

Memória Gasparense

Nossos Povoados

Ano 2

Número 6

Novembro/1995

Apresentação

Memória Gasparense nº 6 aborda alguns aspectos da vida de nossos povoadores ainda hoje lembrados por anciãos gasparenses que tiveram em sua infância ou juventude, oportunidade de vivenciarem ou de ouvirem falar sobre o folclore, folguedos, jogos e brinquedos, literatura popular, agricultura, gastronomia, artesanato, religiosidade, crendices, superstições, doenças e seus remédios e falares deste povo.

Inicialmente, abordamos alguns pontos importantes sobre o povoamento desta terra, indispensáveis para a compreensão e valorização de seu estilo de vida, principal tema deste caderno. Uma listagem de sobrenomes situa melhor o leitor quanto à origem dessas pessoas que fizeram parte da história dos primeiros homens brancos em Gaspar.

Gaspar, novembro de 1995.

Leda M. Baptista

INTRODUÇÃO

Os primeiros brancos a ocuparem as terras do atual município de Gaspar eram os chamados vicentistas. Pessoas de descendência portuguesa e flamenga (França e Bélgica), vindas da capitania de São Vicente (atual São Paulo) e que já haviam vivido nas regiões de Paranaguá e São Francisco do Sul. Foram atraídos pela exploração de ouro na Bacia do Rio Itajaí Açu e pela captura de índios empregados como mão-de-obra, isso no século XVII e ocupando primeiramente as terras à margem esquerda do rio.

Outra riqueza que atraía os exploradores ao nosso território foi a madeira leve, de grande utilidade nos séculos XVII e seguinte, para a construção e reparos de embarcações náuticas.

As florestas próximas dos ribeirões foram exploradas por esses vicentistas que extraíam a madeira, serrando-a manualmente, com auxílio de serras e de estaleiros simples. Construía principalmente lanchas, baleeiras e botes.

Em meados do século XVIII, chegaram ao litoral brasileiro milhares de famílias vindas do Arquipélago de Açores. Essas chegaram ao atual território gasparense ainda no século XVIII estabelecendo-se preferencialmente nas áreas localizadas na margem direita do rio. É que os vicentistas vieram do norte e evitavam fixar-se do outro lado do rio, e os Açorianos vinham do sul (Desterro, Tijucas, Porto Belo e Camboriú), facilitando a fixação no lado direito.

Esse povoamento ocorrido nos séculos XVII e XVIII trouxe para Gaspar muitas famílias de origem portuguesa, flamenga, espanhola, açoriana e outras, formando uma população de "nacionais" com interessantes traços culturais que lembramos ainda hoje em nosso folclore, arquitetura, artesanato, gastronomia, religiosidade, literatura popular, brinquedos, meios de transporte, produção e outros que procuramos abordar neste caderno de Memória Gasparense.

Alguns sobrenomes lembram este povo:

Aguiar	Alves de Andrade	Alves
Amorim	Anacleto	Andrade
Anjos	Armino	Azevedo
Bastos	Baptista	Bernardes
Bernardino	Bittencourt	Borba
Borges	Brito	Caetano
Cardoso	Campos	Cannela

Carvalho	Chaves	Claudino
Coelho	Conceição	Cordeiro
Corrêa de Negreiros	Corrêa	Costa
Coutinho	Crispim	Cruz
Cunha	Custódio	Da Silva
De Jesus	De Moura	De Oliveira
Dias	Dos Santos	Duarte
Dutra	Elízio	Espindola
Eufrásio	Fagundes	Farias
Ferreira	Flôres	Flôres Ayroso
Freitas	Garcia	Gomes
Gonçalves	Gualberto	Guerreiro
Ignácio	Joaquina	Jêsus
Lamin	Leite	Lemos
Lima	Linhares	Lopes
Lourenço	Machado	Madalena
Mafra	Mariano	Marques
Martins	Matheos	Medeiros
Miranda	Moura	Nascimento
Neves	Novaes	Nunes
Passos	Paulo	Peixe
Peixoto	Pereira	Pinheiro
Pinto	Plança	Polidoro
Porfírio	Quintino	Rabelo
Ramos	Raulino	Rebello
Reis	Ribeiro	Rocha
Rodrigues	Rosa	Sant'Ana
Santos	Sedrez	Serafim
Serpa	Silva	Simas
Simplicio	Siqueira	Soares
Sousa	Souza	Tavares
Teixeira	Teodoro	Tomás
Trindade	Vanzuita	Vargas
Veiga	Ventura	Viana
Vicente	Viturino	Vieira
Xavier	Zunino	Outros...

A população branca de Gaspar, no século XVIII, era composta por três classes de indivíduos:

- Os descendentes do vicentistas
- Os descendentes dos açorianos
- Os descendentes dos indivíduos que de Portugal e de diversas partes do Brasil, vieram para cá, em diversas épocas e por vários motivos.

Cada uma dessas classes apresentavam usos e costumes diferentes. Entretanto, no ano de 1796, Lucas Alexandre Boiteux teve as seguintes impressões desse povo: "hé que elles são mui fiéis ao seu soberano, mui inclinados a todos os actos de nossa religião, tanto públicos como particulares, às festividades da igreja e às procissões... A moral que eu chamarei pública, he boa, e por isso os povos tomão grande afeição e respeito dos homens que se conduzem bem, e não deixão de censurar com severidade os que se portão mal; são caritativos e hospitaleiros, recebem com franqueza e tratam com sinceridade os que vão de fora para o país; são pacíficos, obedientes às autoridades, laboriosos, robustos, industriosos e resolutos; inclinados à caça, à pesca, à música, à cantoria e às crianças.

As mulheres são, em geral, agradáveis em suas maneiras, observão cuidadosamente os seus deveres domésticos: são prendadas, industriosas, fecundas: as mais nobres, ou as mais polidas e civilizadas são dotadas de muita urbanidade, de maneiras dóceis e meigas. São inclinadas aos divertimentos; sabem cantar, tocar algum instrumento de corda e dançar..."

A classe dos habitantes de cor é geralmente inclinada a toda qualidade da indústria e aos ofícios mecânicos: os mulatos são dotados de muita habilidade e viveza, qualidades geralmente inerentes a esta casta de gente, em consequência do cruzamento das raças que procedem.

Dos escravos, pouco se pode dizer; porque a sua desgraçada condição os inibe do gozo dos direitos sociais, e por conseguinte do que delles se deriva: são aptos para toda a qualidade de trabalho braçal e maquinal, e também se encontram alguns com habilidade para ofícios mecânicos, normalmente os crioulos".

Conforme vimos, em 1796 a população de nossa região era composta de brancos de cultura portuguesa, fiéis a Deus e ao imperador, negros livres e escravos. Esses escravos trabalhavam nas grandes fazendas de Poço Grande e Barracão (José Henrique Flores), Oleo Grande e Brilhante (famílias Reis e Quintino), Belchior Central (José André Soares) e possivelmente em muitas outras propriedades que ainda não conseguimos identificar.

NOSSOS POVOADORES

MARGEM ESQUERDA

Passado o período de exploração: aprisionamento de índios, falsadores de ouro e identificação de madeira para embarcações, muitos "caboclos" vieram com suas famílias para as terras à margem esquerda do rio e ribeirões. Ali, construíram ranchos simples cobertos com palha, faziam roçado onde plantavam o aipim, a mandioca, o milho, o feijão, a cana, o algodão, as batatas, o arroz, o café e o fumo. Armavam um cercado para galinhas. Tinham uma canoa como meio de transporte, comunicação e pesca. Além do trabalho de exploração e serragem da madeira, do cultivo da roça, a caça e a pesca representavam o hobby e sustento familiar. À noite, fabricavam coves, redes, caniços e espinhéis para a pesca, arapucas, caixas, aratacas, apitos e outros apetrechos para a caça.

Com o passar dos anos, esses "caboclos" foram se apegando á sua propriedade e vizinhança, perdendo os laços fortes que os mantinham ligados a são Francisco do Sul e Paranaguá. Suas viagens a pé ou com canoa eram mais freqüentes até Santa Lídia, Gravatá, Penha e Piçarras, onde além de rever parentes, iam buscar o peixe do mar, fresco ou já seco ao sol.

As necessidades religiosas, a princípio, eram atendidas na Igreja de Nossa Senhora das Graças de São Francisco do Sul, na capela de Penha ou de Santa Lídia. O culto a São Sebastião, protetor dos animais, era notório. Em janeiro, aconteciam as novenas onde eram cumpridas as promessas ao santo. Ali, em sistema de pregão e arremate, as prendas pagadoras de promessas representavam o ponto alto e a característica da festa de 21 de janeiro. Eram porquinhos, galinhas, garrafas de leite, dúzias de ovos, frutas, legumes, bolos, cucas e massas com formato de vários animais domésticos e de partes do corpo (cabeça, mão, pé, braço, perna) curadas por intercessão de São Sebastião.

Na "capelinha" de São Sebastião, que geralmente ocupava a sala do capelão, a imagem do santo e um oratório onde, em voz alta e característica, era entoada a novena:

*1. São Sebastião Santo
De Jesus Amado
Valei-nos sempre
nosso Advogado*

*2. São Sebastião Santo
De Deus protetor
Valei-nos sempre
Do vosso amor*

*3. São Sebastião Santo
De Jesus Querido
Valei-nos sempre
No maior perigo*

Do lado de fora da "capelinha" aconteciam os festejos com bandeirinhas, arcos de bambu com flores, foguetórios, arremates, comida caseira e bebida forte.

Além do culto a São Sebastião, esses primeiros moradores tinham crenças em fantasmas, lobisomens, bruxas, mula-sem-cabeça e outras "apa-

renças" que geralmente, nas noites de lua cheia e às sextas-feiras, aprontavam suas maldades.

Muito criativos e espertos, alguns aprontavam brincadeiras assustadoras em determinadas regiões com barulhos e imagens de terror, ocasionando comentários de medo e apreensão durante muito tempo.

Esses primeiros moradores eram geralmente "posseiros", isto é, não possuíam documento de propriedade das terras que ocupavam.

Os primeiros posseiros a receberem título de propriedade na Margem Esquerda foram:

No Arraial do Poçinho (Foz do Ribeirão Arraial e imediações):

- Manoel Machado
- Padre Francisco Rodrigues
- Agostinho Alves dos Santos
- Luiz Dias de Arzão

No Estaleiro dos Naus (Região do Atual Porto Arraial):

- Fermiano Correia
- José Coelho da Rocha
- Benigno Lopes Monçan (uruguaio)
- Francisco Costa Passos
- Joaquim Alexandre de Castro
- João Vicente da Silva

Na Volta do Gaspar (atual centro da cidade, margem esquerda):

- Major Henrique Etur, com grande extensão de terras
- Benedito Rios
- Tomé Vieira Barbosa
- Antônio Branzoita

Na Pedra de Amolar (em frente ao morro Mirante do Vale, início do bairro Bela Vista):

- Antônio Dias
- Antônio Pinto de Carvalho
- Carlos Mousseaux (francês)
- José Angelo

Na Volta do Belchior (proximidade da foz do ribeirão Belchior):

- Pedro Dias de Arzão
- Adão Miguel

Um pouco acima:

- Luciano José de Campos
- Manoel Pereira
- Jacinto Corrêa de Negreiros (pai ou avô de 1º morador de Rio do Sul:

Basílio Corrêa de Negreiros)

Certamente muitas outras famílias viveram como posseiros durante muitas décadas seguintes, por insuficiência de recursos para aquisição do título de propriedade expedido em 1835.

MARGEM DIREITA

José Henrique Flores, já em 1835, era o maior proprietário de terras à margem direita do rio. Sabe-se que sua fazenda estendia-se desde a atual divisa de Ilhota com Itajaí até o ribeirão Poço Grande. A sede dessa fazenda era próxima à foz do Ribeirão das Canas, onde ficava a casa grande. Era uma fazenda aos moldes das grandes fazendas de café paulistas da época. Tinha escravos, muita produção de café, exploração de minérios, madeira e grande liderança política do "Senhor Proprietário".

Além de José Henrique Flores, seus escravos e arrendeiros da região, muitas outras famílias vindas de Desterrô (Florianópolis), São Miguel, Tijucas, Porto Belo e Camboriú aqui já viviam há muitas décadas. Essas famílias moradoras da Margem Direita eram predominantemente de tradição açoriana. Plantavam aipim e mandioca para fazer a farinha, milho, feijão, café, algodão, fumo e cana para fabricação do açúcar mascavo e mais tarde passaram a produzir o aguardente. Essas famílias vieram para nossas terras atraídas principalmente pela fertilidade do solo que superava as cansadas terras à beira mar. Iniciaram logo o cultivo de frutas como o abacaxi, melancia, laranja, maracujá, araçá, pitanga, nona, caqui e outras. Flores e trepadeiras passaram a enfeitar os quintais das casas construídas sempre em frente do rancho da farinha e do açúcar. O cultivo dos chás e temperos ao lado das casas e do gerau para secar o polvilho e açúcar passou a fazer parte da paisagem gasparense.

Essas famílias vindas do sul para Gaspar enriqueceram a cultura, o conforto e a convivência em toda região, influenciando o estilo de vida dos moradores dos quatro cantos.

Quando, em 1844, o Cel. José Henrique Flores vendeu parte de suas terras para a fundação da Colônia Belga de Ilhota, as terras da margem Direita com fácil acesso já eram ocupadas e trabalhadas.

CÔMO VIVIAM ESSA GENTE

A convivência familiar e de vizinhos era muito significativa. A começar pelos preparativos que antecipavam o nascimento dos bebês. As famílias preparavam com auxílio das vizinhas, latas cheias de broas de polvilho e fubá, bolachas de trigo e as galinhas, presas em gaiolas para limpeza e engorda que fariam parte do cardápio da parturiente cujo "resguardo" era de quarenta dias. Permaneciam no quarto alimentando-se com caldo de galinha, sequilhos e outros alimentos leves. Nesse período, serviços domésticos e cuidados com a mãe e o bebê eram realizados pelas comadres e vizinhas, com alegria, desprendimento e dedicação.

A forma organizada de atendimento era a garantia ao bebê, sua família e às visitas muito frequentes. Nestas visitas, as mães recebiam presentes como galinhas gordas, garrafas de vinho tinto, latas com doces, beijos, cuscuz, roscas de polvilho, café torrado e pilado recentemente e dúzias de ovos para a gemada fortalecedora.

Passado o "resguardo" a mãe e o bebê retribuíam as visitas recebidas. Aos domingos à tarde, ocasião da visita de retribuição, a criança recebia de presente simbólico da dona da casa, um ovo de galinha, que representava a prosperidade, dizendo ao entregá-lo que era para o bebê "não levar ratos" (representante da decadência) daquela casa. Era o momento de desejar que o bebê tivesse sorte e prosperidade na vida.

As necessidades de saúde eram tratadas por líderes comunitários que sabiam curar doenças com cataplasma, emplastos, massagens, chás, benzimentos e simpatias. Esses tinham disponível em suas casas, além dos ingredientes para tratamentos, uma cama para receber os pacientes, taquaras, faixas e breu para "encanar" ossos fraturados.

A religiosidade dos primeiros moradores da Margem Direita teve forte influência de Bom Jesus dos Passos de Porto Belo. A religião estava ligada ao silêncio; procissão, com velas e sofrimento.

A morte de um familiar ou membro da comunidade atingia a todos durante muito tempo (geralmente mais de um ano e meio). No rancho guardava-se sempre uma dúzia de tábuas secas para eventuais necessidades (fabricação de caixão para defuntos). As flores eram cultivadas também pensando em velórios e cemitério (lírios, margaridas, cravos-de-defunto, copos-de-leite, e outras). Os mais afortunados tinham em casa, uma peça de pano preto para emergências fúnebres da família ou de vizinhos. Havia sempre alguém que se especializava em lavar e aprontar os defuntos para o velório. Cozinheiras e costureiras durante todo o velório trabalhavam duro para servir refeições às visitas e vestir a família toda com roupas de cor preta que eram usadas durante um ano inteiro. Outros seis meses era costume usar roupas de cor preta e branca. Um vizinho, com as mesmas medidas do falecido, apresentava-se para receber um traje completo usado pelo falecido, ainda em vida. Era chamado de "coberta d'alma". Este comparecia às rezas e cultos em honra à alma do falecido, sempre vestido com os trajes do mesmo. O luto, o silêncio e o medo rondava a família do falecido durante muito tempo.

Essas pessoas demonstravam um cultivo à força mental muito evidente. Quase todas as doenças eram tratadas em primeiro momento com benzimento:

- Carne rasgada e nervo torto
- Sangue solto
- Sol na cabeça
- Bruxa
- Mau-olhado ou quebranto
- Arca-caída
- Cobreiro
- Icterícia (triza)
- Assustado
- Míngua
- Febre no estômago, e tantos outros benzimentos que acompanhavam tratamento com chás, massagens, cataplasma e simpatias.

A partir de 1835, Agostinho Alves Ramos, político e comerciante

estabelecido em Itajaí passou a organizar a ocupação destas terras e em Gaspar foram criados dois arraiais: o primeiro em Pocinho na Margem Esquerda (Foz do Ribeirão Arraial) e o segundo em Belchior, na Margem Direita (atual bairro Bela Vista). Nessa data, passaram a fazer parte da população gasparense os descendentes de alemães vindos da região de São Pedro de Alcântara. Em 1844, várias famílias belgas, decepcionadas com a colônia Ilhota, adquiriram terras no atual município de Gaspar nas Margens Esquerda e Direita do rio.

FOLCLORE

DANÇAS:

Fandango: Era comum aos sábados, domingos e à noite, os moços e as moças, calçados com tamancos dançavam um ritmo sapateado que chamavam Fandango. Este, geralmente acontecia na rua, no terreiro da casa (chão batido, bem varrido). Usava-se bater palma e cantavam refrões fortes e alegres.

Chamarritas: Dança de pares enlaçados com um misto de valsa e chotes: formam-se duas fileiras afastadas cerca de 2,5 metros. Homens de um lado e mulheres do outro, olhando-se face a face. Os homens unem as mãos às costas, com os braços naturalmente caídos; as mulheres tomam da saia, erguendo-a levemente. O músico solista dá um forte acorde, preparando os dançarinos para a execução da dança.

Ratoeira: A ratoeira é pertencente à categoria das danças de roda. Um grupo variável de dançarinos (normalmente acima de dez) ligados uns aos outros pelas mãos, formam um círculo, sendo escolhido alguém do grupo para ficar no centro (a ratoeira). Este deve "puxar" a cantoria, até ser substituído por outro, enquanto o círculo formado gira à sua volta, em passos pulados, para a esquerda e para a direita.

Trecho da cantiga:

*Ratoeira Bem Cantada
Faz chorar, faz padecer
Também faz um triste amante
O seu amor esquecer*

*A açucena quando nasce
Toma conta do jardim
Assim o teu coração
Quer tomar conta de mim*

*Estendi um laço branco
Na ramada da açucena
Os teus olhos me prenderam
Menina cor morena*

*Meu cravo de rosa
Meu manjerição
Dá três pancadinhas
No meu coração*

*Caranguejo não é peixe
Caranguejo peixe é
Caranguejo está na praia
A espera da maré*

Antigamente, a ratoeira era praticada por pessoas das mais diferentes

idades, e dançada á noite, em bailes, mas com o tempo acabou se restringindo a meninos e meninas pré adolescentes.

Pau-de-fita: O espetáculo da dança do "Pau-de-Fita" é apresentado com grupos de oito a doze pares de damas e cavalheiros. Toda a coreografia da dança se desenvolve ao som de cantorias com pares segurando fitas coloridas, presas a um mastro, e as trançando caprichosamente. Os trançamentos são de diversos tipos. Os versos cantados durante as danças são relacionados às apresentações.

Algumas quadras:

*Neste céu tão estrelado
Numa noite tão bonita
Nossa turma reunida
Trançando o pau-de-fita*

*Nós vamos fazer as tranças
As tranças da feiticeira
Viva a festa.....
Viva a nossa brincadeira*

Quadrilha: Dança-se aos pares, cerca de dez em geral. A música que dá início à dança é do tipo arrasta-pé e logo os pares se separam, damas para um lado e cavalheiros para o outro. Tem então seqüência uma série de evoluções, marcadas pelo comando de um dirigente da dança.

Diversas expressões do comando das evoluções identificam a influência francesa na origem da dança: "travessê", "balancê", "garranchê". Além destas evoluções a Quadrilha tem ainda pontos importantes de sua evolução, qua são o cumprimento dos cavalheiros, o cumprimento das damas, a formação do túnel e da "coroa de espinhos" (quando as damas fazem a roda de mãos dadas no centro e os cavalheiros por fora, e ao sinal de comando, cobrem as damas com os braços e todos fazem giros).

Os dançantes da quadrilha se vestem á moda caipira, já que a dança com mais freqüência é feita durante as festas juninas. Mas esta caracterização não é definitiva, pois varia de região para região brasileira.

FOLGUEDOS

Malhação de Judas: A figura de Judas Iscariotes, traidor do Divino Mestre, tem sido execrada ao longo de sucessivas gerações de cristãos. O Judas significa no imaginário popular o ser desprezível, em que recaem as culpas dos males do povo.

Num sentido mais largo, Judas pode ser qualquer pessoa incompatibilizada com a comunidade: o meu vizinho mau, o comerciante inescrupuloso ou o político sem ética.

A "Malhação do Judas" é uma brincadeira popular de raízes portuguesas e envolve crianças e adultos. Tem início com a confecção do Judas. Para tanto, são usadas roupas velhas, geralmente, trajes masculinos, que são enchidas de velhos panos, palha ou papel. A cabeça, as mãos e os pés são confeccionados do mesmo material. Conforme decisão do grupo envolvido na confecção. O judas pode receber um nome, inclusive com direito a um pasquim que explicará em quadrinhas sarcásticas a escolha do nome e razões da crítica que se faz ao indigitado.

Na madrugada do sábado de aleluia, o Judas é dependurado numa árvore ou poste da praça ou rua central da comunidade. Cedo, toda a rapaziada da redondeza se prepara para a malhação: Sarrafos e varapaus são caprichosamente preparados, buscando cada um ter o mais resistente. Enquanto a rapaziada se ocupa em preparar seus porretes e aguardar ansiosamente pela hora da malhação, os adultos apreciam o Judas e se divertem com as tiradas jocosas e satíricas dos pasquins.

Enfim, ao soar dos sinos das 9 horas da manhã, anunciando o rompêr da Aleluia, o garoto mais forte e saliente amarra longa corda ao pescoço do Judas, desce-o e sobre ele derrama querosene ou gasolina, ateando-lhe fogo. Ato contínuo, puxando pela corda o Judas, sai em desabaladã carreira, seguido por dezenas de guris que com varas e porretes aplicam raivosos e destruidores golpes no corpo de Judas. Em poucos minutos, o Judas é dilacerado, espalhado pela rua em pedaços fumegantes do desprezível traídor de Cristo, mais uma vez justificado pela fúria santa da rapaziada excitada e feliz.

Boi-de-Mamão: Embora o folclore brasileiro conheça esta brincadeira com diversos nomes, a denominação "Boi-de-Mamão" é tipicamente catari-nense. Ela pode ser originada do fato de que, em algumas ocasiões se usa o mamão verde para se fazer a cabeça do boi.

A brincadeira envolve música, canto e dança em torno do tema épico "morte e ressurreição do boi". As coreografias variadas, os cantos espirituo-sos e a música alegre contagiam o público e prendem a atenção de todos durante o espetáculo. Há uma mistura bem dosada de alegria e tensão, pois as investidas do boi e de outras figuras assustadoras do grupo aos assistentes causam medo, notadamente nas mulheres e crianças.

As figuras tradicionais de um grupo de boi-de-mamão são o boi, o cavalo-do-meirinho, o vaqueiro, a bernúcia, o Mateus, a Maricota. Mas são comuns as figuras da cabrinhá, do sapo, do macaco, do urso, do urubu, etc.

Todas as figuras dançam acompanhadas de cantorias e entram na roda a cada intervenção do chamador, que canta os versos chamando-as. O auto do boi inclui sua doença, morte, cura milagrosa e sua retirada da roda, laçado pelo vaqueiro.

A fantasmagórica Bernúcia, um bicho que não é "nem jacaré, nem dragão; nem hipopótamo, sendo todos os três ao mesmo tempo", surgiu em itajai e ficou definitivamente incorporada á brincadeira do boi-de-mamão.

A Maricota, figura feminina muito alta, dança de braços abertos e com eles vai distribuindo afagões e tapas, ajudando também a manter a roda de assistentes sempre aberta.

As cantorias do boi-de-mamão são várias e em geral improvisadas pelos cantadores em versos como estes:

Não deveis se recusar

A confiança que faço

Trazei o boi-de-mamão

Com todo o desembaraço

Olê, olê

Olê, olê, olá

Arreda do caminho

Que a bernúcia qué passá!

Terno de Reis: Os Ternos-de-Reis se compõem de grupos de três

cantadores acompanhados ou não de instrumentos de música, aos quais se juntam curiosos e participantes e que visitam as casas, comemorando a Festa dos Santos Reis.

A Festa dos Santos Reis se comemora a 6 de Janeiro e por isso, os Ternos-de-Reis se organizam e se apresentam no período que vai do Natal ao domingo da Epifania.

A visita do Terno-de-Reis sempre se faz à noite. Se o proprietário visitado acender a luz, tem-se o sinal de que a visita é bem acolhida e os cantores assinalam com versos como estes:

*Porta aberta, luz acesa,
é sinal de alegria
Mande entrar os Santos Reis
Com sua nobre família*

Acolhidos os cantores e seu grupo acompanhante, são cantadas outras estrofes de louvação ao Menino Deus recém-nascido e aos Santos Reis que o visitaram e testemunharam sua divindade ao mundo. Por fim, todos os acolhidos na casa visitada são regalados com alguma bebida e comida.

*Andamos de porta em porta
Visitando o Vosso Senhô
Sabemos o ano novo
Que o "Santo Reis" já chegou.*

Festas Juninas: Uma antiga lenda cristã relata que para anunciar aos parentes e vizinhos o nascimento de seu filho temporão, zacarias teria mandado acender grande fogueira, assim que sua esposa Isabel deu à luz João Batista. Daí em diante, a queima de fogueira para comemorar a festa do Precursor do Messias, em 24 de junho, tornou-se cara tradição popular na Europa.

São João Batista é em Portugal um dos santos de grande devoção do povo católico. Sua festa, antecedida pela festa de Santo Antônio, a 13 de junho, compõe o ciclo das festas juninas que os portugueses muito comemoram.

As festas juninas foram transplantadas de Portugal para o Brasil ainda durante o período colonial e aqui se tomaram também bastante populares. Não há praticamente nenhuma comunidade do interior do Brasil que não realiza as suas festas do mês de junho. Esta característica interiorana que as festas juninas sempre tiveram, levou-as assumirem uma qualificação de festas caipiras. No traje, nas danças, nas músicas e nas iguarias servidas. O traço marcante da gente e dos costumes do sítio dão este aspecto peculiar às festas de junho.

Dança-se o baile caipira, apresenta-se grupos dançantes do Pau-de-Fita e da Quadrilha; casamentos caipiras; cantam-se músicas folclóricas e sertanejas; comem-se rapaduras, aipim e batata-doce com melado de cana, pipoca e pinhões; bebe-se quentão. Mas a queima da fogueira de São João é o ponto culminante da festa e o de maior atração popular.

Boi na Vara: Até cerca de quatro décadas, ainda se realizava o "Boi na

Vara" na praça do Barracão. Uma vara forte e flexível era fincada ao solo com um boneco de pano pendurado por um fio, a dois terços, na extremidade superior da vara era preso um laço ao qual um boi estava amarrado. Tentando fugir, o boi vergava a vara e com isso, o boneco descia de sua cabeça. O boi, irritado, investia contra o espantalho liberando dessa forma o vergão que, o retornava à posição vertical e fazia fugir o boneco. Retornava-se, portanto, à situação original, o boi vergando mais uma vez o varejão e recomeçando tudo. Isto continuava até a completa exaustão do boi que, então, era morto e tinha sua carne distribuída entre os participantes. Às vezes, o boi livrava-se das amarras e atacava a rapaziada que ocupava-se em irritá-lo, com barulho e pedradas. Todos protegiam-se nas casas vizinhas, até que os "corajosos" prendessem novamente o animal, e recomeçava a brincadeira.

Festas Religiosas: Em nossa região, as festas religiosas mais populares foram:

- Festa do Divino Espírito Santo

- Corpus Christy (Corpo de Deus), onde acontecem as procissões com tapetes e altares nas ruas ou estradas próximas da capela ou igreja.

Além dessas, as festas em honra a São Sebastião (já mencionadas) permaneceram até a década de 1950 na capela em frente à Matriz, na margem esquerda do rio. As procissões luminosas da Semana Santa é uma tradição cultuada e muito valorizada por este povo.

JOGOS E BRINQUEDOS

MASCULINOS

Pandorga: a pandorga é um agradável divertimento infantil, mas pode envolver pessoas de todas as idades. Ela é um brinquedo confeccionado normalmente com um retângulo de fino papel colorido, colado sobre uma estrutura de finas varetas de bambu e tiras de pano, o rabo da pandorga. Mas pode haver formatos variados: aves, sapos, borboletas, estrelas, corações, bonecos, barcos, etc. A brincadeira com pandorga consiste em fazê-la subir ao vento presa ao fio ou linha de costurar que a criança segura, atenta à necessidade de soltar ou recolher mais linha. As pandorgas, nas mais belas e coloridas criações, nos meses de vento, enchem e alegram o céu num espetáculo divertido e artístico.

Pião: O pião é um brinquedo infantil fabricado de madeira torneada e de formato cônico. Essa brincadeira consiste em a criança enrolar em todo o corpo do brinquedo um forte fio ou cordão, chamado fieira, cuja ponta fica presa em seu dedo. Lançado ao chão e recolhendo-se rapidamente a fieira, o pião rodopia velozmente sobre si mesmo. As crianças, nesta brincadeira, fazem disputas entre si para ver quem é mais hábil no manejo do pião.

Clicas: A brincadeira com bolinhas de vidro ou de gude junta inúmeras crianças numa disputa que exige habilidade e precisão no jogo com pequenas esferas de vidro colorido. Todo o jogo se faz destre de uma roda riscada no

chão de terra batida, tendo ao centro um pequeno buraco ou boca, donde se iniciam as jogadas. O jogo consiste em pôr para fora da roda as bolinhas dos adversários, através de arremessos feitos pelo jogador com sua própria clica. Todas as bolinhas dos adversários, postas para fora da roda, tornam-se posse do jogador que as excluiu, que demonstrará toda a sua competência e habilidade pela quantidade de bolinhas adversárias que arrebanhar.

Bilboquet: Popularmente chamado de "Biblioquê", é um brinquedo que consiste em duas peças geralmente feitas de madeira atadas uma a outra por um barbante curto e resistente.

A primeira peça é basicamente um cabo com pino onde deverá encaixar ou "encaçar" a segunda peça, a que se parece com um chapéu ou cabeçote em todas as investidas. Cada erro implica em mudar o jogador que geralmente participa da brincadeira formando um pequeno círculo de observação e espera.

Entrudo ou entrude: É o apelido dado ao conjunto de brincadeiras aprontadas aos vizinhos e transeuntes durante o carnaval. O material usado nesta brincadeira é basicamente cinzas de fogão e muita água fria que são jogadas aos desavisados sem dó nem piedade. Após receber água e cinzas, o atingido é alvo de sarcasmo dos promotores da brincadeira. As curvas dos estreitos caminhos do interior constituíam os espaços ideais para a realização da brincadeira.

Mascarado: Organizada por membros de uma família, a brincadeira tinha em vista assustar principalmente algum jovem que iniciava o namoro com alguma vizinha. Um moço usando lençóis e máscaras aparecia repentinamente à frente do caminhante que retornava à sua casa após a visita à namorada. Os irmãos ou parceiros do "fantasma", escondidos no mato produziam barulho assustador apavorando o transeunte. Estas sessões de terror repetiam-se até que o moço desistisse do namoro ou até que este descobrisse toda a armação dos fantasmas.

Outra versão do Mascarado consistia em organizar "caveiras que cuspiam fogo" nos córregos e apavoravam principalmente senhoras e moças que transitassem por caminhos ou residissem próximo ao córrego. Um catuto era recortado para formar olhos, nariz, boca e ovidos da suposta caveira. Dentro do catuto, um buraco onde se encaixava bambu por onde soprava ar que fazia com que as chamas saíssem dos buracos assim que alguém se aproximasse.

Vários jovens acompanhavam a caveira boiando silenciosamente nas águas do córrego. Quando a caveira cuspiam fogo, todos ecoavam barulho assustador. Este tipo de "aparença" era combatido a tiros de arma de fogo pelos vizinhos que se posicionavam às margens do córrego, para acabar com a brincadeira.

Perna-de-Pau: Ainda hoje muito praticada pelos meninos. De posse de dois sarrafos compridos e com suporte para os pés, os garotos andam com suas pernas-de-pau fazendo graça aos seus espectadores. A brincadeira evolui sempre, fazendo com que os mais habilidosos andem com pernas cada vez mais altas.

Pé de Lata: Brincadeira para os bem pequenos. Fura-se o fundo de

duas latas iguais onde se prende um barbante comprido e forte para segurar a lata durante a brincadeira. O menino sobe nas latas prendendo o barbante entre os dedos dos pés e então inicia a caminhada barulhenta, sempre segurando o fio para não perder as latas, que servem de suporte aos pés. Joga-se corrida entre vários "pés de latas", sempre animando os espectadores ou parceiros com brincadeiras e gracinhas. O mais engraçado e rápido torna-se o líder da brincadeira que segue horas a fio.

Pau-de-Sebo: Realizada por ocasião de uma festa que reúna um grande número de pessoas. Finca-se uma vara forte e lisa ao centro de uma praça. Sobre a vara é presa uma nota ou moeda de bom valor. Unta-se a vara com sebo em abundância e é feito um desafio aos habilidosos a subirem e conquistarem a moeda que está lá em cima. Os espectadores divertem-se com os tombos e trapalhadas dos que não conseguem e torcem pelos seus favoritos.

Patinete: Espécie de carrinho de madeira feito pelos garotos maiores. Tem duas rodas com uns 10 cm de diâmetro, suporte para os pés com uma tábua de 15 cm a 20 cm de largura, uns 60 cm de comprimento e um cabo em forma de "T" que serve para dar a direção de corrida para o brinquedo.

A competição existe entre os patinetes com maior velocidade e capacidade de freio mais rápido.

Carro de Gula: Brinquedo construído em madeira. Feito com uma tábua larga (50 x 70 cm) sobre 4 rodinhas. O piloto do carro, sentado sobre o mesmo, conta com sistema de freio e direção que funcionam sob comando de vários sarrafos embaixo da tábua que lhe serve de banco e proteção. A direção passa para a parte superior do carro através de um buraco por onde o eixo de madeira passa de forma ajustada. Por cima do eixo de direção, uma roda de madeira serve de volante. Esta brincadeira acontece em pistas com declives para dar mais emoção aos corredores.

Carrocinha para o bebê: Costume ainda praticado há poucas décadas era o passeio matinal ou vespertino com o bebê confortavelmente acomodado em uma carrocinha de madeira feita principalmente pelo pai ou avô da criança. Cada família preocupava-se em ter a sua carrocinha que era caprichosamente feita em madeira plainada e lixada. Consistia numa miniatura de carroça com rodas de 10 cm e 15 cm de diâmetro, um caixote de uns 70 cm de comprimento e um cabo comprido para puxá-la. Travesseiros e acolchoados davam conforto ao bebê durante seus passeios. Quando os bebês cresciam a carrocinha passava a servir para transportar alimentos e outros trechos.

FEMININOS

Peteca: O jogo peteca, praticado pelas meninas, consiste em rebater a peteca entre duas ou mais jogadoras sem deixá-la cair ao chão. A peteca, feita pelas meninas, é montada com uma bolsa redonda de pano recheada com areia, panos velhos ou serragem no centro da bolsa redonda (6 cm a 8 cm de diâmetro) que serve de base para o brinquedo, prende-se penas de aves.

Cozinhado: O cozinhado é uma brincadeira combinada entre 6 a 8

meninas vizinhas e com consentimento das respectivas mães que concordam em fornecer os alimentos que serão utilizados no cozinhado.

Marcado o dia e o local do cozinhado, o cardápio e a contribuição de cada participante, começa a expectativa. Um fogão montado com pedras sob uma árvore ou canto do rancho é o centro de tudo. Ali são colocadas panelas e latas para ferver água e depois para cozinhar a refeição das meninas que consiste em um "cozido" de vários ingredientes que combinam os sabores. Pronta a refeição, é servida às participantes da brincadeira e a mãe da menina que acolheu a brincadeira. Após a refeição, as louças são lavadas, o fogão é desmanchado e o chão é varrido, numa imitação às lidas domésticas das mães. Terminados os "serviços", todas vão brincar de bonecas ou outra brincadeira.

Batizado de Boneca: Brincadeira feminina cujos preparativos seguem os passos do cozinhado.

Geralmente, a mãe da menina que acolhe a brincadeira costura uma boneca de pano nova para servir de batizando. As meninas convidadas preparam roupinhas com retalhos de tecidos ou panos velhos que servirão de presente à boneca. Durante a brincadeira é simulado:

- A família e madrinhas se preparam para ir à igreja, vestindo a boneca com a roupa e manta mais bonita.

- Todos sobem a uma carroça, trole ou charrete (que está guardada no rancho) e simulam a viagem até a igreja.

- O padre recebe os que chegaram e realiza o batismo derramando água sobre a cabeça da boneca (nesta hora uma menina escondida imita o choro de uma criança). Ali, a boneca recebe um nome já escolhido por todas as participantes da brincadeira.

- De volta para a casa, é servido lanche com doces secos, limonada ou outro alimento trazido pelas participantes.

- Terminado o lanche, todas se põem a lavar e arrumar tudo. A menina "mãe" da boneca batizada ocupa-se exclusivamente com a boneca: trocando roupas, dando brinquedinhos, acalentando o choro, etc.

Obs: Todas as meninas trazem suas bonecas para a brincadeira.

Cinco Marias: As meninas costuram cinco sachês com tecidos coloridos. O recheio é feito com areia fina e seca. De posse dos saquinhos de "Cinco Marias", as meninas sentam-se no chão batido e iniciam a brincadeira.

Os cinco sachês colocados caprichosamente sobre o dorso da mão e são arremessados ao ar e novamente colhidos pela palma da mesma mão. Os que caíram no chão são ajuntados pela mesma mão onde os outros se encontram guardados. A habilidade é fazer com que cada manobra com os sachês seja sucesso.

Passar Anel: Sentadas em círculo, as meninas de mão postas aguardam a dona do anel que passará com ele escondido em suas mãos. Uma observadora no centro da roda tenta adivinhar para quem a dona do anel passou o mesmo. Caso ela acerte, ganhará o direito de passar o anel e a portadora passará ao centro da roda. Caso não acerte, volta para a roda em lugar comum e aquela que guarda o anel continuará a brincadeira, passando-o em nova rodada. Outra menina é escolhida como observadora no meio da roda.

JOVENS

Brincadeira de Vizinho: Praticada até a primeira metade do século, em várias regiões de Gaspar, esta brincadeira reunia dezenas de jovens solteiros de uma região. Pretendia aproximá-los e oportunizar maior conhecimento sobre intenções, gostos, maneira de tratar o jovem de sexo oposto e numa maneira divertida, iniciar o namoro de forma sadia e sob a aprovação familiar.

A brincadeira de vizinho era sempre planejada no final de uma festa, quando pequeno grupo de moças ou moços, marcavam uma data (domingo à tarde) e um local (árvore frondosa em um pasto de propriedade de uma família conhecida) e convidavam os amigos (rapazes e moças). Na véspera, a família receptora preparava grandes quantidades de sequilhos e de concertada (bebida preparada com aguardente, açúcar, gengibre e outros temperos). Essas iguarias eram servidas nos intervalos da brincadeira.

Assim que todos tivessem chegado, organizava-se uma grande roda com pares de jovens que entre conversas e risos passavam a ter sua atenção dirigida a todos os participantes. Um líder, no centro da roda, indagava a cada um dos membros de cada par, se este estava contente com seu vizinho. Era a costumeira pergunta: -"Fulano, estás bem de vizinho?" Caso a companhia lhe fosse agradável, ele(a) alegremente respondia "sim". Caso desejasse trocar de parceiro, a outra pessoa desejada era, então consultada e se fosse do agrado dela também, dois novos pares se formavam, com a troca de parceiros.

A brincadeira transcorria até o final da tarde, quando era marcada a próxima brincadeira e todos se despediam, rumando para suas casas, onde as tarefas com os animais os aguardava. Muitos casamentos iniciaram com as brincadeiras de vizinho.

LITERATURA POPULAR

ESCRITA

Pão-For-Deus: No Pão-For-Deus se sobrepõe duas manifestações artísticas: o artesanato do papel recortado à tesoura ou à navalha com que se fazem os "corações" e o repentismo poético das quadras e quintilhas.

A manifestação cultural a que se chama "Pão-For-Deus", em Santa Catarina e na nossa região, constitui-se basicamente do pedido de uma dádiva que alguém faz a outra pessoa de sua amizade ou conhecimento; ou entre namorados. Para encaminhar o pedido, o remetente faz artesanalmente um coração de papel colorido, decorado com caprichosos rendilhados ou encomenda-o a quem melhor prática tenha nesta feitura. No coração do Pão-For-Deus são escritas as quadrilhas ou quintilhas de caprichado romantismo poético, que encaminham o pedido. A pessoa destinatária do "Pão-For-Desu" fica obrigada a dar o presente ou a lembrança pedida. Como um pão que, por Deus, alguém pedisse e de modo algum se poderia recusar atendimento.

É no mês de setembro, na entrada da primavera, que acontece a troca

de "corações" do "Pão-Por-Deus", quando então transborda o lirismo romântico de tantos corações apaixonados ou se manifestam amizades cultivadas com carinho. As quadrilhas podem expressar terno lirismo amoroso, humor refinado ou mesmo a crítica jocosa. Eis alguns exemplos:

*Aí vai meu coração
No bico d'um beija-flor
Pedir o pão por Deus
Ao meu querido amor*

*Aí vai meu coração
De vergonha vai tremendo
Vai pedir o pão por Deus
A quem pode dar, querendo*

*Aí vai meu coração
Na garupa de um lobisomem
Pedir o pão por Deus
Ao amigo macaco-homem*

Pasquins: Os pasquins são escritos principalmente para desagradar e vexar vizinhos ou parentes. Consiste em escrever sobre o papel amassado, sujo e grande, quadras ou trovas sobre determinadas atitudes ou características do acusado ou de sua família, em letras grandes e bem visíveis. Concluído o cartaz pasquim, o autor às escondidas, fixa-o na porteira da propriedade ou porta de entrada da casa, para que todos o vejam antes que o dono ou vítima o encontre. Como todo bom pasquim, o autor ou autores permanecem no anonimato para sempre. Entretanto pelas características dos trabalhos que vão se repetindo, algumas pessoas recebem por consenso popular a culpa pela autoria do pasquim. Difícilmente esta pessoa é informada de que está sendo culpada pela autoria da brincadeira.

FALADA

Provérbios: Os provérbios, ou ditados, como se costuma chamá-los na região, podem ser contados às centenas. Volta e meia são recitados pelos nativos, em cuja linguagem se incorporam, expressando uma sabedoria popular adquirida ao longo de muitas gerações. Aqui, apresentamos apenas alguns provérbios que selecionamos pela frequência com que são repetidos:

- A formiga quando quer se perder cria asas.
- A língua serve de chicote para o rabo.
- Pedra que muito rola não cria limo.
- Esticam-se as pernas conforme a manta.
- Quando o gato sai, os ratos dançam.
- A pior cunha é a do mesmo pau.
- Todo burro come palha: o problema é saber dá-la.
- Águas passadas não movem moinho.
- A missa se espera na porta da Igreja.
- O que o diabo dá, o diabo leva.
- A porta da rua é serventia da casa.
- Dia de muito é véspera de nada.
- Gato com fome come até sabão.
- Honra e proveito não cabem no mesmo balaio.

- Do burro se espera o coice.
- Há sempre um chinelo velho para um pé torto.
- Árvore ruim não dá boa sombra.
- Dois bicudos não se beijam.
- E outros

Expressões Típicas: Categorizamos como expressões típicas locais certas enunciações feitas com recurso à linguagem figurada. Estas expressões designam determinadas situações, atitudes, idiossincrasias, etc. e chamam-se perfeitamente incorporadas ao modo de falar. Alguns exemplos:

- (Estar) "no mato sem cachorro" (enuncia qualquer situação difícil).
- (Fazer) "das tripas coração" (significa mostrar boa vontade, esforçar-se para superar obstáculo - com o mesmo sentido a expressão "remar contra a maré").
- (Não exergar) "dois palmos na frente do nariz" (designação estupidez).
- (Tirar) "a barriga da miséria" (expressa uma oportunidade extraordinária de satisfazer necessidades).
- "Safar a onça" (significa escapar de um perigo).
- Bêbado "que nem uma cabra" (indicação superlativa de embriaguez).
- (Estar) "picada de cobra" (significa estar grávida).
- "Botar os cachorros em cima" (designa reprovação veemente).
- "Tirar o pai da força" (indica muita pressão).
- "Comer da banda podre" (expressa situação de pobreza).
- "Andar na flúza" (significa viver às custas de outros).
- "Bananeira que já deu cacho" (indica esterilidade ou perda de capacidade).

Cantigas: As cantigas que acompanham a dança da Ratoeira, e normalmente associadas a esta finalidade, sempre guardaram, entretanto, uma grande autonomia relativamente à coreografia, sendo cantadas em momentos diversos. Tradicionalmente, essas cantigas animavam qualquer trabalho doméstico ou de roça. Certos cantos acabaram por se transformar em verdadeiros "clássicos", conhecidos universalmente pelas várias gerações e em todos os lugares. Exemplos:

*A folha da bananeira
Pra banda está virado
Virou pra banda do sul
Eu prá lá não tenho nada.*

*Alfinete miudinho
Preguei na almofada
O dia que te vejo
Não como, não faço nada.*

*Fui fazer minha cama
me esqueci do cobertor
Deu um vento na roseira
Encheu minha cama de flor.*

*Quando passares perto de mim
Não me olhes pelas costas
Que não sou crivo nem renda
Que se tira pela amostra.*

*Amanhã faz quinze dias
Que meu peito se fechou
Quem morava dentro dele
Pegou a chave e levou.*

*Meu amor não mora aqui
mora lá em Porto Belo
O namoro das meninas
É uma vara de marmelo.*

Advinhas:

- O que é que é meu e os outros tratam? (nome).

- Em tábuas e tabuletas, existe uma dama fechada, faça sol ou faça chuva, ela está sempre molhada? (língua).
- A primeira Deus dá, a segunda tem que comprar. (dentição).
- O que é que nasce enforcado e morre degolado? (cacho de banana).
- Qual é a mãe que antes de ser mãe, os filhos já tinham nascido? (bananeira).
- O que é que está no mato esticado e vem prá casa enrolado? (cipó).
- Branco foi meu nascimento, encarnado fui trajado, hei de me vestir de luto para ser bem estimado. (café).
- Quanto mais tira mais fica. (buraco).
- Muitas damas num castelo, todas vestem amarelo. (laranjas maduras na laranjeira).

AGRICULTURA

Curiosidade: Nas pequenas propriedades agrícolas, plantavam-se a mandioca e o aipim para a fabricação da farinha; a cana-de-açúcar, para a produção de açúcar e melado; o milho, para o consumo dos animais e a venda excedente; o café, para o consumo familiar e a venda excedente; o algodão, para as necessidades familiares e o fumo, que era preparado em "cordas" que formavam os jacás, vendido por bom preço. O fabrico do açúcar e da farinha, exigia a força de bois adestrados. Determinadas famílias de origem açoriana destacavam-se pela habilidade de "domar" bois e cavalos, tanto para serviços de engenhos como para puxar carros e carroças. Essas famílias recebiam em sua propriedade o animal xucro e após várias semanas de atenção, trato e ensinamento, era devolvido ao dono, pronto para as tarefas às quais fora treinado. Geralmente um rapazola da família domadora acompanhava o animal e seus proprietários por mais uma semana a fim de adaptá-lo bem ao seu dono e às tarefas definitivas.

Farinhada: É sabido que tanto em Portugal quanto nos Açores não se cultivava mandioca. O aipim é conhecido, mas pouco cultivado. Esses imigrantes agricultores aqui chegando, encontraram grande mercado para a farinha, ainda preparada com a tecnologia indígena, passaram a dedicar-se ao plantio da mandioca e à produção de tão cobiçado produto. Utilizando-se dos conhecimentos sobre atafonas e moinhos de vento, trazidos dos Açores passaram logo a adaptá-los ao processo de "industrialização" da farinha.

Da atafona, combinando com o mecanismo do moinho de vento, surgiu o "molhe" ou engenho de centro, com roda grande (bolandeira), e transmissão para a cevadeira e hélice de forno.

Da prensa de vinha, os açorianos copiaram e adaptaram as prensas para os novos engenhos de farinha.

Todo processo de produção consiste de várias etapas:

- a) A colheita da mandioca.
- b) Transporte para o engenho com carros de bois com o paiol de taquaras ou em balaio atados em serões no lombo dos animais.

c) Raspar ou descascar a mandioca (tarefa de mulheres e meninos que trabalham conversando e cantarolando alto).

d) Lavagens das raízes.

e) "Cevar" ou ralar as raízes na "cevadeira" em alta velocidade. A massa cai molhada no coxo de madeira da "cevadeira".

*"Menino que estás cevando
toma cuidado com a roda
que nós estamos no inverno
e não é tempo de poda."*

(Verso conhecido para alertar às crianças sobre o perigo de ralar os dedos na cevadeira.)

f) A massa molhada era colocada no "tipiti" e levada a prensa para enxugar.

g) A massa seca era esfarelada e peneirada, tornando-se própria para o preparo do "beiju" e do "cuscu".

h) A massa era forneada, isto é, torrada na fornalha à lenha.

i) Guardava-se a farinha nos paíóis de madeira.

As farinhadas aconteciam sempre no inverno e reuniam a família e vizinhança, numa tarefa muito divertida. Os que não possuíam engenho, entregavam a sua produção de mandioca ao engenho vizinho que a industrializava a terço, isto é, um terço da farinha ficava para o industrializador que a produzia.

Cana de Açúcar: Quando os açorianos aqui chegaram, a cana já era muito cultivada. Estes trataram logo de aproveitar o mercado e a tecnologia existente para produzir o melado e o açúcar mascavo que rendia bons lucros.

Os engenhos foram aperfeiçoados com os conhecimentos que possuíam.

A cana era plantada seguindo os costumes locais e "cortada" após 2 anos. Lá na roça era amarrada em pequenos molhes e transportada ao engenho por carroças, zorras ou carros de bois.

No engenho, passava-se uma à uma na moenda formada por 3 piões de madeira que giravam abaixo da bolandeira movida a bois. O caldo da cana "garapa" escorria para um cocho de madeira fixo embaixo da moenda.

O caldo era então fervido na fornalha (geralmente a mesma para o fabrico da farinha) até formar o melado. Nesta ocasião, os vizinhos traziam pequenos potes de barro (boiões) para receber o mel de presente. O mel era acondicionado em cochos de madeira por vários dias para "açucarar". A parte líquida sobre a açúcarada era então retirada. Era o "mel do cocho", de qualidade inferior, servia para alimentar porcos e aves. O açúcar do fundo era secado em prensas e depois ao sol, sobre geraus. Guardava-se em barricas de madeira, vendido ou entregue geralmente ao comerciante que fornecia todas as mercadorias comerciais da família sob a garantia da produção açucareira.

Milho: De cultivo fácil e colheita rápida o milho já era cultivado em todas as regiões de Gaspar já no século XVII.

A roça era feita após queimada "coivara" e em poucos meses o milho verde já podia ser colhido. Mais algumas semanas e a família toda se organizava e rapidamente colhia as espigas maduras a fim de que ratos e

outros roedores não as atacassem ou fossem prejudicadas pela chuva. Em balaios, atados à serões nos lombos dos animais, em zorras ou carros de bois, chegavam até o paiol (espécie de rancho ou parte de um rancho maior, protegido de animais e umidade). Ali, formavam-se verdadeiras "paredes" com a socas de milho cuidadosamente empilhadas. Terminada a colheita, a família se reunia à noite ou em dias de chuva para iniciar a tarefa de debulha. Ali, os mais fortes extraíam a palha das socas que eram aproveitadas para colchões das camas, ninhos de poedeiras, acender fogo ou como palheiro para os fumante. Os menores e mais frágeis tiravam os grãos dos sabugos com as mãos. Terminada a tarefa os grãos eram guardados no sótão das casas ou em paióis e os sabugos serviam para o fogo ou nas "casinhas" substituindo o atual papel higiênico.

O excedente da produção do milho também era recebido pelos comerciantes em forma de troca-troca.

Cafezais: Grandes áreas de cultivo de café cobriram nosso território no início do século XIX. Era plantado geralmente nos morros de pouca altura e seguindo os moldes das plantações do Paraná e de São Paulo. Cultura permanente, exigia muita mão-de-obra somente nos períodos de colheita e secagem. Colhido manualmente e transportado em balaios até a eira de secagem para em seguida ser pilado e vendido aos comerciantes. Estes vinham pelo rio com embarcações carregadas de tecidos, ferramentas, ferragens, medicamentos, querosene e outros produtos de interesse dos agricultores. A cada parada, negociavam as mercadorias por produtos coloniais, entre eles, o café. Grandes proprietários e notáveis produtores, também adquiriam a produção de café de seus vizinhos, para depois comercializá-lo em Itajaí ou Santos com os importadores de café. A primeira parte da colheita era guardada para o consumo familiar. Este café era torrado e moído em casa, usando-se a torradeira de metal, adquirida dos comerciantes e moído no pilão de madeira.

Fumo: Cultivado em várias regiões de nosso território nos séculos passados, o fumo era plantado, colhido e preparado no rancho da propriedade. Ali, com auxílio de cavaletes e engenhoças de madeira, as folhas eram retorcidas formando cordas que seriam enroladas formando o "jacá". Os jacás com até quinze quilos de corda de fumo eram enrolados em palas secas do milho para conservação do produto e facilitar o manuseio.

Havia tipos de folhas, chamadas de "fumo de galpão" que eram penduradas em galpões abertos para secar e vendidas a fabricantes artesanais de charuto para exportação.

GASTRONOMIA

RECEITAS COM MANDIOÇA E DERIVADOS:

Paçoca: Pega-se uma porção de farinha, no volume desejado, coloca-se no pilão, junto com amendoim, a mandioca, uma pitada de sal e açúcar a gosto. O amendoim deve ser descascado e uma pequena parte ainda crua para produzir óleo o que dará aderência à mistura. Coloca-se, ainda, outra gordura para facilitar a aderência da massa. Junta-se temperos tais como cravo, erva doce, pimenta do reino (suave). Tudo bem misturado, vai sendo pilado até ficar uma massa liguenta e compacta. Retira-se e prepara-se tabletes. Está pronta para ser servida, e, esfarelar-se gostosamente na boca.

Puba, Pubá ou Cacunga: A raiz da mandioca é curtida em água por alguns dias. Quando estiver em forma de massa está no ponto de ser trabalhada e para se fazer diversas coisas, aliás tudo o que se faz com massa crua.

No caso da puba, a massa pode ser temperada, transformada em forma de pão e cozida no forno ou em "banho maria".

Pode ser preparada pura ou com mistura de farinha de milho. Na culinária indígena era apresentada apenas na forma de pão que poderia ser armazenado por longo período, quando enterrado, passando a ser chamado de pão da terra.

Broa de Polvilho: *Ingredientes:* Um quilo de polvilho, seis ovos de galinha, uma xícara bem cheia de açúcar.

Mistura-se tudo adicionando-se gordura (banha de porco, manteiga ou margarina) e, facultativamente, coco ralado. Tudo misturado, bate-se o conjunto como massa de pão dentro de uma vasilha, preferentemente uma gamela de madeira ou aliquidar. Algumas doceiras colocam uma pitadinha de sal e gotas de limão.

O ponto da massa será conhecido quando não mais houver aderência na vasilha. Prepara-se roletês de massa, corta-se em pequenos pedaços (cortes em 45 para efeitos estéticos) e com desenhos na parte superior em leves cortes. Leva-se ao forno forte durante meia hora aproximadamente.

Cuscuz: *Ingredientes:* 10 kg de massa de mandioca crua, 1,5 kg de farinha de milho (fubá), 1,5 kg de açúcar, uma colher de sal. Temperos: canela, cravo, erva doce, e outros a gosto.

Mistura-se todos os ingredientes num mesmo momento, sobre uma toalha, ou dentro de uma bacia. A massa deve ser cozida em "banho maria". Para um bom cuscuz existem a cuscuzelras, ou escorredor de macarrão. Forra-se a forma com um pano, coloca-se sobre a panela com água fervendo e se calafeta ao derredor com pirão escaldado e, bem fechado para não se perder vapor. O cuscuz deve ser cozido somente no bafo e coberto com uma toalha, durante 30 minutos. Depois de cozido corta-se em fatias e termina-se de torrar no forno brando. Alguns servem-no diretamente sem ir ao forno, porém deixando "dormir" por uma noite.

Beiju ou Bijú: Para se preparar beijus procede-se de uma maneira muito simples: toma-se um pouco de massa crua logo que ela sai da prensa. Esfarela-se, adiciona-se uma pitada de sal, açúcar a vontade e temperos, canela, cravo, erva-doce, e, outros, misturando-se bem todos os ingredientes.

Leva-se ao forno do engenho colocando-se porções cortadas com a boca de uma xícara, e espera-se até que fiquem torradas. Se se coloca muito açúcar ficará mais amarelo e sem açúcar ficará bem alvo. É o beiju o biscoito de mandioca mais empregado. Por conservar-se até por um ano, quando bem acondicionado em vasilhas que impeçam a penetração de umidade. Em cada farinhaada a família prepara seu estoque para os desejuns por algum tempo.

Cristiano: Prepara-se um bolo com a farinha, sal, açúcar e leite para umedecer a farinha. Unta-se a frigideira com banha. Coloca-se o bolo na frigideira e aperta-se formando uma pasta. Assa-se em fogo brando. Virando o bojo para assar dos dois lados. Serve-se com melado e queijinho. Parecia-se à uma massa de pizza.

Rosca de Polvilho ou Curuja: *Passos para uma boa rosca:* toma-se 3 kg de polvilho (se desejar uma rosca mais seca e menos pegajosa, tornando-se mais fofa, adiciona-se, ao polvilho, 200 gr de farinha seca). Adiciona-se temperos ao polvilho, cravo, canela, erva doce, gengibre e outro; mistura-se bem toda a massa colocando-se um pouco de gordura (banha de porco, manteiga); continua-se a mexer colocando-se água fervendo até atingir uma massa parecida com um pirão escaldado; coloca-se três ovos completos, meio litro de leite e reforça-se a mistura. Tudo deve ser colocado rapidamente. A massa bem batida e pronta é transformada em pedaços cilíndricos e fechados em forma de rosca. Colocadas sobre folhas de bananeira vão ao forno à lenha bem quente. Quando as folhas da bananeira estiverem bem secas, vira-se a rosca de lado retirando-se as folhas. Agora as roscas repousam diretamente na prateleira do forno; a rosca está pronta. Não se deve guardá-las por muito tempo, pois, senão, murcham e perdem sabor.

Farinhada: Torra-se farinha e açúcar em frigideira untada com banha. Serve-se em xícaras com colher. Acompanha o leite quente ou café.

Tangerina com Farinha Quente: era costume virar o gomo de tangerina e passá-lo na farinha ainda na fornalha e comê-los.

RECEITAS COM MILHO E SEUS DERIVADOS:

Papa Doce de Fubá: *Ingredientes:* 1 litro de leite, 3 colheres de açúcar, 1 ovo, 1 xícara de fubá fino, 1 pitada de erva doce.

Modo de fazer: bater o ovo com o açúcar, acrescentar a erva doce, o fubá e a xícara de leite. Deixar repousar por uns 5 minutos. Colocar esta mistura e o restante do leite em uma panela e cozinhar em fogo baixo até engrossar.

Séquinhos ou Broas de Fubá: *Ingredientes:* 1 xícara de manteiga, 1 xícara de açúcar, 1 xícara de fubá fino, 1 xícara de araruta, 1 xícara de trigo, 2 ovos, 3 colherinhas de fermento de bolo.

Modo de fazer: bater os ovos, o açúcar e a manteiga. Acrescentar o

fubá, a araruta, o trigo e o fermento. Quando a massa estiver bem macia e pronta, enrola-se formando cilindros de uns 3 cms de diâmetro que são cortados em viés com faca bem afiada, formando as broas. Antes de colocá-las na forma para assar, passa-se o garfo sobre as mesmas formando desenhos.

Pedacinho do Céu: Ingredientes: 1 xícara de banha de porco, 1 xícara de açúcar, 1 xícara de fubá grosso, 1 colherinha de erva doce.

Modo de fazer: misturam-se todos os ingredientes formando uma massa firme que é colocada em uma assadeira para cuca e põe-se no forno quente por uns 30 minutos. Corta-se em pequenos cubos e serve-se assim que esfriar.

Sopa de Milho Verde: Ralam-se espigas de milho verde e cozinha-se a massa com leite, açúcar e canela da china em casca e cravos da índia. Serve-se ainda quente.

Pamonhas: Ingredientes: milho verde ralado, leite, manteiga, maizena, canela, erva doce e açúcar.

Modo de fazer: faz-se um bolo que é cozido em água em tubos das folhas do próprio milho atadas nas extremidades. Serve-se ainda quente.

Canjica: Papa doce de consistência cremosa, feita com milho verde ralado, açúcar, leite de vaca e canela em pó. Os ingredientes são postos em uma panela e cozidos em fogo baixo até engrossar.

RECEITAS FEITAS COM CANA-DE-AÇÚCAR E SEUS DERIVADOS:

Garapa ou "Guarapa": Após raspar e lavar a casca, passa-se a cana pela moenda e coa-se o caldo com pano fino. Acrescenta-se suco de limão e serve-se bem fresca.

Melado com Farinha: Torra-se bem a farinha em frigideira. Serve-se em pequenas porções com melado de cana em pratinhos e colheres para sobremesa.

Rapadura: Torra-se o amendoim descascado. Cozinha-se o açúcar mascavo até derreter todo, acrescenta-se o amendoim rapidamente misturando bem. Despeja-se em colheradas sobre uma mesa molhada e espera-se esfriar. Está pronta a rapadura. Guarda-se em latas bem fechadas.

Puxa-Puxa: Cozinha-se o açúcar mascavo ou melado até aparecer o fundo da panela ou atingir o ponto (pingar num pires com banha e puxar para ver se apresenta elasticidade).

Pegam-se porções quentes de umas 3 colheres e estica-se retorcendo com as mãos untadas de banha formando espécie de "cordas". Corta-se em pedaços pequenos e serve-se. Para guardá-las embrulha-se em papel amanteigado.

Carne Seca com Melado: Cortam-se pequenos cubos de carne seca salgada. Coloca-se a carne em espetos de bambu e assa-se no fogo da fôrnalha. Passa-se o espeto com a carne no melado quente e come-se em volta da fôrnalha durante a fervura da garapa.

Espuma Assada: Quando se coloca o melado quente no cocho para açucarar, forma-se uma espuma sobre o melado. Pega-se uma cana grossa

e com a casca limpa, passa-se sobre o melado enrolando a espuma na cana. Assa-se sobre as brasas da fornalha formando um doce sequinho.

Chupeta Doce: Era costume dos antigos agricultores, preparar uma chupeta com um paninho recheado com farinha e açúcar mascavo. Oferece-se ao bebê assim que ele chorar. Substitui a chupeta de borracha e faz com que o bebê espere calmamente pela refeição.

Mamão com Melado: Descasca-se mamão maduro, retirando as sementes e corta-se em tiras. Coloca-se melado sobre as fatias de mamão e serve-se.

Fermento (pão e cuca): Moe-se a cana. Coloca-se o caldo em cocho com fermento adquirido da fermentação da garapa de processos anteriores. Espera-se pela fermentação até separar o vinhão, do fermento. O fermento desce e o vinhão é posto no alambique para fabricar a aguardente. O fermento (massa espumante amarelada) que assentou no fundo do cocho é o fermento que se utilizava para o preparo de pães eucas e para fermentar nova remessa de caldo de cana.

Nas cozinhas mantinha-se o fermento em boiões de cerâmica com água fresca, que era trocada diariamente. É um fermento muito eficiente!

Temperos Usados em Vários Pratos: Pimenta-do-reino, cominho, colorau, cravo, canela, coentro, pimenta-verde, louro, salsa, cebola-verde, cebola-de-cabeça, tomate, alho, manjerona, orégano, limão e outros.

Superstições e Crêndices na Culinária:

- Uma mulher menstruada não deve bater o bolo ou bater claras em neve. O bolo não cresce e as claras não ficarão consistentes.

- Duas pessoas não devem bater a mesma massa de bolo, ela não crescerá, acontecendo o mesmo com as claras.

- Na noite de 31 de dezembro, deve-se comer lentilhas ou uvas. Dá sorte no ano novo!

- Se uma mulher desejar saber o sexo do futuro bebê, deve abrir o coração de uma galinha e fritá-lo. Se o mesmo se fechar será um menino, se continuar aberto, será uma menina.

- O primeiro ovo que a galinha botar, na sexta-feira santa, serve para fazer benzeduras. Pode ser guardado o tempo que se quiser, não estraga.

- Benzer-se ao bater um bolo, e ao colocá-lo no fogo é certeza de bolo fofo.

ARTESANATO

Tecelagem e fiação: Era costume o cultivo de algodoeiro próximo à casa. Este algodão colhido e trabalhado em engenhos manuais simples, feitos de madeira, até se obter fios que passavam aos teares de madeira, onde as mulheres pacientemente teciam as mantas e outros tecidos para confecção do vestuário.

Palhas, cipós e bambus: Este artesanato era mais praticado pelos homens, que faziam balaies, vassouras, cestas, sacolas, coves, tipitins e peneiras para fabricação de farinha, etc.

Linha: O artesanato com linha, praticado principalmente pelas moças e senhoras são o bordado, em seus mais variados pontos, o crochê, o aju e o crivo que dão beleza e delicadeza às roupas de cama, mesa, panos de parede e ao vestuário íntimo, infantil e feminino.

Cerâmica: Em Gaspar, costumava-se comprar utensílios de cerâmicas vindos de regiões à Beira-Mar:

- Cuscuzeiros
- Panelas de barro
- Boiões para café
- Arguidal de vários tamanhos para as mais diversas serventias
- Saleiros
- Jarros ou potes para água fresca, etc.

Tem-se notícia que os primeiros engenhos de farinha manuais tinham a formalha de cerâmica, desgostando aos paladares exigentes, à farinha torrada na formalha de cobre e outro metal.

Madeira: Exímios escultores de engrenagens para bolandeiras, carréis, fusos e cabeçotes para mesas de prensa, os açorianos trabalharam muito com madeira em nossa região.

Bicos de Papel e Tecidos: Usam-se bicos de papel nas prateleiras, panos de pratos bordados com dizeres do dia da semana, panos de parede bordados como: "Jantar saboroso, marido amoroso"; "O amor vence tudo"; "Cozinha asseada e comida bem temperada traz bom apetite!"; "Bom apetite!"; "Bom dia!"; "A felicidade é tudo"; "Deus ajuda quem trabalha"; "O pão nosso de cada dia nos dai hoje"; "Deus abençoe este lar". Os panos de parede são pendurados em frente ao fogão ou parte da mesa, sempre na cozinha ou copa.

Panos de pratos feitos de sacas com crochê nas barras ou com uma barra de tecido xadrez ou colorido para decorá-lo.

Bicos de prateleiras são panos bordados com dizeres ou papel branco recortado em forma de rendas e bicos. Esses são usos e costumes que herdamos da colonização açoriana e que a cultura popular manteve até poucas décadas nos lares gasparenses.

RELIGIOSIDADE

Ao lado da Religião Católica, várias crenças superstições e mitos são a expressão concreta da diversidade do modo de vida dos nossos povoadores.

CRENÇAS E MITOS

Numerosas são as crendices e superstições que o povo cultiva a respeito da vida e da saúde. A mais difundida é, sem dúvida, a da existência de pessoas capazes de exercerem influência sobre o destino das outras, com os olhos.

"Mau Olhado": a mais antiga e conhecida crença. Há pessoas sensíveis ao mau olhado, assim como há aquelas que tem força nos olhos capaz de "deitar o mau olhado".

A doença típica causada pelo "Mau Olhado" é o "Quebranto", quadro clínico caracterizado por um estado meio mórbido da pessoa atingida, perda de vivacidade, sonolência, olhos lacrimejantes. "Só é curado à força de muita erva, benzedura, amuletos e breves (saquinhos de pano contendo cópias de orações, medidas de imagens de santo, relíquias, dentes de animais...).

"Bruxas" e Lobsomes: Quando de um casal nascem sete filhas, sem nenhum varão de permeio, fatalmente a primeira ou a última será bruxa. Para que isso não aconteça, a irmã mais velha deve batizar a mais nova. Com frequência, são apontadas como bruxas, mulheres magras, feias e antipáticas. Elas tem pacto com o diabo, lançam "maus olhados" e acarretam enfermidades com seus bruxedos. Possuem o hábito de chupar o sangue das crianças e transformam-se em mariposas para entrar nas casas pelas frestas e buracos. Crianças ainda não batizadas, são as preferidas; por isso, devem dormir com a luz do quarto acesa. Para descobrir a bruxa que chupa o sangue de alguém, deve-se soçar num pilão, uma camisa do embruxado e "ela logo aparece".

Para combatê-las ou afastá-las, fazem-se defumações em dias santificados, queimam-se palhas bentas, rezam-se orações para que não entrem bruxas nas casas.

O "lobisome" é um homem que, em noite de lua cheia, transmuta-se num grande cachorro e vagueia até o dia clarear. Pode assumir o instinto de lobo e atacar pessoas, razão porque não se deve andar na rua em noite de lua-cheia.

"Mula-sem-cabeça": Mulheres que foram amásias ou concubinas de padres, quando morrem, transmudam-se em mula-sem-cabeça que andam nos caminhos escuros perseguindo os transeuntes em altas horas da noite. Para se descobrir se determinada mulher é amante do padre, lança-se ao fogo um ovo enrolado em linha com o nome dela, e reza-se por três vezes esta oração: "A mulher do padre - não houve missa - nem atrás dela - há quem fique... Quando isso é verdade - assa o ovo - e a linha fica. Se for verdade, o ovo fica cozido e a linha não é queimada.

A religiosidade popular é composta por imaginação e manifestação de magias. O sobrenatural se confunde com o terreno, as potestades intercedem a todo instante na vida dos homens. As benzeduras, na tradição destes nossos povoadores, curam mais que os remédios.

"Benzedura contra zipra":

"Pedro e Paulo foram a Roma

Jesus Cristo os encontrou

- "Donde vindes, Pedro e Paulo?"

- "Senhor, viemos de Roma."

- "Que doenças há por lá?"

- "Muita zipra e erisipela."

- "Voltem atrás, Pedro e Paulo."

- "Com que se cura, Senhor?"

- "Com pé de galinha."

- "Com isso mesmo se cura?"

- "Toda vida criatura."

- "Para sempre, Amém."

"Benzedura contra trovoadas":

"Santa Bárbara Gloriosa. Tão formosa como a rosa. Amando o bom Jesus nasceu. Todo mundo esclareceu. Aí vem Santa Maria, com seu livrinho na mão. Rezando quanto podia. Pela nossa salvação. Salvai a mim, salvai a vós: não salvai nenhum judeu, que matou o menino Jesus. Ao pé da cruz. Em sete cravos encravados. Para sempre, amém Jesus!"

Há benzeduras contra quase tudo: dor de dente, cobreiro, bicheiras, reumatismo, rasgaduras, pesadelos, espinha na garganta, etc.

As orações possuem sentido positivo, com objetivos mais diversos: - Há orações para ser feliz, para dormir bem, para casar, para andar sem risco à noite, para os cabelos e dentes crescerem, etc. Também existem orações de sentido negativo, contra cachorros, armas de fogo e outros.

"Oração em Defesa do Corpo":

*"Hoje é dia de São Roque
E de São Joaquim
Lá vai fogo de alegria;
Vira as costas pra Santana
E a frente pra mim."*

Um costume bastante difundido entre os antigos era o de carregar orações escritas, consigo, guardadas nos "brevês". Estes pequenos sacos de pano eram também usados para pequenas raízes aromáticas. Alguns amuletos tinham objetivos definidos: um pouco de sal para curar ingas; três grãos de milho torrado contra a tosse; três dentes de alho para curar a varíola, etc.

OUTRAS CRENÇAS E SUPERSTIÇÕES:

- apontar para as estrelas, faz nascer verrugas.
- não se deve varrer a casa à noite, isso atrai doenças.
- não se deve apontar no próprio corpo o lugar em que outros tenham uma lesão, ferida ou doença, referindo-se a ele sem que se diga - "lá nele". Assim, é freqüente ouvir-se "Fulano tem uma ferida aqui no joelho, lá nele". Se não disser, está sujeito a adquirir o mesmo mal.
- se o grilo cantar no fundo da casa, é doença.
- não se deve passar meias a ferro, pois pode contrair tuberculose quem as usar.
- sonhar com a morte de determinada pessoa, quer dizer vida longa para a mesma.

DOENÇAS E SEUS REMÉDIOS

Para as doenças da boca: abscessos, acidez, rouquidão, aftas, catarro: malva, alfavaca e limão.

Inflamação da laringe: sabugueiro, limão e alfavaca.

Ausência de menstruação: chá de algodoeiro, arruda, louro.

Alcoolismo: chá de folhas de maracujá, com limoeiro.

Anemia: agrião-do-pará.

Cocelras: eucalipto.

Furúnculos: emplastro de sabão, vinagre e sal.

Barriga d'água: purgante de sal amargo.

Asma: chá de eucalipto, alfazema, limão e flor-da-noite.

Fraqueza: comer agrião, hortelão e suco de limão.

Inflamação na bexiga: losna, quebra-pedra.

Caxumba (papeira): chá de limão com as folhas.

Bronquite: agrião, violeta, compressas quentes e frias.

Dor de cabeça: erva-cidreira, flor-da-noite, alfazema, limão.

Catarros: algodoeiro, eucalipto, hortelã, limão, losna e malva.

Queda do cabelo: banho de sol, babosa e alfazema.

Cãibra: camomila-romana.

Calos: mergulhar o pé em água morna e aplicar alho socado com sabão.

Caspa: lavar o couro cabeludo com limão e esfregar babosa.

Cistite: erva-cidreira e banho quente de assento.

Cólicas: chá de fumelo e losna.

Congestão cerebral: flor-da-noite, limão.

Coqueluche: preparar um xarope de limão com mel e dar uma colher de meia em meia hora; ficar no sol, ao ar puro.

Doença de São Guido: dieta de frutas, lavagens intestinais.

Catarrho nasal: aspirar o chá de malva.

Purificar o sangue: amor-perfeito, agrião, salsa-parrilha, sabugueiro.

Desmalo: chá de erva-cidreira.

Diabetes: pau-de-ferro, limão, quebra-pedras; comer ostras cruas.

Diarréia: compressas quentes na barriga, para aliviar a dor, chá de aroeira quente, chá de folha de goiabeira e pitangueira.

Menstruação difícil e dolorosa: banhos de assento quentes, com funcho.

Perturbação do tubo digestivo: abútua, alfavaca, cominho.

Diuréticos: agrião, alfavaca, alfazema.

Dor de dente: erva-cidreira, hortelã, malva.

Inflamação intestinal: chá da flor do algodoeiro, limão.

Envenenamento: limão, losna.

Erisipela: aroeira, babosa; tomar água em abundância; fazer cristel diário, para limpar os intestinos, fazendo escalda-pés diário.

Arrotos: camomila, erva-cidreira.

Afecções do estômago: alfavaca, limão, camomila-romana, quebra-pedra.

Faringites: gargarejos com chá quente; pincelar a garganta com suco de limão.

Febres: alfavaca, eucalipto, arruda, babosa, limão.

Frieiras: limão.

Gastrite: alimentos leves, suco de frutas, caldos leves, água morna.

Gripes: limão, losna, sabugueiro, banhos de vapor.

Hemorroidas: sabugueiro, banho de assento frio, de três a quatro minutos, ou banho morno em água ligeiramente envinagrada (vinagre de qualidade).

Mau hálito: limão, losna.

Sífilis: limão, salsa-parrilha, nogueira.

Terçol: compressas quentes, óleo de amendoas doce.

Palpitação no coração: chá de erva-cideira.

Constipação no ventre: chamada prisão de ventre ou prisão do vento, são usados o azeite doce e os purgativos já citados; a crônica é combatida pelo uso contínuo e freqüente das pílulas laxativas de propaganda popular.

Contusões e escoriações: urinar imediatamente sobre a parte contundida; tomar gotas de arnica, com água arnica, com chá de gervão, que também é dado a beber.

Convulsões: as convulsões infantis são, cento por cento, chamadas *ataque das bichas*; em geral, fazem fricção pelo corpo com ervas picadas - salsa, hortelã, erva-de-santa-maria e outras, misturando com vinagre; dá-se o vinagre e cheirar; quando possível, chá de hortelã a beber; se verificada elevada temperatura, ou suspeita que a *febre é por dentro*, sanapismos nas panturrilhas e nas pontas dos pés; o chá de erva-cideira é muito usado para não deixar *voltar o ataque*.

Desmaios: vulgarmente chamados acidentes; quando se diz ao médico que *fulano teve um acidente* não se quer dizer que sofreu um acidente, mas que teve um desmaio, uma síncope; procura-se fazer voltar a si o paciente, por meio de fricções de vinagre ou de álcool, principalmente *nas fontes* (têmporas), dá-se a cheirar o vinagre, estimulando-o com palmadas nas mãos e na face, enquanto se faz em torno uma gritaria, *não ser nada*; café quente para tomar é a providência imediata quando o doente volta ao estado consciente.

ALGUNS EXEMPLOS DE FALARES DESTE POVO (COPIADOS DO DICIONÁRIO DA ILHA).

A

ABOBADO - apalermado, tolo. De bobo.

ABOBRA - abóbora.

ACERO - faixa de vegetação que é cortada em torno da coivara para que o fogo não se alastre.

ACHA DE LENHA - pedaço de madeira, racha de lenha para o fogo.

ACROCADADO - ficar de cócoras, sentado sobre os calcanhares.

ADEIVOGADO/ADENVOGADO - advogado.

ADIVINHA/DIVINHA DALHO - tempero para carnes ou aves a base de vinagre, vinho e alho.

AFREVENTADO - fazer uma coisa rapidamente, com muita pressa, sair ligeiro.

ÁGUA DE BARRELA - água suja. Também café fraco.

AH UM RELHO NAS COSTAS! - expressão usada pra dizer que alguém faz alguma coisa errada e merece ser punido.

AI DOTORI QUI DORII - expressão de desespero e dor ao ser atendido pelo médico.

AI, NÉ... - expressão usada para continuar a explicar um fato.

ALEMOA - alemã, feminino de alemão, mulher loira.

ALGUIDAR/AGUIDAL - vaso de barro de uso doméstico, espécie de bacia utilizada inclusive para lavar a louça.

ALIFANTE - elefante.

ALMOÇO - café reforçado tomado pela manhã, incluindo comidas salgadas.

ALQUÊRE/ARQUE - unidade de medida equivalente a quatro quartas, o mesmo que 36,27 litros.

ALTO MAR - longe da costa, mar perigoso, desconhecido.

ALUADO - que vive no mundo da lua, distraído.

AMADURAR – amadurecer.
AMIGA – amante concubina.
AMIÚDO – freqüente, amiúde.
A MODI – de modo, de forma.
AMORI – amor.
AMOSTRAR – mostrar.
ANAGUA – saia usada por baixo do vestido.
ANDAR DE APÉ – andar a pé.
ANGOLISTA – galinha de angola, capote, tô fraco.
ANSIM – assim.
ANSIM COMO DEUGI É SERVIDO – do jeito que Deus quer. Exemplo: "Vou andando assim como Deugi é servido".
ANSINSINHO/ASSINSINHO – deste tamanho, assim deste tamanho, pequeno.
ANTÃO – então.
ANTES QUE MAL LHE PRIGUNTE... – desculpe a indiscrição...
ANZOLI – anzol.
APAGA A LUZ, MANÉ DA CRUZI -expressão usada para tirar sarro de uma pessoa quando chega atrasada.
APARADO – o primeiro café da manhã, aparado no coador e tomado puro, sem mistura ou acompanhamento.
APRECATA – se prevenir, se preparar.
APURA – apressar, ir mais rápido.
AR/ARE – derrame, paralisia. Exemplo: "Deu o ar", ficou parálitico, teve paralisia facial, causada por um "golpe" ou "ramo" de ar.
ARANHA – pequena charrete de duas rodas, puxada por cavalo, para transporte de passageiros.
ARATACA – armadilha para apanhar pássaros, arapuca.
ARDIDO – quase estragado, rançoso.
ARDUME – calor provocado por febre, queimor ou irritação nos olhos.

Bibliografia

- Doralício Soares – "Rendas e Rendeiras da Ilha de Santa Catarina" – F.C.C. – 1987 – Florianópolis – SC
- Edson e Márcia D'Ávila – "Festas e Tradições Populares de Itajaí" – Fundação Genésio M. Lins – 1994 – Itajaí – SC
- Franklin Cascaes – "Vida e Arte e a Colonização Açoriana" -U.F.S.C. – 1981 – Florianópolis – SC
- "Anais da 2ª Semana de Estudos Açorianos". – U.F.S.C. – 1987 -Florianópolis – SC
- "Boletim da Comissão Catarinense do Folclore" – Ano XXIII – nº 37/38 – Dezembro de 1985
- "Caderno de Cultura Popular nº II" – U.F.S.C. e Secretaria Estadual da Cultura e Esporte – Florianópolis – SC
- "Guia do Folclore Gaúcho" – SEC do Rio Grande do Sul – 1975

Patrocinadores:

Amandio Spengler & Cia. Ltda. - Brahma
Argus Vídeo Ltda.
Cartório Santos - Gaspar
Cine Foto Mary
Eletrô Técnica Scheidt Ltda.
Ernesto - Relojoaria e Esportes
Escritório Fonte Contábil
Escritório de Advocacia Olavio Pereira
Farmácia Cristóvão
Instaladora Gasparense Ltda.
Livraria e Bazar Silva Ltda.
Mara Lucy F. Ascoli e Pedro Madalena - Advogados Associados
Moritz & Associados Trabalhistas Ltda.
Organizações Sílvio Schmitt
Paca Empreendimentos Imobiliários Ltda.
Pacopedra Serviços de Pavimentação e Terraplenagem
Padaria e Confeitaria Pão de Mel Ltda.
Raul's Hotel Ltda.
Relojoaria e Ótica Onix
Sivaldo Comércio e Representações Ltda.
Wilscheitner Contábil Ltda.

Organização:

Resgate Empreendimentos Culturais
Rodovia Ivo Silveira, 620
Gaspar - SC

Edição:

Nova Letra Editoração e Impressão Ltda.
Av. Brasil, 742 - Fone (047) 326-0600
Cep 89050-000 - Blumenau - SC