de 2022. Dessa vez, o distanciamento real do objeto se fez oportuno e finalmente lançou luz a alguns problemas que encarei ao longo do projeto, sobretudo no que diz respeito à uma certa *instrumentalização da memória*. Foram muitas as vezes que notei no decorrer da escrita uma tendência de depositar na preservação do patrimônio cultural caipira a responsabilidade da perpetuação de si mesmo. Como se a memória tivesse uma “agenda a cumprir”, em teoria, seriam necessários novos indivíduos portadores-vetores desse arcabouço memorial, portadores de uma nova geração que, como vimos acima, não necessariamente estão imersos ou potencialmente interessados em tais narrativas do passado.

Tal constatação culminará no direcionamento estratégico que foi dado ao projeto Arado, apresentado no capítulo anterior e que, em suma, trata-se de uma iniciativa focada, sobretudo, no registro, organização e divulgação do imaginário rural brasileiro, em especial o caipira. Em tal empreendimento, de natureza híbrida e transdisciplinar, fizemos o uso demorado da produção visual a fim de criar um acervo iconográfico das tradições que estão em vias de transformação ou desaparecimento. Dessa forma, a compilação de tais dados, muitas vezes dispersos e fragmentados, passa a se tornar apenas uma das tantas ferramentas disponíveis para os variados interesses da sociedade, sejam eles de cunho cultural, educacional, político ou econômico.

A busca de continuidades, assim como a promoção de rupturas com a tradição, não deve ser orientada pelos valores do nacionalismo e do regionalismo, porque vivemos um momento de internacionalização da economia e da cultura e é nesse terreno que precisamos construir o que vai expressar nossa identidade futura, na qual o peso do passado terá menor valor simbólico. Ser competitivo não é se aferrar a identidades passadas, mas construir novas convergências (...) de modo a garantir a legibilidade de seus experimentos de vanguarda na fase posterior.⁴⁴

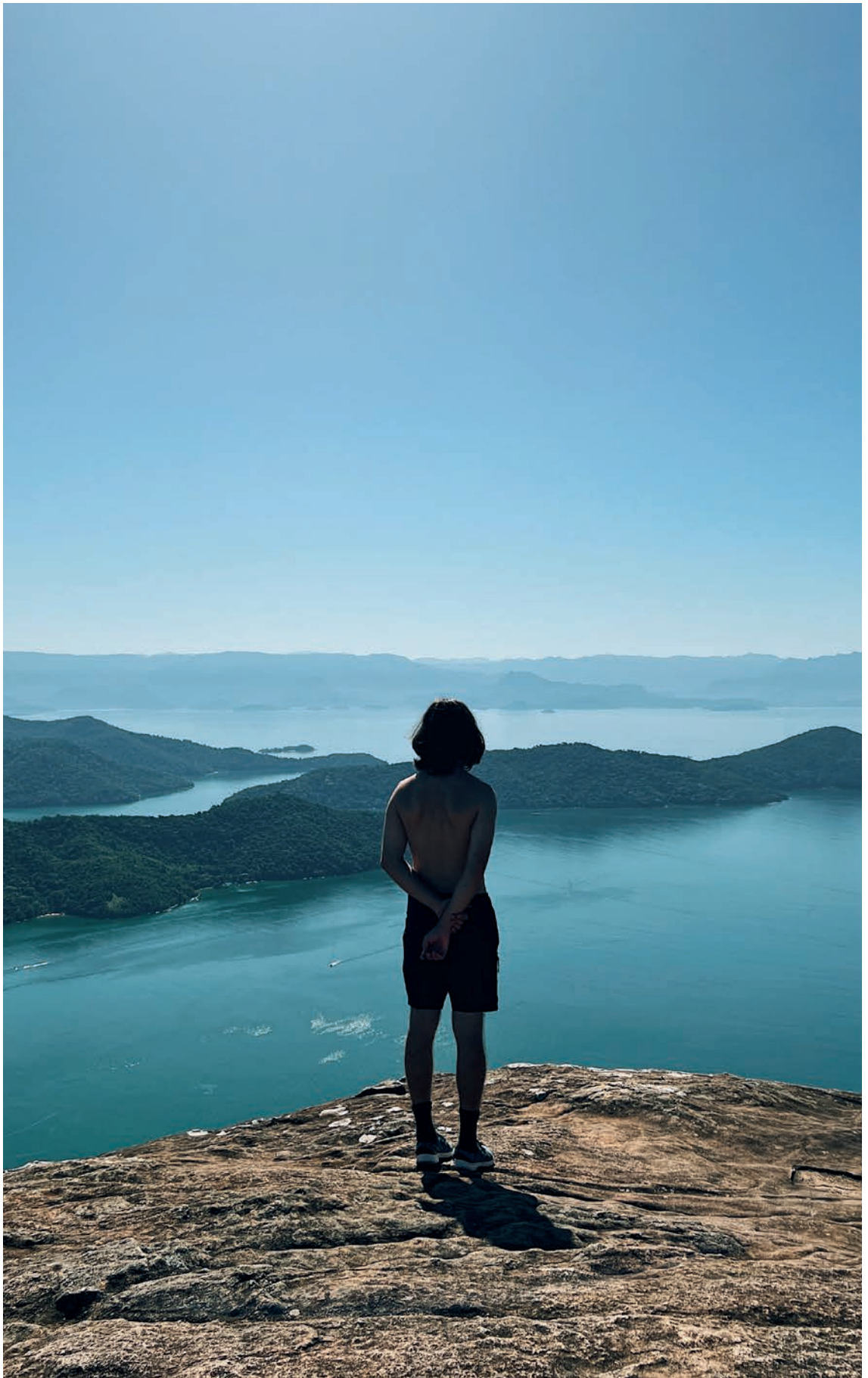
No livro intitulado “A Partilha da Vida”, Carlos Rodrigues Brandão rememora um pensamento curioso levantado pelo pesquisador Emílio Willems:

Emílio Willems observa com sabedoria que em um momento da história do Alto Paraíba, a direção simbólica da geografia do sertão se inverteu. Durante os anos de abertas trilhas que traziam ouro de Minas ao litoral, quando cidades como Cunha e São Luis do Paraitinga eram pontos obrigatórios de passagem das tropas de burros, o sertão eram as terras na encosta e para além da Serra da Mantiqueira, entre São Paulo e Minas Gerais. Ele era a direção oposta ao Litoral. A decadência do ouro que esvaziou os “caminhos das Minas” e a invasão do café que enriqueceu algumas e criou outras cidades do Vale do Paraíba, invertendo o trânsito de bens, tropas e poderes do eixo oeste-leste (Minas-Litoral) para o eixo norte-sul (Rio- São Paulo) deslocaram o sertão para os ermos próximos entre a Serra do Mar e o mar, onde serra e o sertão acabam.

Bem como em Guimarães Rosa, no qual o sertão de Riobaldo parece ser móvel e movediço, Willems percebeu que o sertão valeparaibano mudou de lugar ao longo dos últimos séculos: ora estava nos ermos da Mantiqueira, ora migrou para os ermos da Serra do Mar, justamente em resposta ao movimentos das pessoas e dos interesses econômicos das referidas épocas.

Se até mesmo a figura do sertão imensurável mudou de posição, logo podemos concluir que as transformações ocorridas na região estudada foram inúmeras, ininterruptas e invisíveis. Fazendo-me pensar, portanto, que este trabalho pode ser encarado pelo leitor como mais uma tentativa de interpretação de um fenômeno cultural brasileiro sem começo, meio ou fim, mas que apesar de abstrato e atemporal, é simultaneamente palpável, percorrível e permeável.

44 DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da Culinária Brasileira**. São Paulo: Editora Fósforo, 2022.



Vista do Saco do Mamanguá e Baía de Paraty - RJ. Acervo pessoal.



Glossário Rural, 2022.

Robalo, Mandioca, Café, Fósforos e Bule de Alumínio.

Grafite sobre papel - 100 x 70 cm

Desenho do autor.

PÓS-FÁCIO

*Mais perto do seu som, no seu mundo subterrâneo.
Varrendo o terreiro, lavando os pratos como quem faz música.
Sem prantos, na fonte, na boca da criação.
Não há filosofia além disso, só o novo.
O sonho dourado da família.*

Luiz Galvão



Fogão caipira na Serra da Mantiqueira. Varginha - MG. Foto do autor.

É preciso lavar as vasilhas

Lavar a louça pode ser mais do que simplesmente a limpeza geral dos trens de cozinha ou um fardo diário carregado pelo cidadão comum. “Lavar as vasilhas”, como dizem no interior de Goiás, pode ser um exercício cognitivo, ou melhor, uma experimentação metodológica.

Quando mergulhei no universo da leitura e da escrita para desenvolver minha dissertação de mestrado, a prática de lavar louça tornou-se uma espécie de meditação matutina, onde eu criava um “vazio” mental capaz de organizar algumas ideias que estavam caoticamente flutuando em minha cabeça.

Ao notar que os resultados dessa prática eram benéficos para mim e meu trabalho, curiosamente lavar a louça se tornou parte da minha rotina acadêmica. Obviamente o caráter meditativo era - e ainda é, durante o doutorado - o maior benefício da prática em questão, no entanto, com o passar dos anos analisando tal fenômeno, notei que lavar a louça em si é como uma metáfora do próprio processo de pesquisa e criação. E é disso que este texto trata. No célebre manual “Como se Faz uma Tese”, escrito por Umberto Eco, o qual li tardiamente após a conclusão do meu mestrado, me chamou a atenção um trecho da apresentação feita por Lucrecia Ferrara e que diz o seguinte:

(...) na ousadia de uma montagem metodológica, na humildade de quem desconfia do que descobriu, na segurança de poder ir além: descoberta como invenção, resposta contida na pergunta e, sobretudo, o prazer do jogo. A tese tem algo a ver com a invenção. Uma receita às avessas: a descoberta.⁴⁵

No sensível parágrafo, Lucrecia menciona que a tese, ou a pesquisa acadêmica, tem a ver com o prazer do jogo, no qual devemos entrar com ousadia, humildade e segurança. Este jogo também tem a ver com a invenção e a descoberta, e é durante seu processo que se encontram as pistas e se criam os caminhos. Algo similar a uma partida de xadrez ou de futebol, onde as regras estão dadas e ainda assim tudo está em aberto, passível de criatividade e adaptação.

Aqui cabe um importante parêntesis sobre a palavra “método”, da qual estamos tratando. Método deriva do grego *methodos* e quer dizer “através ou por meio do caminho”. Ou seja, o método não é a fórmula pronta empregada para alcançar um determinado resultado, mas sim o próprio caminho a ser criado e percorrido pelo indivíduo que almeja um fim. Sendo assim, lavar a louça consiste em percorrer este trajeto ambigualmente árduo e prazeroso, no qual partimos de um ambiente caótico e desorganizado e chegamos a um resultado mais límpido e confortável.

Para se começar uma pesquisa ou lavar uma louça, o primeiro passo é fazer a leitura do contexto. É preciso mapear e entender o que temos à nossa frente, para então partir para a ação. Copos de vidro, talheres, panelas, vasilhas de plástico, louças delicadas e taças de vinho: cada categoria de objeto requer um tratamento especial, um lado correto da bucha e um trato personalizado com seu manejo: não se manipula uma porcelana como um tabuleiro de alumínio e vice-versa.

Para isso, a segunda etapa é destinada a organizar nossos materiais e, simultaneamente, ver de que modo podemos articular tais elementos numa cronologia que faça sentido e que garanta um resultado final satisfatório. Afinal, não se empilham panelas pesadas sobre taças finas, colocando estas em risco.

Para que a louça seja bem acomodada ou que a pesquisa seja bem construída, Umberto Eco nos dá uma dica valiosa: a elaboração de um sumário prévio, que será nosso pontapé inicial. Para aqueles que utilizam um escorredor de louça sobre a pia, a dica é tentar visualizar e estruturar previamente os setores nos quais serão depositados os vasilhames e afins. Ao se fazer tal exercício, evitamos, por exemplo, que um determinado número de copos não caiba no piso inferior da estrutura de secagem por conta de sua altura.

É importante salientar que a qualquer momento podemos mudar a ordem das louças no escorredor ou mesmo dos temas em nossa pesquisa. Nesse tipo de situação, ainda segundo o autor italiano: “foi esse trajeto que você modificou, não um trajeto qualquer.”

Começa-se então a lavagem propriamente dita da louça ou a manipulação de nossos tópicos e fontes bibliográficas. Eis uma pergunta: iniciar com a lavagem das panelas gordurosas, comprometendo assim a bucha com o óleo em demasia, ou começar pelos copos em que simplesmente bebemos água, portanto quase limpos? Há aqueles que preferem começar a pesquisa e a louça pelos elementos mais difíceis, tirando-os da frente para depois se deleitar com os temas mais confortáveis. Aqui, cada indivíduo poderá fazer sua escolha e não há certo ou errado. Porém, suspeito que ao manipular um copo simples, sem muita sujeira para lidar, podemos encontrar pistas e nos preparar para lavar as louças mais complexas ao fim, cheias de arestas para lapidação. Existem temas “maiores” que só farão sentido após a reflexão de outros temas dito “menores”.

Enxaguar as vasilhas é como revisar os textos. É neste momento que notamos a qualidade de nosso trabalho anterior, o de ensaboar. A água, cumprindo sua função, desfaz a espuma feita e nos revela se o objeto está cristalino ou não. Existem copos simples, que mesmo “limpos”, ainda contém marcas de dedos. Do mesmo modo, existem tópicos relativamente simples mas que clamam por um cuidado maior para que o resultado seja mais claro e inteligível. O melhor e o mais correto a se fazer é retornar o copo (ou o texto) para a etapa anterior, quantas vezes necessário.

Vale ressaltar que na prática de pesquisa, bem como na louça, enxaguada e depositada simultaneamente, se escreve enquanto pensa e se pensa enquanto escreve.

Há projetos que parecem muito claros enquanto só pensados; quando se começa a escrever, tudo se esboroa em nossas mãos. Pode-se ter ideias claras sobre o ponto de partida e de chegada, mas se verificará que não se sabe muito bem como chegar de um ao outro e o que haverá entre esses dois pontos. (ECO, 2019)

Estamos na fase final da louça e da pesquisa e aqui é necessário tomar cuidado com ambos. A montagem final e a disposição de cada coisa trabalhada deve ser minuciosa, afinal de contas, um gesto brusco demais pode comprometer a pilha de vasilhas ou um excesso de confiança pode fazer tudo desmoronar na cozinha. É preciso saber a hora de encerrar a montagem final do escorredor e do texto. Ao final de uma jornada rica em descobertas, acumulamos novas informações até então desconhecidas para nós e muitas vezes queremos avançar um pouco mais, ensaboar um pouco mais, lustrear um pouco mais, empilhar um pouco mais. Mas tenho um aviso: essa não será nossa primeira louça, tampouco nossa última pesquisa. Uma vez pesquisadores e lavadores de louça, seguiremos sempre cismando com novos assuntos para investigar ou arranjando métodos para se percorrer na pia doméstica. Se achar arriscado demais colocar uma peça de porcelana sobre a pilha de potes, guarde-a de outra maneira para uma próxima oportunidade, e não corra tanto o risco de quebrar a peça - ou sua ideia - antes da hora. Não estou dizendo para que sejamos medrosos ou receosos demais, às vezes é preciso, sim, arriscar. Alerto apenas para que alguns temas sejam melhor maturados e trabalhados posteriormente, com o devido tempo e cuidado.

Aqui chegamos ao último e mais importante passo da louça e da pesquisa: o de usá-las. Não devemos, de maneira alguma, tornar imaculados os objetos lavados, bem como manter secretos nossos estudos. É preciso chamar os amigos e também os desconhecidos para desfrutar de nosso trabalho, sujar os copos, manchar os pratos, usar os talheres, ler os artigos, saborear os capítulos, duvidar das conclusões e opinar nos sumários. Melhor que lavar a louça é desfrutar das coisas limpas, usando-as novamente até gastá-las. Melhor do que pesquisar, é saber que nosso trabalho poderá circular mundo afora e ser lido por pessoas que talvez nem conheçamos e que irão concordar, discordar e até generosamente contribuir para o amadurecimento de nossas ideias. Ao nos doarmos a tais atividades, formais ou não-formais, nobres ou ordinárias, fazemos com que o mundo ao nosso redor se torne um exercício constante de criação, conhecimento e civilidade.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANDRADE, Francisco de Carvalho Dias de. **Uma poética da técnica: a produção da arquitetura vernacular no Brasil**. Campinas: IFCH-UNICAMP, 2016. (Tese de Doutorado)

_____. **A presença dos moinhos hidráulicos no Brasil**. São Paulo: Anais do Museu Paulista. N. Sér. v.23. n.1. p. 133-193. jan.- jun. 2014.

BASSO, Rafaela. **A cultura alimentar paulista**. São Paulo: Editora Alameda, 2014.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **A partilha da vida**. Taubaté: GEIC, Cabral, 1995.

BRITO, Bruno. **Uma Braça e Dois Palmos**. Dissertação de Mestrado. Instituto de Artes da UNESP: São Paulo, 2019

CANDIDO, Antonio. **Os Parceiros do Rio Bonito**. Rio de Janeiro: Ouro sobre Azul; São Paulo: Edusp, 2017.

CARVALHO, M. Vicente de. **O pescador no litoral do Estado de São Paulo**. Revista do Arquivo Municipal. São Paulo, n. 92, ago./set., 1943.

CUNHA, Euclides da. **Contrastes e Confrontos**. Porto: Editora Porto, 1923.

DIEGUES, Antonio Carlos. **Pescadores, Camponeses e Trabalhadores do Mar**. São Paulo: Editora Ática, 1983.

DÓRIA, Carlos Alberto. **Formação da Culinária Brasileira**. São Paulo: Editora Fósforo, 2022.

_____. **A Culinária Caipira da Paulistânia**. São Paulo: Editora Fósforo, 2022.

ECO, Umberto. **Como se Faz uma Tese**. São Paulo: Perspectiva. 2019

FLORENCE, Hércules. **Viagem Fluvial do Tietê ao Amazonas — de 1825 a 1829**. São Paulo: Edições Melhoramentos, s.d.

GOMBRICH, Ernst Hans. **A História da Arte**. Rio de Janeiro: LTC, 2013.

- HOLANDA, Sérgio Buarque de. **Caminhos e Fronteiras**. Rio de Janeiro: José Olympio, Departamento de Cultura de Guanabara, 1975.
- JUNG, Carl Gustav. **O Símbolo da Transformação na Missa**. Petrópolis: Editora Vozes, 1985.
- LINS, Osman. **Avalovara**. Osman Lins: Melhoramentos, 1973.
- LINS, Osman. **Nove, novena: narrativas**. 4. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.
- LISPECTOR, Clarice. **Laços de Família**: contos. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1983.
- LOBATO, Monteiro. **Cidades Mortas**. São Paulo: Editora Brasiliense, 1956.
- MAGRI, Ieda. **Uma exposição**. Belo Horizonte: Relicário Edições, 2021
- MAIA, Tom. MAIA, Thereza. **O Folclore das Tropas e Cargueiros no Vale do Paraíba**. Ministério da Educação e Cultura, Funarte e Secretaria da Cultura de São Paulo, Rio de Janeiro, 1981.
- MARTINS, Saul. **Artes e Ofícios Caseiros**. São Paulo: Secretaria de Educação e Cultura - Divisão do Arquivo Histórico de São Paulo, 1959.
- MAUSS, Marcel. HUBERT, Henri. **Sobre o Sacrifício**. São Paulo: Ubu Editora, 2017.
- MAYNARD, Alceu. **Alguns Ritos Mágicos: abusões feitiçaria e medicina popular**. São Paulo: Departamento de Cultura de São Paulo, 1958.
- MAYNARD, Alceu. **Folclore Nacional: Festas, Bailados, Mitos e Lendas**. São Paulo: Melhoramentos, 1967.
- MELO NETO, João Cabral de. **Poesia Completa**. Rio de Janeiro: Alfaguara, 2020.
- MONTANARI, Massimo. **Comida como Cultura**. São Paulo: Editora Senac,
- MUSSOLINI, Gioconda. **Ensaio de Antropologia Indígena e Caiçara**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1980.
- ORTEGA Y GASSET. José. **Meditações do Quixote**. São Paulo: Vide Editorial, 2019.
- RANGEL, Alberto. **Quando o Brasil amanhecia: fantasia e passado**. Lisboa: Livraria Clássica Editora, 1919.
- REIS, Paulo Pereira dos. **O Indígena do Vale do Paraíba**. São Paulo: Governo do Estado, 1979.
- RIBEIRO, Darcy. **O Povo Brasileiro: evolução e sentido do Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- ROSA, João Guimarães. **Grande Sertão: Veredas**. São Paulo: Companhia das Letras, 2019.
- SAINT-HILAIRE, Auguste de. **Viagem pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1938.
- SCHMIDT, Carlos Borges. **O Milho e o Monjolo**. Rio de Janeiro: Ministério da Agricultura/Serviço de Informação Agrícola, 1967.
- _____ **Técnicas agrícolas primitivas e tradicionais**. Rio de Janeiro: Conselho Federal de Cultura e Departamento de Assuntos Culturais - Departamento de Imprensa Nacional, 1976.
- _____ **A Vida Rural no Brasil**. São Paulo: Secretaria da Agricultura/Diretoria de Publicidade Agrícola, 1951.
- _____ **O Meio Rural: Investigações e Estudos das suas Condições Sociais**

e Econômicas. São Paulo: Secretaria da Agricultura Indústria e Comércio do Estado de São Paulo - Diretoria de Publicidade Agrícola, 1946.

A Cultura Prática da Bananeira Nanica do Litoral Norte Paulista. São Paulo: Secretaria da Agricultura, Indústria e Comércio do Estado de São Paulo - Diretoria de publicidade agrícola, 1934.

Paisagens Rurais: O Paraíba e o Paraitinga. São Paulo: Diretoria de Publicidade Agrícola, 1944.

SHIRLEY, Robert. **O Fim de uma Tradição: Cultura e Desenvolvimento no Município de Cunha.** São Paulo: Editora Perspectiva, 1977.

SPIX, Von. MARTIUS, Von. **Viagem pelo Brasil.** Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, 1938.

STRAUSS, Lévi. **O Cru e o Cozido.** São Paulo: Cosac & Naïf, 2004.

STRAUSS, Lévi. **Tristes Trópicos.** São Paulo: Companhia das Letras, 1996

VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. **Revista Sexta-feira.** Número 4 - Corpo, 1999.

WILLEMS, Emílio. **Uma Vila Brasileira: Tradição e Transição.** Difusão Européia do Livro, 1961.

ZALUAR, Augusto Emílio. **Peregrinação pela Província de São Paulo: 1860-1861.** Belo Horizonte: Ed. Itatiaia: São Paulo: EDUSP, 1975.

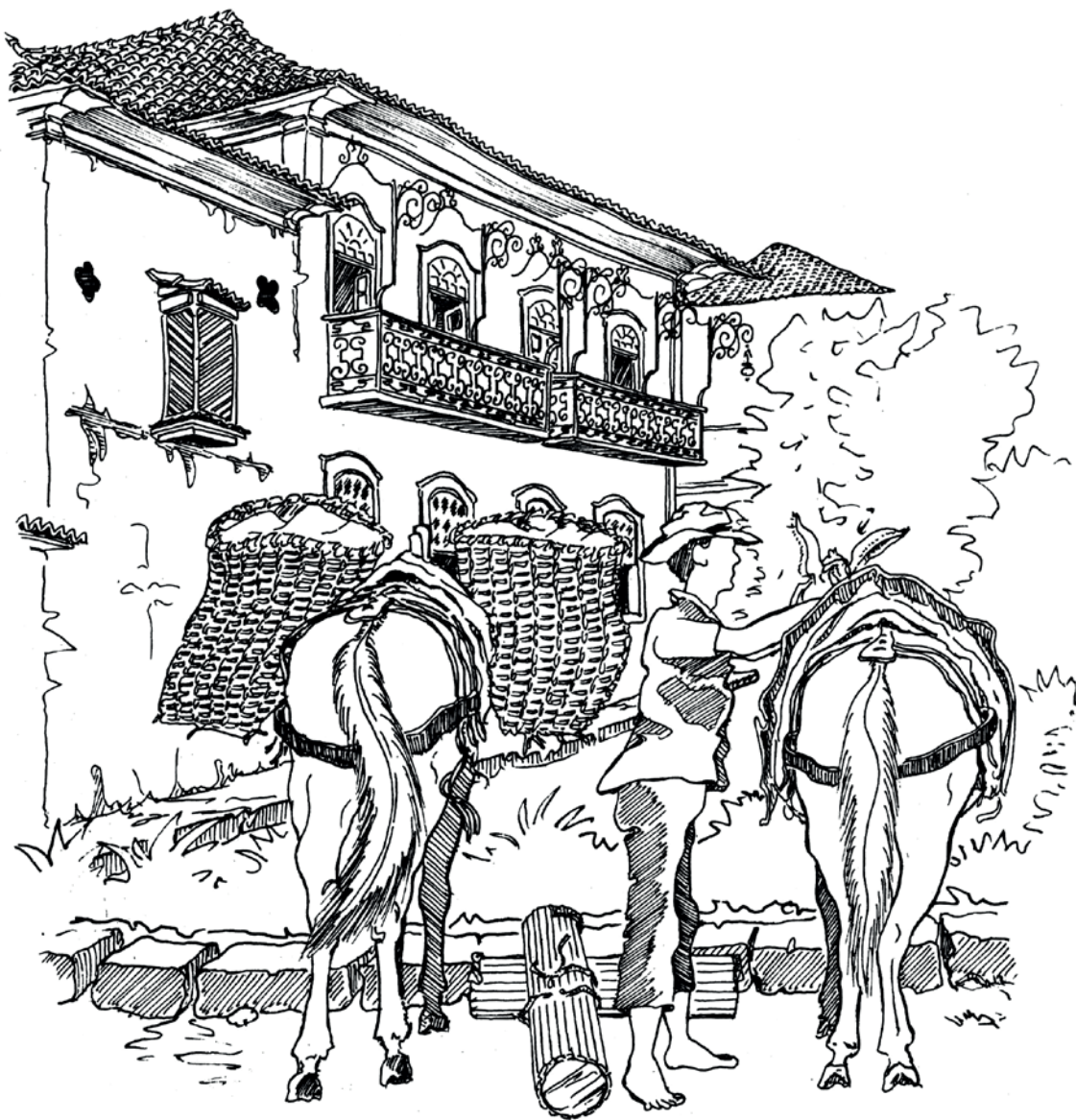
O Caibalion: um estudo da filosofia hermética do Egito Antigo e da Grécia.

Os três iniciados; tradução: Jerfferson Rosado - 1. ed - São Paulo: Ajna Editora, 2021.

As Mulheres de Minas Gerais e o Sabão de Cinzas. Vários autores. Disponível em: <http://www.campusvirtual.ufsj.edu.br/mooc/ciencianacomunidade/wp-content/uploads/2015/07/As-mulheres-de-Minas-Gerais-e-o-sab%C3%A3o-de-cinzas.pdf>

APÊNDICES

A seguir, uma coletânea de informações organizadas ao longo deste trabalho e que serviram de inspiração e endosso para a pesquisa. São trechos e vocábulos extraídos de livros antigos ligados ao universo rural caipira, sobretudo dos arredores do Vale do Paraíba. Este material tem como objetivo ampliar o vocabulário dos leitores, dando insumos para a compreensão da tese e também de possíveis vivências pelo território estudado, onde ainda se pode observar o uso corrente de muitos dos verbetes listados a seguir.



Cargueiro em Bananal. Ilustração de Tom Maia.

Glossário Tropeiro

O Folclore das Tropas, Tropeiros e Cargueiros no Vale do Paraíba

Tom Maia e Thereza Regina de Camargo Maia

Abotoar. Afivelar (o peitoral).

Acochar. O mesmo que *arrochar*. Apertar o arrocho, na sobrecarga.

Açoita-cavalo. Madeira muito usada para fazer os arçõs da cangalha. Usa-se também o jacarandá, o bico-de-pato e o ipê.

Açoiteira. Nome que é dado às duas talas da ponta do cabo do cabresto. E à pequena trança com tala, da ponta das rédeas. O mesmo que *rebenque* ou *soiteira*.

Açular. Atiçar (o burro).

Agulha. Levada pelo arreador em seus aviamentos, para conserto dos arreios da tropa, com linha de cânhamo ou mesmo com tento.

Alça. Tira de couro cru torcida, colocada aos pares nas bruacas, jacás e mesmo em bandas de porco, para serem presas nos cabeçotes da cangalha.

Alcanfo. O mesmo que *alcânfora*. Canfôra.

Alcear. Prender com as alças nos cabeçotes de cangalha. Erguer a carga e passar suas duas alças nos cabeçotes de cangalha. O tocador alceia a carga nas bestas, auxiliado pelo madrinheiro. Colocar alça em: o jacá é um balaio alceado.

Alegre. Pequeno instrumento de ferro para raspar a broca do casco dos animais.

Alquiere. Medida de capacidade, correspondente a 48 litros ou quatro quartas.

Amargoso. Amargo, sem doce. Café amargoso: café sem açúcar.

Amarrado. Amarelo com trinta pares (ou cinco dúzias) de ferraduras de tamanhos diferentes. Forma comum como eram vendidas as ferraduras. Amarelo. Amarelo.

Amarelo. O mesmo que *amarrado*. Amarelo.

Amarelo. O mesmo que *amarrado*. Amarelo.

Anchorote. Pequeno barril para transporte de aguardente em lombo de burro. O mesmo que *corote*.

Animal. Cavalo ou égua. O mesmo que *animal* cavalariço.

Apear. Descer de uma montaria.

Apreparos. Mantimentos, munição de cozinha. Preparos.

Aranha. Conjunto de peças de sola, composto de palmatória e de três tiras, que descem nos dois lados da anca do burro de carga, para sustentar a retranca.

Arção. Cada uma das 2 peças de madeira, em geral açoita-cavalo, com que se arma uma cangalha. Tem a forma de uma forquilha, invertida. O mesmo que *gancho*. Significa, também, o conjunto dos dois arções armados com as duas tabuletas laterais. Fazem-se também arções de jacarandá, bico-de-pato e ipê.

Arcear. O mesmo que *alcear*.

Argola. Tira de couro cru torcido, à frente da cangalha, para prender a correia do passador.

Arranchar. Pousar no rancho.

Arreador. Dono da tropa ou um seu representante, que acompanha a tropa em viagem, sendo responsável pelos arreios, pelo tratamento dos animais e pela comercialização da carga. O mesmo que *arrieiro*.

Arreamento. Conjunto de arreios de sela ou de carga dos animais. O mesmo que *arreios*.

Arreios. O mesmo que *arreamento*.

Arroba. Medida de peso, de 15 quilos.

Arrochar. Apertar com o arrocho. Acochar.

Arrocho. Pequeno pau roliço, de pouco mais de meio metro, com que se torce a sobrecarga, para apertar o ligal. O mesmo que *cambito*.

Atoledo. Em São José do Barreiro, o mesmo que *atoleiro*.

Azulego. Cor de cavalo ou burro. Branco pintadinho de preto. Tordilho-escuro.

Badana. Manta de couro macio, com bolsa e cilha, que se coloca sobre o arreio, acima do coxonilho. O mesmo que *bardana*.

Badulaques. Trens de cozinha. As peças que iam no jacá de caldeirão.

Baeta. Espécie de tecido antigo, usado para enfeitar a cabeçada da besta dianteira e os arrochos da tropa.

Bagos. Os testículos do burro.

Baio. Cor de pelagem dos animais. Cor do café com leite ou mel.

Baitatá. Cobra-de-fogo. O mesmo que *boitatá*. O fogo-fátuo.

Balda. Mania ou vício de um burro. O mesmo que *barda*.

Bandeira. Peça de baeta que os tropeiros colocavam na cabeçada da besta dianteira e nos arrochos da sobrecarga.

Barda. O mesmo que *balada*.

Bardana. O mesmo que *badana*.

Barganha. Troca. O mesmo que *breganha* ou *berganha*.

Bater cincerro. Andar (a égua madrinheira ou a besta dianteira), sacudindo o cincerro.

Benzedor. Homem que faz benzimentos para curar os animais, principalmente contra a bicheira.

Benzimento. Ato de benzer (o benzedor) os animais. Sempre com o sinal da cruz, para curar bicheiras e outros males.

Berganhar. Trocar. O mesmo que *breganhar* ou *barganhar*.

Bicheira. Ferida nos animais, cheia de bichos.

Boitatá. O mesmo que *baitatá*. Fogo-fátuo ou cobra-de-fogo.

Bornal. O mesmo que *embornal*. Saco de pano, couro ou oleado, com alça, com que na tropa se dava milho aos animais, colocando-o no focinho, com a alça por detrás das orelhas.

Borrvalho. Braseiro armado sob a trempe, para aquecer a comida.

Breganhar. Trocar. O mesmo que *berganhar* ou *barganhar*.

Bridão. Espécie de freio, com duas peças de ferro articuladas, menos bruto que o freio comum.

Broca. Moléstia que ataca o casco de burros e cavalos.

Bruaca. Espécie de patrona ou bolsa de couro cru, para transporte de cereais e cargas que não podem tomar chuva.

Bruaquinha. Pequena bruaca, para transporte dos aviamentos ou ferramentas de ferrar os burros nas viagens. Velha feia.

Buçá. O mesmo que *buçal*. Cabresto reforçado.

Buçal. Cabresto reforçado, em geral de couro cru de anta, para animais chucros. O mesmo que *buçá*.

Burrada. Reunião de burros. Tropa.

Cabeçada. Conjunto de couro que se passa à cabeça do cavalo ou burro, para puxá-lo (buçal,

buçalete e cabresto) ou para ser usado, com freio ou bridão e rédeas, para montaria.

Cabeçote. A parte superior de cada um dos dois arçõs da cangalha. Atravessando os dois furos da capa, os cabeçotes sustentam as bruacas e jacás por suas alças.

Cabresto. Espécie de cabeçada, para conduzir o burro ou cavalo manso ou para amarrá-lo. É sempre de couro cru torcido, trançado ou em correia.

Caçamba. Estribo para homem, em metal cromado, com a forma de uma grande chinela.

Caçambinha. Pequena caçamba, para ser usada pelas mulheres, em selim de banda ou silhão.

Caçarola. Panela de latão ou cobre, de uso na cozinha tropeira.

Caco. Arreio sem loro, estribos e barrigueira. O mesmo que casco.

Cacunda. As costas.

Caldear. Soldar dois ferros em brasa.

Caldeirão. Panela de ferro alta e bojuda como um pequeno barril, com tampa e com grande alça com que era pendurada, do gancho da trempe, sobre o fogo, na cozinha tropeira.

Cambito. Pequeno pedaço de pau roliço. Porrete. O mesmo que *arrocho*.

Camisolão. Grande camisa abotoada atrás, onde era mais curta, sendo bastante comprida na frente, usada pelo tocador no trabalho de uma tropa. O mesmo que *guarda-peito*.

Caneca. Pequena vasilha de cobre, latão, ferro batido, folha ou ágata, para o café do tropeiro.

Caneca de quarto de litro. Caneca para água, de cobre ou latão, bojuda como pequeno barril, com capacidade para um quarto de litro.

Canecão. O cincerro maior e central do peitoral da besta dianteira.

Caneco. Cincerro. Sino. O cincerro da égua madrinheira. Cada um dos cincerros do peitoral da besta dianteira.

Canelo. Ferradura velha, já usada.

Cânfora. Remédio que, dissolvido na aguardente ou no café, era utilizado no tratamento dos animais.

Cangalha. Conjunto de madeira, couro cru e sola, com que os burros levam a carga. Suas partes principais são o arçõ, a capa com a cilha, a retranca com a aranha e o peitoral.

Cangalheiro. Carapina que se dedica a fazer os arçõs e as tabuletas que compõem a armação de madeira de uma cangalha.

Capa. Peça retangular de couro cru debruado, armada com taquaras e com dois furos ao centro, que, segura por uma cilha, cobre a cangalha.

Capado. Porco castrado para engorda.

Carapina. Carpinteiro.

Cargueirar. Trabalhar com cargueiro. Tocar o cargueiro.

Cargueiro. Burro ou grupo de burros com cangalhas e, em geral, com um par de jacás, utilizados no transporte de carga.

Casal. No jogo do truco, o zape (zapete ou quatro de paus) e o sete de copas, que são as duas maiores manilhas.

Casco. Arreio sem os loros, sem estribos e sem barrigueira. O mesmo que *caco*.

Catre. Cama rústica de madeira com enxergão de couro.

Cavalo-sem-cabeça. Assombração dos campos conhecida em outras regiões como mula-sem-cabeça.

Caxonilho. O mesmo que *coxonilho*.

Chapinha. Tipo de ferradura sem rompão, própria para animais que são ferrados pela primeira vez.

Chicote. Açoite para montaria, de tala curta dupla de couro e longo cabo.

Chicote de tala. Açoite para montaria, de cabo curto e longa tala dupla de couro.

Cia. O mesmo que *ilha*.

Ciculateira. O mesmo que *chocolateira* ou *esculateira*. Cafeteira.

Cilha. Cinta de couro (sola) com que se aperta a capa da cangalha sob a barriga do burro. O mesmo que *cia*.

Cincerro. Sino de bronze, metal ou cobre que se pendurava por uma correia de couro ao pescoço da égua madrinheira para manter a tropa reunida no pasto. Cada um dos canecos em bronze, metal ou cobre, da besta dianteira. O mesmo que *caneco*, *sino* ou *sineta*.

Coador. Saco de pano com que o tropeiro coava o café em uma armação sobre a ciculateira ou chocolateira.

Comitiva. Mantimentos que o tropeiro levava em viagem. O mesmo que *munição*.

Corote. Pequeno barril de madeira com que se transportava aguardente. O mesmo que *ancorote*.

Correr. Acasalar-se o animal macho com a fêmea.

Corrida. Fêmea já acasalada. O mesmo que *enxertada*.

Cosquento. Burro ou cavalo assustadiço, nervoso.

Couro. Peça inteira de couro cru de boi com que o tropeiro cobre a cangalha com toda a carga. O mesmo que *ligal*.

Couro aparelhado. Couro cru do qual os pêlos são raspados, depois de mergulhado em água de cal.

Couro bruto. O mesmo que couro cru.

Couro cru. Couro que se seca ao sol numa armação de taquara ou de madeira. O mesmo que *couro bruto*.

Couro de pêlo. O mesmo que *couro bruto* ou *cru*.

Coxonilho. Pequena manta de tecido de saco de algodão ou estopa, franjada em toda superfície com finas tiras de retalhos de várias cores. Como o pelego, é usado sobre o arreio, para torná-lo mais macio.

Cravilha. Cada um dos buracos da ferradura.

Cravo. Tipo de prego usado para prender a ferradura no casco dos animais.

Cravo de atarracar. Tipo de cravo outrora comprado a granel e que antes de ser usado necessitava de ser preparado ou *atarracado* na bigorna, pois vinha com a cabeça retangular e com a ponta enrolada em espiral.

Cuia. Vasilha para água, feita com a metade de uma cabaça.

Culatreiro. Burro que seguia em último lugar em um lote. Em cada lote era sempre o mesmo, pois não sabia trabalhar com outro animal de carga atrás.

De carreira. Depressa.

Demerara. Tipo de açúcar mascavo.

Derradeiro. Último.

Descaroçador. Ferramenta com que o ferreiro vaza o furo.

Descaroçar. Retirar (o ferreiro) com um golpe de marreta no descaroçador o resto de ferro do furo da ferradura.

Dianteiro. Burro que seguia à frente dos demais, em um lote.

Dobrar. 1. Dar (o ferreiro) ao ferro em brasa, com marreta e bigorna, a forma da ferradura. Colocar, sobre a cangalha do burro já carregado, o dobro.

Dobro. Carga extra sobre a cangalha e entre as bruacas ou jacás.

Domado. Amansado (o burro) para carga ou para sela.

Domador. Amansador, peão.

Domar. Amansar, quebrar.

Douradio. O mesmo que *dourado*.

Dourado. Cor do animal castanho-amarelado.

Embornal. Saco de pano, couro ou oleado, com alça. O mesmo que *bornal*.

Encangalhar. Colocar a cangalha no burro ou besta de carga.

Enervado. Esticado (o couro) com taquaras para ficar armado.

Enervar. Armar com taquaras o couro para mantê-lo esticado.

Enfustar. Cobrir com couro cru aparelhado os arçõs de madeira, para armação da cangalha.

Entabuletar. Colocar por encaixe as tabuletas nos arçõs armando o esqueleto da cangalha.

Entortar. Sair do lugar correto a carga de um burro.

Enxerga. O mesmo que enxergão.

Enxergão. Acolchoado de capim que se põe sobre o animal de sela, antes do baixeiro e do arreiro.

Escorar. Sustentar o madrinheiro com a cacunda uma das bruacas (ou jacás) já colocadas, para que o tocador alceie a outra.

Esculateira. Chocolateira. O mesmo que *ciculateira*.

Espadilha. No jogo do truco, a terceira manilha ou ás de espadas.

Espera. Tira comprida de sola que pende aos pares ao lado do arreiro. Argola de couro cru torcido, ao meio da capa da cangalha, onde se amarra a ponta do cabresto ou do passador. O mesmo que *serigola* ou *pegadeira*.

Estaca. 1. Moirão ou palanque de madeira, onde se amarravam os burros de carga aos pares. 2. Nome que se dava aos dois burros ou bestas de carga que costumavam ser amarrados em uma mesma estaca.

Esteio. Coluna de madeira que sustentava a armação do telhado de um rancho de tropas.

Esteira. Trançado de piri ou taboa-do-brejo, que antes se colocava sobre o animal de carga para receber a cangalha que não tinha suador.

Facão. Grande faca que o tocador levava à cintura ou no jacá de caldeirão. Afirmaram todos os informantes que o facão não era levado pelo tropeiro como arma, mas como simples instrumento de trabalho. Quando em serviço, era permitido ou pelo menos tolerado ao tocador o uso do facão à cintura, mesmo em toda zona urbana.

Fazendas. Gêneros produzidos em uma propriedade rural. Algumas tropas transportavam apenas as fazendas do proprietário, não fazendo transporte para terceiros.

Feitio. Índole, maneira de ser de um burro ou besta.

Ferradura. Peça de ferro batido, com seis a oito furos, que se prende com cravos ao casco do cavalo ou burro, como proteção contra o chão pedregoso ou duro. Do tipo inglês – com dois rompões, separada atrás; do tipo mineiro ou de rompão – com dois rompões caldeados em um único; de chapinha – sem rompão, tipo militar.

Ferragem. O mesmo que *ferradura*.

Ferrar. Colocar (o ferrador) a ferradura em um burro ou cavalo.

Fleme. Instrumento semelhante a um canivete de várias laminas com um ressalto à extremidade do gume. Era próprio para sangria de cavalos e burros. O mesmo que *freme*.

Focinhar. Avançar a cangalha de um burro de carga sobre o pescoço do animal.

Forja. Fogareiro de carvão com fole, usado pelo ferreiro e também pelo funileiro para avermelhar o ferro a ser trabalhado na bigorna.

Forno, Grande recipiente redondo, de pouca altura e feito de cobre batido, sem alças, usado como única boca de um fogão de lenha, para torrar a farinha de mandioca. Seu tamanho é muito variado, indo de sessenta centímetros ou menos até um metro e meio ou mais de diâmetro.

Freme. O mesmo que *feme*.

Gancho. 1. Cada uma das duas peças de madeira, em geral açoita-cavalo, com a forma de uma grande forquilha invertida, com que se armava, por meio de duas tabuletas, o arção de uma cangalha. Sua parte superior se chamava *cabeçote*, em que se encangalhava ou alceava a carga. Cada gancho também se chamava isoladamente arção. 2. Peça natural resultante de uma grande forquilha de madeira, em geral guaritá, jabuticabeira ou cambucazeiro. É o cangalheiro que prepara os ganchos para serem usados aos pares de cada lado da cangalha, para transporte de lenha ou cana. Existem também ganchos armados em ferro.

Garga. Medida que se estabelece a gosto e por meio de um molde ou parâmetro. A garga para a altura de um tacho de cobre pode ser de quinze, dezoito ou vinte centímetros, conforme se queira.

Garrotilho. Doença dos burros semelhante a um resfriado, ou corrimento nas ventas, e febre.

Goitar. Empurrarem-se ou atracarem-se dois ou mais homens, de brincadeira.

Grosa. Instrumento de ferro semelhante a uma grande lima, para aparar ou acertar o casco dos animais, para ferrar. Puxavantes mais antigos já tinham lateralmente reentrâncias que serviam como grosas.

Guarda-peito. Grande camisa de algodão branco, abotoada atrás. Tinha mangas e era curta nas costas, indo até à cintura. À frente, era comprida, até os joelhos. Eram usadas pelos tocadores como proteção da roupa, tanto para encangalhar os burros e alcear a carga, como durante a viagem. O mesmo que *camisolão*.

Guia. A besta dianteira, ou besta de guia.

Guiador. Como era em algumas tropas designado o menino madrinheiro.

Holofote. Gomo de taquara ou de bambu verde, cheio de querosene e com uma torcida de pano velho de algodão, que o tropeiro usava junto com a lamparina para iluminação.

Ideal. Marca de capa de chuva para cavaleiro, de feltro forrado, sem capuz e sem mangas, com duas aberturas para a passagem dos braços.

Igualar. Terminar o burro ou cavalo a última muda de dentes, o que ocorre entre os três e meio e quatro anos de idade. Diz-se, então, que o animal *igualou*.

Inglesa. Tipo de ferradura, com as pontas de trás separadas, cada uma com um pequeno rompão, sendo indiferente o número de furos, antigamente oito e hoje apenas seis.

Inteiro. Diz-se do burro ou cavalo ainda não castrado, apto a ser utilizado como reprodutor. Tanto um como outro podem ser domados para carga ou sela ainda inteiros, mas há sempre o risco de uma surpresa, à aproximação de uma égua no cio.

Jacá. Grande cesto sem tampa, de aproximadamente meio metro de boca por setenta e cinco centímetros de altura, em tiras duplas cruzadas de taquara legítima, taquara-poca ou taquara-

bambu. É alceado, para ser colocado em par sobre a cangalha do animal de carga, no que difere do balaio, que não tem alças e é transportado pelo homem.

Jacá de caldeirão. Cesto baixo e comprido lateralmente, com tampa inteiriça e duas alças, para ser preso aos cabeçotes da cangalha. Servia para transportar os trens de cozinha de uma tropa.

Jacá de comboio. O mesmo que *jacá de mantimentos* ou *jacá de munição*.

Jacá de cozinha. O mesmo que *jacá de caldeirão*.

Jaca de mantimentos. Pequeno cesto com tampa inteiriça, onde eram conduzidos os mantimentos de uma tropa em viagem, como feijão, açúcar, café, sal, arroz, carne de porco, etc.

Jacá de munição. O mesmo que *jacá de mantimentos* ou *jacá de comboio*.

Jicaca de comida. Jacá de mantimentos, para alguns tropeiros de São José do Barreiro.

Jiçara. Coqueiro muito encontradiço na região. Caibros e ripas desse coqueiro eram muito usados nos telhados de telha comum ou de canal.

Lanceta. Planta utilizada para um cozimento com que se banha a pisadura dos animais.

Látego. Correia de couro cru que passa sucessivamente por duas argolas, em várias voltas, para prender a barrigueira, a cilha, etc.

Lavorista. Que trabalha na lavoura. O mesmo que *lavrador*.

Ligal. Peça de couro cru inteiro de boi, com que se cobre a cangalha e a carga do burro, sendo presa por uma cinta chamada sobrecarga. O mesmo que *couro* ou *ligar*.

Ligar. O mesmo que *ligal* ou *couro*.

Litro. Unidade de medida de volume dos cereais. Uma quarta tem doze litros e um alqueire tem quarenta e oito litros. Cada jacá deve ter um alqueire e uma quarta, ou sessenta litros.

Lombio. O mesmo que *lombilho*.

Lombilho. Arreio sem armação de ferro, próprio para domar animais chucros. Seus suadores são de couro cru e cheios de capim. Sua cabeça não é fixa, não se quebrando com as quedas do animal.

Lote. Grupo de animais de carga de uma tropa, com número variável conforme a região. O lote completo teria sete, dez ou mesmo doze bestas de carga, e era composto de uma égua chamada madrinheira e os burros ou bestas. O primeiro se chamava dianteiro e o último, culatreiro. Cada lote era acompanhado pelo menino madrinheiro, que montava a égua, pelo tocador, que seguia a pé, e pelo arreador, que seguia atrás, montado geralmente em uma besta. Foi anotado um proprietário com lotes de vinte e quatro burros de carga, para transporte de café.

Luma. Maneira como, na zona rural, é chamada a lua.

Machinho. A parte mais fina da pata do cavalo, logo acima eioras do casco

Madrinhado. Guiado pela madrinha. O lote era madrinhado nela égua madrinheira e, às vezes, pela besta dianteira.

Madrinhar. Seguir como madrinha, guiando a tropa: A égua de elo madrinheira madrinhava o lote.

Madrinheira. A égua que guiava o lote ou a tropa. Raramente era um animal macho. A besta dianteira, quando não havia égua madrinheira.

Madrinheiro. Menino que montava a égua madrinheira. O mesmo que *guiador*.

Manilha. No jogo do truco, cada uma das quatro cartas de maior valor, na ordem decrescente o quatro de paus ou zape (zapete), o sete de copas, o ás de espadas ou espadilha e o sete de ouros ou sete belo.

Manso de buçal. Burro chucro, amansado apenas para ser conduzido puxado por buçal ou cabresto.

Manso de cabresto. Burro chucro, amansado apenas para ser conduzido puxado por cabresto ou buçal.

Manso de carga. Burro amansado para trabalhar com cangalha e carga.

Manso de sela. Burro já domado por peão para sela ou montaria.

Manta. Engano ou prejuízo em negócio, em especial na barganha. Passar uma *manta*: fazer uma barganha com grande prejuízo para o outro.

Mão. Cada uma das rodadas no jogo do truco (truque).

Mão de onze. A rodada, no jogo do truco, quando algum dos parceiros atingiu onze pontos.

Marcela. Como é geralmente conhecida a *macela* ou *camomila*, com que também se enchem os suadores de uma cangalha.

Mascavo. Açúcar preto, não refinado.

Matalotagem. Mantimentos ou munição de cozinha. Matulha.

Matulha. O mesmo que *matalotagem*.

Mé do tanque. Como é geralmente conhecido o mel do tanque, açúcar feito com os resíduos retirados com a fervura da calda.

Mistura. Alimento que acompanha o café. Alimento que acompanha o feijão com arroz. Entre os tropeiros, a mistura do café era a farinha, de mandioca ou de milho. E a do feijão (e arroz) era o torresmo e a carne de porco.

Montaria. Arreio completo para sela, ou seja, casco, loros, barrigueira

Mula. Como também é conhecida a *besta* na região do Alto Vale. (V. muladeiro, comerciante de burros ou bestas.)

Muladeiro. Como era conhecido o comerciante de burros e bestas, que comprava as tropas chucras para revender os animais, já quebrados de cabresto, para as tropas de carga ou para sela.

Munição. Mantimentos (V. jacá de mantimentos ou jacá de munição.)

Negacear. Negar-se o animal (de sela ou de carga) a seguir determinada direção ou titubear na direção a seguir.

Obrigar. Forçar, apertar.

Óculos. Abertura arredondada que existe além da abertura natural do arção dianteiro, na parte superior da curvatura do gancho. Serve para permitir que a armação de madeira (também chamada de arção) de uma cangalha se adapte melhor à forma do burro.

Ombro fechado. Parte dianteira da ferradura da mão do burro ou cavalo.

Pacuera. Barrigada, vísceras.

Paina. Espécie de paina, produzida pela taboa-do-brejo.

Palanque. Estaca ou moirão de madeira.

Palmatória. Peça de couro que sai de trás da cangalha e descansa sobre o fio da anca do animal. Dela descem, de lado a lado, três tiras de sola, que formam a aranha, sustentando a retranca.

Passador. Correia de couro que, partindo da parte posterior de uma cangalha, é passada sobre o ligal, dando uma volta pela sobrecarga e amarrando-se finalmente a uma argola de couro cru torcido, à frente da cangalha, chamada pegadeira. Com o passador, firma-se o ligal sobre a cangalha, evitando-se que ele avance ou recue.

Patrona. Bolsa de couro cru com tampa inteiriça.

Peão. Domador de animais para trabalho de sela. Para tanto, usa arreio próprio, sem armação de ferro, chamado lombilho ou lombio, cabeçada sem freio ou bridão mas com queixinho, do qual saem diretamente, sem argolas, as rédeas de sedenho, que não tem açoiteira. O mesmo que *pião*.

Pegadeira. Argola de couro cru torcido sobre a cangalha, onde se amarra o passador. O mesmo que *espera* ou *serigola*.

Peitoral. Um dos componentes da cangalha. Consta de duas correias de sola que partem de cada um dos ganchos do arção dianteiro. A da esquerda é curta e com fivela, e a da direita é longa e com buracos de vazador. Passa-se pelo peito do animal, abotoando-se, i. é, afivelando-se, com o que se impede que a cangalha acue, escorregando para trás.

Pelego. Peça de couro de carneiro, curtido, que se coloca sobre o arreio para torná-lo mais macio. Sobre ele pode ser colocada a bardana.

Pêlo-de-rato. Designação de uma das cores de pelagem de um burro ou cavalo. Da cor da quijara. Cinza-turvo.

Pernambuco. Nome por que era conhecido um tipo de açúcar mascavo.

Pião. O mesmo que *peão*.

Picaço. Designação de uma das cores de pelagem de um burro ou cavalo. Avermelhado com a cabeça e/ou a perna branca. Cor muito rara nos burros.

Picar. 1. Ferir, com o cravo mal colocado, o talão de um animal que se ferra. 2. Estragar-se a carne.

Picar a mula. Expressão que significa ir-se depressa.

Picumã. Teia de aranha escurecida com fuligem.

Pisadura. Ferimento comum às bestas de carga e de sela quando a cangalha ou arreio não se acomodava bem em seu lombo. Qualquer ferimento por atrito ou batida no couro do animal.

Pisar. Ferir, por atrito ou batida, o couro de um animal.

Pito. Instrumento de ferro com que se aperta a ponta do focinho de um animal mais bravo, para que ele se deixe ferrar. Parece-se com um grande compasso, com duas hastes de ferro de aproximadamente quarenta centímetros de comprimento, articuladas em uma extremidade. Fecha-se a outra extremidade, com o que se comprime a ponta do focinho do animal a ser ferrado.

Ponteiro. Espécie de punção de aço que o ferreiro segura com uma tenaz para, com golpes de marreta, marcar a quente e furar a frio os buracos de uma ferradura.

Ponteiro de cabo. Ponteiro provido de cabo, prescindindo da tenaz.

Porrete. Pedaco de pau que o tocador atirava sobre o ligal dos animais da tropa, açulando-os durante a viagem. O mesmo que *cambito*.

Potreiro. Pasto cercado onde são presos os animais.

Pouso. Lugar onde as tropas de carga arranchavam. Tinha sempre grande telheiro desprovido de paredes, filas de estacas, potreiros e pastos. Á beira do telheiro havia estacas, onde se amarravam os burros de carga que eram a seguir soltos no potreiro.

Prato. Vasilha rasa de metal louçado ou esmaltado, ou de ágata, em que comiam os tropeiros.

Preparos. Mantimentos, munição de cozinha. O mesmo que *apreparos*.

Puxavante. Instrumento de ferro com que o ferrador apara o casco do animal para ser ferrado. Consta de uma lâmina em forma de pá provida de um cabo mais ou menos longo, de aproximadamente trinta centímetros, terminando em uma chapa redonda, que o ferrador apóia no antebraço ou no estômago. Há um tipo mais antigo, com o cortador em forma aproximada de foice, com a lâmina voltada para trás, servindo seu cabo também de grosa.

Quarta. Medida de volume. A quarta parte de um alqueire; corresponde a doze litros.

Quarto de litro. Caneca de cobre, bojuda, em forma de pequeno barril, com cabo de cobre ou de madeira, com capacidade para um quarto de litro, usada pelos tropeiros para água.

Queda. Uma partida, em jogo de cartas: Jogar uma queda de truco.

Queixinho. Cabeçada para domar burro chucro para sela. Consiste em uma correia de couro ou corda de algodão, com que se circundam os dentes inferiores dianteiros e o queixo do animal, e de onde partem as rédeas.

Ralado. Diz-se do animal que manca, porque, não estando ferrado, gasta o casco e fere o talão.

Rancheiro. O dono do rancho ou pouso das tropas de carga.

Rancho. Lugar onde pousava a tropa de carga. A construção de esteios e cobertura de telhas comuns ou de canal e, às vezes, de sapé, em que se enfileirava a carga, formando corredores ou becos, sobre os ligais estendidos, dormiam e cozinhavam os tropeiros.

Raspar. Limpar, com uma ferradura, o sudor das cangalhas, depois de uma jornada, pondo-as em seguida a secar.

Rebenque. Chicote de cabo argolado, em geral com três argolas, e tala dupla mais longa, de couro cru. O mesmo que *soiteira*.

Rebitador. Barra roliça de ferro em que se apoia a ponta quebrada do cravo, para ser rebitado com o martelo, no ato de ferrar o animal. Alguns ferradores usam como rebitador a própria torquês.

Redomão. Burro ou cavalo mal domado.

Reio. O mesmo que *relho*.

Relho. Chicote de cabo curto e longa trança de couro cru, com um metro e vinte de comprimento, terminando em tala dupla de 0,40m.

Rendidura. Hérnia dos animais de carga. O mesmo que *rompimento* ou *rompidura*.

Retranca. Uma das peças que compõem a cangalha. Consta de uma correia de sola, em forma de U, que sai de cada um dos lados do gancho do arção posterior, passando pelo traseiro do animal de carga. É sustentada por três tiras de sola que descem de cada lado da anca, saindo de uma outra peça de sola chamada palmatória.

Rompão. Uma das partes da ferradura. O pedaço de aproximadamente três centímetros, que é dobrado em ângulo reto, formando uma espécie de salto. As ferraduras abertas atrás, ou inglesas, têm dois pequenos rompões. As fechadas atrás, ou mineiras, têm apenas um grande rompão. As ferraduras conhecidas como chapinhas não têm rompão.

Rompidura. O mesmo que *rendidura* ou *rompimento*.

Rompimento. O mesmo que *rendidura* ou *rompidura*.

Roncolho. Diz-se do animal mal castrado, capaz ainda de procriar.

Ruão. Designativo da cor da pelagem do animal vermelho-pinhão ou palha-de-arroz e com crinas amarelas.

Ruço. Designativo da cor da pelagem do animal branco-sujo, com pelinhos pretos entremeados. O burro tordilho tende a ruço e o ruço tende a branco, com a idade.

Saco de mantimentos. Saco em que, em algumas tropas, eram levados os mantimentos de cozinha, como feijão, café, açúcar, toucinho, carne e arroz. O mesmo que *saco de munição*. Substituiu o jacá de mantimentos.

Saco de munição. O mesmo que *saco de mantimentos*.

Saco de roupa. Saco em que os tropeiros levavam sua muda de roupa e as cobertas. Iam separados o do madrinheiro, o do tocador e o do arreador.

Saco de trem. Saco em que, em algumas tropas, eram levados os trens de cozinha. Substituiu o jacá de caldeirão.

Samburá. Pequeno balaio de taquara, provido de grande alça de couro cru torcido, que é preso ao focinho do burro, com milho.

Serigola. Correia de couro cru torcido que forma, ao meio da capa da cangalha, três argolas. O mesmo que *espera* ou *pegadeira*. Nela se amarra a ponta do cabresto e a ponta do passador.

Serigote. O mesmo que *lombilho* ou *lombio*. Arreio para domar animais para sela.

Sete-belo. O sete de ouros do baralho. No jogo do truco, a quarta manilha.

Sete de copas. Carta do baralho. No jogo do truco, a segunda manilha.

Sineta. O mesmo que *cincerro* ou *sino*.

Sino. O mesmo que *cincerro* ou *sineta*.

Sobrecarga. Espécie de cilha de sola colocada sobre o ligal, para apertá-lo sobre a carga e a cangalha. O aperto é dado por um arrocho ou cambito, que torce a correia da sobrecarga até sua maior tensão. Em uma ponta, tem um gancho ou argola e, na outra, uma correia de couro cru.

Soiteira. O mesmo que rebenque.

Sola. Couro curtido.

Sovela. Furador com cabo de madeira, de vários tamanhos, usados pelo seleiro e pelo trançador.

Suador. Almofada cheia com marcela (macela), paina de taboa-do-brejo ou palha, para ser colocada debaixo da cangalha, do arreio ou do lombilho, a fim de evitar que esses arreamentos firam o jombo do animal. A parte superior de um suador de cangalha é coberta por uma peça de couro, que se chama talabardão, sobre a qual se apoiam os ganchos dos arções.

Taboa-do-brejo. Arbusto do brejo, que produz umas cápsulas onde se encontra uma espécie de paina, muito usada para substituir a marcela (macela) como enchimento de travesseiros e suadores.

Tabuleta. Pequena peça de madeira retangular, com menos de trinta centímetros de comprimento, que une, por encaixe, o arção dianteiro ao traseiro. Em cada cangalha, são duas as tabuletas, uma a cada lado da armação. Para a confecção da tabuleta, o cangalheiro se vale de qualquer madeira.

Tacho. Vasilha de cobre, de tamanho variado, feita pelo funileiro ou pelos ciganos. Faz-se a partir de um disco de cobre, batido a martelo sobre a bigorna, para levantar a beira, cuja garga marca a altura do tacho. Tem alças, de metal (latão) ou ferro batido, raramente de cobre, com rebites de metal.

Taião. Talhe, feitio ou feição.

Tala. 1. Peça de madeira de uso do seleiro e do trançador, própria para segurar as peças de couro para serem costuradas. Consiste de uma longa haste de madeira, à qual, por uma dobradiça de couro, se prende uma outra peça de madeira, que se afasta ou se aproxima por meio de um parafuso, funcionando como uma pequena morsa. 2. A parte lateral do pescoço do burro ou cavalo, onde se costuma fazer a sangria.

Talabardão. Pedaco de couro cru, com o pêlo voltado para fora que é costurado sobre um dos lados da almofada que serve de suador em cada lado da cangalha. Sobre ele se encosta o gancho do arção.

Talão. Na pata do burro e do cavalo, a raiz do casco.

Talhar. Cortar o suador da cangalha, afastando a paina ou marcela, para não ferir a pisadura do lombo do animal.

Tapa-cara. Peça de pano com que se vedam os olhos do burro indócil, para permitir que nele

sejam colocadas a cangalha e a carga. Consta de uma peça de pano triangular, medindo em seu lado maior cerca de setenta centímetros, de cujas pontas saem duas correias de couro. Viajava ao ombro ou à cintura do tocador, que, com ele, tocava os animais de carga, dando golpes com as correias sobre o ligal.

Taquara. Espécie de bambu. No Alto Vale são conhecidas a taquara-legítima e a taquara-poca, que têm gomos muito grandes e são ásperas em sua superfície, e a taquara-bambu, de gomos menores e superfície lisa. Tiras de taquara são usadas na cestaria, com elas fazendo-se jacás, balaios, samburás e cestos de toda espécie.

Tenaz. Instrumento de uso do ferreiro, semelhante a um alicate com longos cabos, usado para retirar ou colocar peças na forja, e para trabalhar o ferro quente.

Tenda. Oficina do ferreiro ou do ferrador.

Tento. 1. Tira longa e fina de couro cru, com que o trançador faz as tranças do laço, do chicote, do cabresto, etc. 2. Peça, em geral, grão de feijão ou milho, com que o tropeiro marcava os pontos no jogo do truço.

Tiguera. Roça já colhida, palha ou palhada: *Tiguera de milho, de arroz.*

Tocador. Em uma tropa, o homem a pé e descalço que toca os burros ou bestas de carga. O mesmo que *tropeiro*.

Torcida. Pavio de algodão para as lamparinas de querosene.

Tordilho. Designação de uma cor da pelagem dos burros e cavalos. Branco pintadinho de preto.

Torquês. Espécie de alicate que termina em duas lâminas de ferro, recurvadas, que se encontram. No trabalho do ferrador, serve para arrancar os cravos velhos e mesmo para aparar grosseiramente o casco do animal. O mesmo que *troquês*.

Torresmo. Toicinho frito em pequenos pedaços. Era, em geral, a mistura do virado de feijão da refeição do tropeiro.

Tosar. Cortar ou aparar a crina do burro ou do cavalo. Era de oito centímetros o comprimento, considerado bom, da crina de um burro de carga.

Tranca-fio. Par de correias de couro cru torcido, que saem de um dos dois jacás do par de uma cangalha e se prendem ao outro, para evitar que balancem muito na viagem.

Trempa. O mesmo que *trempe*.

Trempe. Armação feita sobre o fogo com três varas, de ferro ou de madeira verde colhida na hora, para servir de fogareiro. As varas, aproximadamente de um metro, eram fincadas no chão em triângulo, distantes uma da outra aproximadamente meio metro, sendo unidas em cima por uma correia de couro, da qual pendia uma corrente de ferro de 25cm, com um gancho, onde se pendurava o caldeirão.

Trens de cozinha. Diz-se do conjunto das vasilhas, usadas na cozinha, como caldeirão, panelas, cicolateira, canecas, pratos, colheres, etc.

Trevoada. O mesmo que *trovoada*.

Tripé. Forma como raramente era conhecida a trempa ou trempe.

Tropa. Conjunto de burros, chucros ou mansos. Burrada. Em uma viagem, designa também o lote ou conjunto de lotes de animais de carga de um mesmo dono.

Tropeirar. Trabalhar como tropeiro.

Tropeiro. 1. O mesmo que tocador. 2. Os homens que trabalham com uma tropa. 3. O proprietário de burros de carga que aluga sua tropa para trabalho de terceiros.

Troquês. O mesmo que torquês.

Trovoada. Tempestade com relâmpagos e trovões.

Trucada. O ato de trucar, no jogo de truco. O próprio jogo de truco.

Trucar. Falar truco, na sua vez, durante o jogo do truco.

Truco. Como é conhecido o jogo do truque. Jogo de cartas, em que não se usam as cartas de quatro a dez, exceto o quatro de paus (zape), o sete de copas e o sete de ouros (sete-belo). As cartas têm valor decrescente, a partir das quatro manilhas, que são o zape, o sete de copas, a espadilha (ás de espadas) e o sete de ouros, seguindo-se o três, o dois, o ás, o rei, a dama e o valete.

Vagante. Período de pouco trabalho do lavrador, que vai do final da colheita, em maio, ao início do plantio, em setembro.

Vasia. O mesmo que *vasilha*.

Vasilhas. Os trens do jacá de caldeirão.

Vizador. Instrumento de aço, em forma de punção e oco na base, com que se fura ou vaza o couro.

Veiacó. O mesmo que *velhaco*.

Velhaco. Diz-se do burro manhoso, difícil de lidar.

Velhaquear. Fazer (o burro) manha, negacear, dificultando o trabalho.

Virado. Feijão misturado ou amassado com farinha, geralmente com torresmo ou carne de porco.

Voz. O som do cincerro. Cada cincerro tem sua voz.

Vulto. Aparição, fantasma.

Zambro. Cambaio, bambo.

Zangar. Estragar-se a carne de porco por falta de sal ou pela mente com torresmo ou carne de porco.

Zape. No jogo do truco, o quatro de paus, que é a maior manilha. Com o sete de copas, segunda manilha, forma o casal. O zapete.

--

Fonte: MAIA, Tom. MAIA, Thereza. **O Folclore das Tropas e Cargueiros no Vale do Paraíba.** Ministério da Educação e Cultura, Funarte e Secretaria da Cultura de São Paulo, Rio de Janeiro, 1981.

Glossário de Medicina Popular

Alguns Ritos Mágicos

Alceu Maynard de Araújo

Abôrto - desmancho, mau sucesso, "perdeu o filho".

Alto da sinagoga - a parte mais extrema da cabeça.

Ar - paralisia facial produzida por "golpes de vento", estupor.

Azia – “cremação de estômago”, azedume.

Axila - “sovaco” (onde está o cheiro de onça).

Barriga da Perna - face posterior da perna.

Berebento - atacado de “berebas”, úlceras.

Bernento - atacado de bernes, larva de inseto (*Dermatobia cyaneiventris*).

Bichas - parasitos intestinais (*Dermatobia hominis*)

Cacunda - as costas, região dorsal superior.

Canela - face anterior da perna.

Carritel - a coluna vertebral, os “nós da costa”.

Cadeiras - quadrís.

Cobrero - herpes.

Constipação - resfriado.

Cambaio - de pernas tortas.

Craca - cascas de úlceras.

Descadeirado - com dôres na região lombar, na região onde se localizam os rins.

Diarréia – “frouxo”, “curso”, “caganeira”, “enxurrio”, “desarranjo”.

Doenças venéreas- “doenças de mulher”, “doenças que apanhou das mulheres”.

Entorse – “nervo torto”, “nervo fora de lugar”, “nervo trilhado”.

Erisipela - “zipra”.

Epigastro - “bôca do estômago”, “bôca do estango”.

Empachamento - digestão retardada.
Encarangado - encolhido por causa de frio ou doença, mormente reumatismo.
Estanguido - encolhido por causa de frio (intanguido).
Empalamado - com verminose, amarelão.
Engruvinhado - enrugado.
Fato ou **Frato** - flatulência.
Feridente - com úlceras.
Fonte - têmeoras.
Fraco - atacado de mal do peito, tuberculoso.
Gangote - pescoço.
Garrão - tendão de Aquiles.
Grávida - “cheia”, “ocupada”, “brincou com fogo”, dormiu com cobertor de orelhas”, “cheia de vontade”, “esperando”.
Hérnia - “quebradura”, “rendidura”.
Unda dura- reumatismo.
Lepra - “mal de São Lázaro”, “doença do sangue”, a doença feia”.
Luxação, Luxar - “destroncar”.
Malacafento - cheia de úlceras ou espinhas.
Omoplata - “paleta”.
Anaricio - “unheiro”.
Perrengue - arrastando as pernas.
Pipoca - bôlha d’água causada por disfunção intestinal ou calo d’água.
Pisadura - provocada pelo roçamento de objeto duro sobre o corpo. P. ex.: de carregar lata no ombro (pedreiros). Comum nos animais de sela.
Pontada - dôr na caixa torácica, pneumonia.
Quentura - mais comum “Esquentamento” - gonorréia, blenorragia.
Ranheta - indisposto, mal humorado.
Sapiranga - inflamação das pálpebras motivada por parasitos.
Sapiroca - olhos esbranquiçados (catarata?), inflamação das pálpebras.
Útero - “mãe do corpo”.
Umbigo - “imbigo”.
Viuvinha - terçol.
Vomitar - “destripar o mico”, “lançar”, “gomitar”.
Veneta - “pessoa que tem veneta”, manias, mal humorada, barulho nos ouvidos.
Zonzeira - tontura.
Zoeira - barulho nos ouvidos.
Zumbido - barulho incômodo dos ouvidos produzido por resfriado.

--

Fonte: ARAÚJO, Alceu Maynard. **Alguns Ritos Mágicos: “Abusões”, Feitiçaria e Medicina Popular.** São Paulo: Revista do Arquivo Municipal de São Paulo, 1951.

Crendices do Povo

Alguns Ritos Mágicos

Alceu Maynard de Araújo

1. Quando o marido tem dôr de dente, sem razão de ser, é porque a mulher está grávida.
2. Para dar à luz logo, devem dois homens segurar a parturiente pelas axilas e ela ficará de cócoras.
3. O marido deve dar três voltas ao redor de casa, com um pêso nas costas para abreviar o parto.
4. Quando mulher está custando para dar à luz, o marido deve dar um tiro para o ar com a espingarda, lavar o cano, e com a água que foi usada em tal mister, dar para a mulher beber. È um porrete! Dará a luz imediatamente.
5. Enterrar o umbigo de recém-nascido debaixo do cocho para dar sorte. Idem, debaixo da porteira para ser fazendeiro.
6. Se gato, rato ou cão comerem o umbigo de alguém, êste ao crescer será ladrão.
7. Para a criança crescer com juízo, passar a bandeira do Divino na sua cabeça.
8. Criança que brinca com fogo à noite, mija na cama.
9. Tomar água de chuva dá papo (bócio).
10. Quando beber água num copo, não deixar resto, pois outra pessoa bebendo êsse restinho descobrirá todo o segredo de quem deixou o resto.
11. Não presta falar com a pessoa que está fazendo sabão, pois êle desanda.
12. Não presta fingir que é vesgo, pois acaba ficando.
13. Teia de aranha nos cantos das paredes dá sorte.
14. Não se deve barrear a casa na lua crescente, porque se partirá. Na minguante, é bom porque o barro não racha; ele mingua.
15. Quando uma visita está aborrecendo muito, é só colocar um garfo enfiando na vassoura que ela logo trata de sair.
16. Quando uma visita está demorando muito a sair, é só colocar a vassoura com a palha para cima que ela resolverá ir se embora.
17. No dia de São João, à meia-noite, é bom dar talhos no tronco das árvores frutíferas, pois assim darão muitos frutos.
18. Nos meses que tem “r” no meio não presta derrubar árvore para lavrar, pois racham, principalmente no mês de abril, que o “r” é bem no meio.

19. Mandioca plantada depois do meio-dia, não brotará.
20. Quando cão começa a uivar é porque vai morrer o mais velho da família.
21. Assobiar à noite, chama cobra.
22. Para chover é só colocar Santo Antônio de cabeça para baixo, no sol quente.
23. Pisando em formigueiro é chuva na certa.
24. Lugar onde cai um raio, a pedra afunda sete braças, depois de sete anos ela está em cima da terra. Não presta ter a pedra de raio (machado lítico dos índios) em casa, pois atrai raios.
25. Não presta apontar estrelas, nascem berrugas na mão.
26. Quinta-feira é dia feliz para plantar feijão.
27. Para curar insônia, tomar chá de alface. (*Lactuca sativa* L.).
28. Para não ser picado por cobra, esfregar alho nas pernas.
29. Comer formiga, faz bem para a vista. Na época de içá, comê-los torrados ou fritos. (Velho traço indígena que sobrevive na cultura caipira”).

--

Fonte: ARAÚJO, Alceu Maynard. **Alguns Ritos Mágicos: “Abusões”, Feitiçaria e Medicina Popular.** São Paulo: Revista do Arquivo Municipal de São Paulo, 1951.

Sobre o Monjolo

Quando o Brasil Amanhecia: fantasia e passado

Alberto Rangel

Principalmente durante a noite, e na paralyia das cousas ao luar, o bater do monjolo ainda é mais distincto e commovedor. Antiquissimo, probo e paciente instrumento, o maço da fartança! É o som igual, perenne e compassado do canto singultoso e gemente do moageiro, que de certo modo embala o tedio e a insipidez da roça.

Varnhagem delineou a proveniencia da adopção no Brasil d'essa geringonça, e lhe viu o modelo na secção chinesa da Feira de Vienna, em 1873. O ponderoso historiador citou-lhe os meritos da prestancia, embora exaggerasse o campo da utilização, visto extendel-o a todo Brasil. Ora, o monjolo representa o sul do paiz, do mesmo modo que a bolandeira o norte. Definindo por si só a habitabilidade da terra, elle é o emblema da banda da patria onde existem a agua permanente e o desnivel forte.

Originaram-no do Celeste Imperio, e alli o peninsular do Occidente o teria buscado com os tapetes do Xiraz, as laccas, as sedas e as louças do Xangai e do Nanquim. Veriam mesmo na glottica asiatica traços morphologicos do seu nome, rancescido de quimbundo.

Theophilo Gautier datava do Diluvio o estridoroso carro-de-boi. O monjolo seria uma criação contemporanea da pedra lascada, immediatamente depois da descoberta do fogo, por se tornar imprescindivel á trituração das farinhas para o angú e a cangica, a brôa e o cuscús. Devera ter sellado o primeiro esforço do engenhoso homem, quando só dispunha do semelhante para mover os alcatruzes da nora, ou radar a mó de pedra que lhe esmoesse o grão de sereareiro. Depois do pobre errante descobrir a estrovenga, é que talvez houvesse resolvido assentar definitivamente a tenda; encontrado estava o auxiliar para ajudal-o, sem os caprichos da vontade e os attritos da obediencia. O fogo acompanhava o vagamundo; o carneiro, o cavallo, a renna, o boi e o cão iriam com o nomade; só o monjolo o forçaria a deter-se.

Que socorro nas primeiras edades, apumado o madeiro em meio do outro a se balançar entre o bochecho do arroio e o golpe da socadura! O nemorivago e constructor poderia deitar-se, afastar-se, dormir, as fêras urrarem nas quebradas da serra, as nuvens parrarem-se pelo céu de azurita, o vento harpejar nos cipoaes da matta, a chuvarada entijucar as veredas e barreiros, o utensilio agreste continuaria a musica e o prestimo de cada dia e cada noite.

Nas desfeitas e malquerenças ntre colonos da terra da Santa Cruz, a caranguejola serviu para objectivar a opinião do caboclo e mazombo, que sustentava ter o metropolitano inventado o bronco machinismo, mas não lhe haver descoberto a travação ao lerdo cabeceio.

Registrou-se a nascença do monjolo nas vaguidades da lenda. Toucaram-no do gracioso mysterio das baladas. Fizeram-no parente da taça do Rei de Thulé. O grande monarcha lusitano, o Lidador e Fundador bastibarbo, mettido no ferro da solha, do gorgelim e do bacinete de camal, ajuntando vinte e um vassallos de meia duzia de profissões, em circumstancias de apuro, surgira o pisoeiro ideado por essa collaboraçãõ mista e fantastica.

Cousa velha e modestissima, o monjolo não mereceu lhe consignassem a denominação os grandes e mais antigos dictionarios portuguezes. O seu rumor tão repetido, a malhar no concavo das valladas, não chegou aos ouvidos de Moraes ou de Domingos Vieira, só despertou o vocabulista Beurepaire Rohan, que o definiu frouxamente e assim o reproduziu um lexicographo moderno.

Luccok e Saint Hilaire não desdenharam de se occupar da almanjarra. O botanico viu-o na Mantiqueira, poeticamente enxertado com a « colher » e o « dente » na paizagem de laranjeiras e pinheiros.

Hercules de Florence, desenhista de Langsdorff, deixou inscripta a machina rusticana na pagina de seu album, conservado entre os thesouros de estampas da Bibliotheca Nacional de París.

João Mawe, desencantado da prata Cantagallo, com o ouvido de relojoeiro e o compasso de carpinteiro, medindo-lhe as proporções e oscillações, mencionou-o no livro de merecedor e viajante, e elucidou-o em gravura mediocre.

O monjolo afina-se pela roça, na tocante harmonia dos costumes, do vagar acquiritivo do usucapião á vida commoda com a jacuba, a trahyra, a rapadura e o aipim, de pestilencia no vacuum á pagodeira da eleição, dos deslizes do vigario á gandaia dos tropeiros, das quizilias do juiz ás implicancias com o recrutamento. Mecanismo o mais singelo da terra. Nenhuma biela, roda, embolo, engranzagen ou polia. É o braço que fere e se soergue, sem sahir de pequeno arco, no plano vertical do arremesso. A mesma teima de trabalho e repetir de voz do escravo de outr'ora, a cavoucar no eito de sol a sol, roncando no resomno com os sacys da cenzala. A gronga schema-se num *T*, que afundasse a ponta do travessão no sacco aberto do *u* que o seguisse...

Triturando as macahubas, pulverizando o milho, ou descascando o arroz, o aparelho é lição corriqueira á moral do sertanejo. Exemplifica a modestia, o labor e a eternidade. Quanta poesia se desprende d'esse malho e d'esse malho e d'esse gral, com a melopéa brusca: -Chu-an-poung!, a pilar a cangica no fundo do grotão! Tem o som raspado, mysterioso e cavo da aldrava na porta chumbada de uma socava, a gravidade melancolizante dos pendulos e a serventia boçal dos africanos. Mereceria um desafio entre cantadores, dos bons, e as odes de poetas laureados...

O dialogo entre o monjolo e o borborijar da agua interrompe-se todos os minutos, e logo o grito rouce da arapuca retumba. O valle ouve-o com amor, e sobre a soada do derrame e soque regulares se espamana lua e os soturnos bacuraus; vão bordando arabesco de pipillos os virabostas dos cercados, os sanhaços dos mamoeiros, as corruiras dos beirae, os João-de-barros das tronqueiras e os pixoxos do arrozal. O ech somnolento e meio abafado da rude percussão marca o compasso ás ranzinhas, aos juipongas e aos cururús, entre os gravatás das cêrcas e as tabúas do açude. A porteira, o copiar, a engenhoca, o telheiro, a junta de bois, a besta velha, a cangalha eo terreiro são irmãos e confidentes do monjolo. Que cochicham elles, entre si, enquanto o filho do fazendeiro, em manhãzinha de geada, monta na estrada russa e ganha o váo do riachão, ou a moça do sitio, empalemada de amor, abre a janella á tardinha para o cafesal rescendente e florado, vendo o gado a remugir, descido ao bebedouro?

Do monjolo se escuta ainda o tom ruidoso e estacado de seu monologo, morrendo de zio-zio das cigarras e a gemedeira dos eixos de garabú, desensebados entre as cantadeiras de carreta, com o sol inhumado no proprio sangue pelos altos da morraria, em que as queimadas extenderam o lucto fechado para o funeral do occaso.

O ipê mancha de roxo a estrada da bocaina; o cipóbraúna amarallece no topo das galhadas que abraça e afestôa. Depois, o violeta se apaga, o amarello desaparece... O monjolo gargareja indifferente na cachamorrada.

O regato tenta afogar o madeiro prestante, mas este se defende, dando uma simples descahida de hombro. Tronco intelligente, viga prestadia e sobretudo complacente, rejeita o quanto lhe estornam na queixada, e d'essa fôrma nunca se estanca a sede que o instabiliza. Deram-lhe o nome depreciativo de « preguiça », sem lhe reconhecer a proveitosa lentidão, fructo divino de seu dote de incansavel.

Se o caipira fôr carrear as espigas, chumbear a cotia, tarrafeiar o mandim, encontrará na volta

do milho da cangica prumpto. O monjolo foi a peroba ou a piuva altaneiras e firmes, alongando os braços verdejantes no capoeirão da baixada. Reclinada a arvore, o seu officio é afundar em vae e vem a trave esmagadora que lhe embutiram no topo. Operoso cooperador do roceiro, faz elle o pittoresco e o util, coberto de limo na barroca, entre musgos, avencas, bredos e agriões. Representa o passado e a perseverança; conta as horas por igual, meia noite é um despejo e uma pancada, a amassar o pão nosso de cada dia com os curupiras e caporas traquinando-lhe na gangorra...

A « haste » marruaz oscilla na « tranqueta » ou « cavilha » da « virgem ». Ajuda-a na descambada do balanço o contrapeso do « macaco » . A agua preenche a cavidade do « cocho », que a rejeita para o receptaculo nomeado « inferno ». A « mão », firme no malhetado da « munheca », tomba a estrondar, pulverizando o cereal no bojo do « pilão ». A « mão », firme no malhetado da « munheca », tomba a estrondar, pulverizando o cereal no bojo do « pilão ». Afim de se deter o monjolo no movimento alternativo especam-no com a « estronca ». Ahi está toda a nomenclatura e a manobra da alavanca do primeiro genero, que tem uma ducha por potencia, e dansa em batecum de bombo o seu passo de marcha cadenciada e soturna.

Mistral cantou num poema as cento e tantas peças da charrúa; e ainda não houve brasileiro que poetasse sobre as nove ou dez partes do monjolo.

Regalas com a farinha de milho, ou o fubá de arroz, o repasto dos piocas, monjolo amigo, emquanto a rêde balança e o pito vae queimando... És a providencia barbara do tabaréo; a invenção barata a primitivo, que para fazer a Hydraulica cortou um pau, escavou-os em tres pontos proporcionalmente distantes, e, equilibrando-o numa estaca, adaptou-o ao salto da levada. Merecerias entrar num brasão de armas do sertão de Pires de Campos e de João Amaro, esquartelado o campo aureo e sanguino das grupiaras

do mineiro, o machado da derruba, o talo da manivapu as pontas do caracú... És a alma das fazendolas, em que tudo se cresta no flagello do sol, e onde, pelo meio dia, ha um silencio de meia noite, quando os pugios adormecem, as zabelês e noitibós repousam, e as tapéras se extasiam sob os effluvios do alto jasminal das estrellas.

« Chu-an-poung! » Pilão e falla-só! Respondes ao regorgeio dos colleiros e dos azulões com a chiada de uma coruja e o baque consecutivo na tampa do caixão, ao fundo do sepulcro, que se vae fechar. És a almanjarra bronca tartamudeando de satisfeita na soledade, porquanto ha que comer nas tulhas do lavrador experto. « Chu-an-poung! » Não é a fome, louvado seja! é o esmoer da fartura na moenda de Deus Pan...

Alçam-se as febres traidoras despejadas das capituvras na lagôa. O gado muge entresilhado, rapando o agreste da pastaria. Nos paredões de taipa da casa da nhã Tudinha, a matuta bonitona e trigueira, de collo de pomba-rola, olhos de guazuhy, labios vermelhejados de pitanga e a cabelleira

de um preto luzente a grumixama, as lagartixas parecem pregadas na caliça dos cunhaes. Á cimalha da varanda os marimbondos volitam no pastel do ninho. Cachorros escurraçado grunhem entre uns restos de jacás em abandono sob o forno e o tendal. Gallinhas e « tofracos » retém-se entre as pixiricas e malvas-do-campo, agacham-se na sombra ardente de uma latada de chuchús e maracujázeiro. « Chu-an-poung! Chu-an-poung! » Só o monjolo accusa a vida repercutida ao ar livre, no labor obscuro e constante d'esse vae e vem de clepsydra que não marcasse as horas...

Entretanto, como tudo mais, passarás. Transformam-te para melhor numa roda Pelton. Qual será teu ultimo avatar, martellão de pau rombo, certoiro, indesregravel e sonoro?

Brás Cubas, que seria Capitão Mór e Provedor da Fazenda, em Santos, presenteava á boa terra de sua contadoria com a machina simples e gemedora, esse *chu toi*, vista por elle nas terras do Oriente, e a qual não necessitava de manobreiro, marchando por si ao vento e á calma, ao sol e á chuva, noite e dia, emquanto o correjo choroso e vitreo escorrega no rego de algas e confervaceas. O cavalleiro da Casa Real descobrisse ouro nas fraldas do Jaraguá e fortificasse Bertioga; comtudo, nenhum serviço melhor poderia aquelle companheiro de Martim Affonso prestar á iniciação das lavouras, que a introduccão do monjolo, permittindo se seguisse a folga da pisa ao cansaço de cortar as cannas, colher o arroz, quebrar os milhos e arrancar as mandiocas. Logo pelas fazendas do interior de São Vicente e Cananéa havia de proliferar o rustico pilador, adjuncto ás pequeninas quédas dos ribeiros. Trabalhava-se com desusado afinco certo dia, á margem do Jeribatyba. Incalculavel o interesse dos colonos e dos indigenas, todos unidos para verem e conhecerem o aparelho, que se ia montar por lembrança de Brás Cubas, vindo para isso expressamente da grangearia de suas roças na ilha Pequena.

Na matta de cima do ribeirão mandara elle descer, tres dias antes da lua nova, uma espinhosa tynguaciba de grande porte e linheira, a qual estava por signal toda enxofrada pelo alto das flores de cipóraúna, hospedado nas suas franças benignas. Os tapuyos, sempre inassiduos, metteram entretanto no serviço o zelo só desdobrado quando a fome os obrigava, por exemplo, a derrubar a sucupira, para colher a abelheira. O patrão e amigo acenara-lhes effectivamente com cousa nunca vista, a maravilha de um malhadeiro mexendo-se por si e podendo não parar jamais. Por tal motivo os machados incansaveis retiniam no tronco com a devida justeza, enviando longas lascas da chanfradura.

A noticia correra pelos estabelecimentos os mais longinquos, desde o Cubatão á barra da Bertioga, inclusive a ilha do Urubuquessaba. Ubás pesadas de gente, alliviando-se das cargas na praia do Tararé, atravessavam a barra Grande, vindas do continente do Guaibe; outras desciam da Parapiacaba pelos quatro furados no lagomar, ou acorriam do Itanhaem pelo esteiro do Saboó. As promessas do milagre pelo bom plantador e viuvo, personagem importante d'aquellas bandas, attrahiam os povoadores da costa e do sertão, qual uma nuvem de tacipitangas atrás da meladura nas cubas, paróes e tachas dos engenhos.

A arvore gemia aos golpes mortaes dos mansos guyanans. E estremecendo com aquelle traumatismo no calcanhar, na sua formidavel quéda ella abalou o chão, estalando e estrondando, assim troveja no cé negro e se cruzam e rolam as cóleras de Tupan. Os galhos despejaram no solo recoberto de fasquias o ninhos em sacola dos uranis, bolsas de onde se diria esparramar-se o ouro da liana florida. Ficou uma cabelleira revolta de ramagens desgrenhadas e batidas por um tufão. Cuidadosamente foram decepados o ramos; procedeu-se em seguida á operação do esquadrejar. Chegou um mesteireiro branco empunhando as reguas, o compasso e as linhas de croá, a enxó de cabo, o trado, uma serra braçal e outra de mão; mediu sabiamente o gigante, apontou as linhas a partir e a cavar na cerneira. E o lindo cadaver, despojado de sua corôa amarella, um kanitar de pennas de tanajuba, foi reduzido á regularidade tristissima de longo prisma. Para isso o apararam, dividiram, aplainaram e esquadram sobre os tranqueiros.

Os incolas, cada vez mais interessados, acompanhavam passo a passo a operação dos artifices, mal imaginando o que o estrangeiro poderia arranjar com aquelle toro possante e descascado de essencia real, para lhe dar vida num serviço proveitoso e continuado.

Dous dias inteiros consumiram os mestres carapinas a escarafunchar na tynguaciba. Lembraram-se as borboletas de beijal-a de passagem, para a consolar da quéda e do aparo. A tudo sujeitando a grande mutilada na decepagem, a escarvaram e viraram para todos os lados, sem nenhum respeito, falqueando-lhe no lenho uma trave de calcar e um grande almofariz.

Composto o madeiro nas condições predeterminadas Brás Cubas, foi preciso arrastal-o da

rebolada por fedorenta de muirarenas, onde nascera, e se dispunha erguido, columna da amplidão, mastro de navio desfaldando ramagens... Na alegre algazarra de quando chega a urca no porto, todos correram aos calabretes de guaxuma e de monguba, aos timbós e pindahybas que atavam o monstro vegetal, deitado nas estilhas do seu proprio corpo.

A arvore desceu então, abrindo ella propria a estrada de que necessitava, ora rolando sobre estivas, ora aguentada a socairo nas ladeiras. Saúvas carregando um graveto, lá ia a turba do gentio empenhado em puxar a tynguaciba, balançada nas barrocas, engasgada nas raizes, arietando os arbustos dos cerrados, e esmagando as ervas no seu difficil e rispido caminho. Curvavam-se os dorsos escuros dos selvagens o sol fazia espelhar as espadas suarentas. A procissão dos arrastadores e dos que os animavam na transladação amontoou-se á borda de uma ribeirada.

Não faltava a Brás Cubas onde escolher local para estabelecer a balança hydraulica do seu alvitre. Das serras de Itaipú, de Itinga, de Mogangá, de Itutinga o de outras desce a agua precipitada aos saltos, pedindo trabalho, á semelhança dos escravos briosos e bem dispostos.

Determinado o sitio propicio, o Iniciador, rodeado de seus filhos e de alguns irmãos, apromptou-se a eri-gir a estupenda armação. Empregando a mais extraordinaria attenção não perdiam um só gesto de Brás Cubas, e as suas ordens de montagem: « Ala! Aderna Suspende! Puxa! Arreia! » pareciam vir do céu, entre nuvens que roncassem, ou da terra, em sarças que pegassem fogo. A agua borbulhava, precipitando-se da barranca adornada de cannaveiras, carapiás e caethés nativos. A tynguaciba foi mettida na grotta, sob o jorro da lympha agreste e cascadeante, que a baptisou em nome do Progresso incipiente, tendo por padrinho o Civilizador. Rigida, sobre uma escora a prumo, ella ficou deitada qual o morto estendido e empalado na cova. E, quando o liquido impellente bateu e balançou a gangorra, um grito só partiu de todo aquelle povo assentado á orla da terra ignota.

O gentio deslumbrado arregalou os olhos, e no seu verbo de vocalizes agglutinou com euphonia: « Ungua-guaçupe », para denominar a ladina molinheira do branco e conquistador.

A machina rudissima funcionava na perfeição.

Nascia a hulha branca para a infancia da industria brasileira.

--

Fonte: RANGEL, Alberto. **Quando o Brasil amanhecia: fantasia e passado.** Lisboa: Livraria Clássica Editora, 1919.

