

GAÚCHO SERRANO

Usos e Costumes

Pedro Ari Veríssimo da Fonseca



Projeto
Passo Fundo
Apoio à cultura

2ª Edição
Corrigida e Ampliada



Pedro Ari Veríssimo da Fonseca, nasceu em Pinheiro Mercado, município de Carazinho, em 04.09.31. Formou-se em Medicina pela Faculdade de Medicina e Cirurgia do Rio de Janeiro. Membro do Instituto Histórico e Geográfico de Passo Fundo, da Academia de Letras de Passo Fundo, do Arquivo Histórico Regional-AHR, do Instituto de História e Tradições do RGS. Representante da Comissão Gaúcha de Folclore/IBECC (Instituto Brasileiro de Educação, Ciência e Cultura - Comissão Nacional da UNESCO e do Instituto de História e Tradições do RGS.).

Pedro Ari Veríssimo da Fonseca

Gaúcho Serrano
usos e costumes
2ª edição



Projeto
Passo Fundo
Apoio à cultura

2015

Pedro Ari Veríssimo da Fonseca

Gaúcho serrano
usos e costumes
2ª edição

Passo Fundo
Projeto Passo Fundo
2015

Projeto Passo Fundo

Página na internet: www.projetopassofundo.com.br

e-mail para contato: projetopassofundo@gmail.com

Disponível no formato eletrônico /E-book.

Todos os direitos reservados ao Autor.

O conteúdo deste sitio NÃO pode ser reproduzido, copiado, gravado, transcrito ou transmitido por meios mecânicos, fotográficos ou eletrônicos, sem a citação de autoria, nos termos da licença

[Creative Commons Atribuição-CompartilhaIgual 3,0 Nao Adaptada.](#)

Para ver uma cópia desta licença, visite:

creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.pt_BR ou envie uma carta para Creative Commons, 444 Castro Street, Suite 900, Mountain View, Califórnia, 94041, USA.

Correção de: Maria Cristina Fonseca

Capa: Foto do arquivo de Adari Francisco Ecker

Ilustrações: Fotos do arquivo do Autor

P676g Fonseca, Pedro Ari Veríssimo de

Gaúcho serrano / Pedro Ari Veríssimo de Fonseca. –

2. ed.–PassoFundo : Projeto Passo Fundo, 2015.

2.329 Kb ;PDF.

ISBN 978-85-8326-126-1

Modo de acesso: World Wide Web: <<http://www.projetopassofundo.com.br>>.

1. Gaúchos – Usos e costumes. 2. Etnologia.
3. Rio Grande do Sul – História. I. Título.

CDU: 39(816.5)

Bibliotecária responsável Schirlei T. da Silva Vaz - CRB 10/1364

SUMARIO

APRESENTAÇÃO.....	09
EPÍGRAFE.....	11
INTRODUÇÃO.....	13
COXILHAS DE BARBA-DE-BODE.....	23
A TERRA VERMELHA.....	29
OS POVOADORES	33
A FAZENDA SERRANA.....	43
O GALPÃO.....	51
O PEÃO CASEIRO.....	59
O AGREGADO.....	63
O PAIOLEIRO.....	67
LIDAS CASEIRAS.....	69
LIDAS CAMPEIRAS.....	87
TROPAS.....	115
A CARRETA.....	131
LIDAS NO MATO.....	137
ERVA MATE.....	153
BARBAQUÁ.....	165
CANTINA.....	169
ALAMBIQUE.....	173
ALIMENTAÇÃO.....	177
CAÇAE PESCA.....	221
FESTAS.....	235
RECREAÇÕES.....	247
CULTURA.....	255
AINDUMENTÁRIA.....	297
OSAPEROS.....	305
ANEXOS.....	313

O que eu vi e vivenciei.
(1940-1950)

O autor

APRESENTAÇÃO

O livro *O Gaúcho Serrano*, usos e costumes oferece para o leitor um retrato da vivência do homem que povoou a região serrana do Planalto Médio do RGS. Descreve com detalhes as práticas do dia-a-dia de uma fazenda e os aparatos de uso diário onde as coxilhas e os capões ligados por rios de pequeno porte e matas ciliares oferecem uma paisagem distintas das demais regiões do Rio Grande do Sul. Também apresenta uma leitura da formação geológica e aspectos das nossas matas.

Não há como terminar a leitura do livro sem sentir a intensa vivência e realidade que as páginas apresentam, pois, sem dúvida, o livro estampa a paixão do autor pela nossa história ao pormenorizar a vida do povoador. Nesse sentido, é uma obra completa ao desenvolver o contexto de nossos antepassados em todos os seus aspectos. Ao entrar em contato com a leitura, compreende-se a origem da nossa formação, as práticas e as crenças vivenciadas pelo autor e por pessoas que deram o seu depoimento. Inclusive, na coletânea de poesias juntada a fim de enriquecer a obra, percebe-se o retrato de uma época, não muito distante, mas diferente dos dias atuais. Tem-se, aqui, um estudo rico, detalhado e autêntico do homem serrano.

Maria Cristina Fonseca



EPÍGRAFE

O fato folclórico é universal, por mais regional que se apresente. É resultante dos meios de produção, que por sua vez são resultantes da formação geológica e do clima, determinantes da fauna e da flora.

Os usos e os costumes são funcionais. Modificam-se, quando os meios de produção se modificam. O tipo social gaúcho surgiu em função do gado chimarrão e dos campos sem limites e sem fronteiras definidas. Adaptou-se e evoluiu quando as fronteiras e os campos foram delimitados e o gado marcado.

Ao falarmos em gaúcho serrano, pensamos em solo profundo cultivável, capões de mato, rios de pequeno porte e o homem vivendo nesse meio. Não se pensa em cercas e mangueiras de pedra, cacimbas, petiços aguateiros.



INTRODUÇÃO

FORMAÇÃO GEOLÓGICA

A impropriamente denominada Região Serrana fica situada no Planalto Médio do Rio Grande do Sul, e é formada por coxilhas de terra vermelha sem pedras, recobertas de barba-de-bode. Descansa sobre o dorso da Coxilha Grande, de onde partem nascentes de rios que demandam às bacias do Jacuí e do Uruguai. Por isso, não possui rios de porte significativos. Protegem os rios as matas ciliares. Ao longo do curso, originam-se capões de mato nos pontos onde afloram as vertentes, formando os nódulos de um sistema reticulado. As coxilhas formaram-se pela ação dos ventos e das águas sobre a poeira móvel resultante da decomposição da lava vulcânica, que ocorreu há duzentos milhões de anos, vinda da região de Cima da Serra. Assim como as matas nativas tiveram origem nas sementes trazidas da floresta do Iguazu no bucho dos animais, a povoação vegetal das campinas deveu-se às sementes de barba-de-bode trazidas pelo vento, que se fixaram sobre o deserto vermelho e móvel fixando-o, e possibilitando o desenvolvimento de todas as demais vegetações do campo.

Vereda das Missões

Desde a descoberta do ouro em Minas Gerais, procurou-se um caminho que ligasse o Brasil à região de criatório de mulas, na Argentina. Com a tomada das Missões por José Borges do Canto, a mando de Patrício Correia da Silva, em 1801, e a vinda



de D. João VI para o Brasil, 1808, retomou-se a iniciativa tão sonhada e não conseguida pelo Marquês de Pombal, a de abrir um caminho que ligasse por terra o continente de São Pedro aos demais estados do Brasil. Em 1814, D. João VI ordenou a formação da Real Expedição da Conquista dos Campos de Guarapuava. Conquistados os campos de Guarapuava, ordenou El Rey que a Expedição partisse rumo ao Rio Grande de São Pedro, em busca de um caminho para as missões. O comandante da Expedição, Diogo Pinto de Azevedo Portugal, em virtude de estar com a saúde precária, passou o encargo de cumprir a missão ao Alferes Athanagildo Pinto Martins, que se achava explorando as margens do rio Chopim.

Do rio Chopim, afluente da margem direita do rio Uruguai, Athanagildo rumou para leste descobrindo e explorando os Campos Novos, e de Campos Novos rumou para o sul, cruzou o rio Pelotas no passo do Pontão, ganhou a estrada geral de Santa Vitória e por ela seguiu até atingir a Comandância Militar de São Borja, onde se apresentou.

Povoamento

O próprio Alferes Comandante da missão, “com sua numerosa família”, tomou posse e povoaou as terras compreendidas entre o atual município de Santa Bárbara e Palmeira das Missões, á margem direita do rio Jacuí Mirim, braço mais longo do Jacuí.

Um seu irmão, Alferes Rodrigo Felix Martins, em 1824, requereu para sua “numerosa família” as terras à margem esquerda do Jacuí Mirim, compreendidas entre o Jacuizinho, afluente da margem esquerda do Jacuí Mirim, em Pinheiro Mercado, e o arroio da Gloria, em Carazinho. Como uma cunha entre essas duas imensas propriedades, requereu 16 léguas de



sesmarias entre Pinheiro Marcado, Carazinho, Santa Bárbara e Palmeira Alexandre Luiz da Silva. Após estes pioneiros, numerosas outras famílias povoaram os campos do rio Passo Fundo. Atentando-se bem, sempre se encontrará um laço matrimonial entre elas.

Os três nomes citados foram os patriarcas, embora a história registre petições com datas anteriores.

Em resumo: o Planalto Médio foi povoado, em poucos anos, por grupos familiares vindos, principalmente, dos campos de Curitiba, Castro, Lapa, Ponta Grossa, Guarapuava. As “numerosas famílias” incluíam agregados e escravos, além de parentes próximos. Os escravos foram trazidos, relativamente, em pequena quantidade. Quanto aos índios locais, os caingangues, com eles não houve nem miscigenação, nem participação nos trabalhos dos povoadores. Não se incorporaram, nem foram incorporados. Até os nossos dias os índios aqui encontrados mantêm-se puros de sangue e com vida própria.

O fazendeiro serrano

O fazendeiro serrano estabeleceu-se em coxilhas secas, com a família. Cavou poço próximo à cozinha, para o abastecimento da casa. Entaipou banhado formando lagoas, onde o gado pudesse beber da água amornada pelo sol. Ergueu morada com tábuas, esteios, baldrames de madeiras de lei falquejada a machado, cobertura com tabuinha de pinheiro, de canjerana falquejada a facão à sombra dos cinamomos. Cercou mangueira e lavoura com rachões de pinho e palanques de guajuvira preta; horta e jardim. Na lavoura da casa, plantou milho, mandioca, batata doce, abóbora, mogangos e morangas para o consumo diário da família na roça, milho, feijão preto, abóboras para consumo da fazenda: cavalos, touros e vacas



de leite no inverno, porcos de encerra e de chiqueiro, bem como para sustento das famílias dos peões e agregados. Fez na própria fazenda a farinha de milho e a farinha de mandioca; o beiju e a maisena; o polvilho. Do pêsego fez pessegada, geléia, origones. Da laranja fez vinho; cortou-a com o cabinho e depositou-a sobre o forro da casa para comê-la no verão. Figada. Passa e geléia de uva. Toda a sorte de conservas e de frutas em caldas.

De carne, no diário, o serrano comia charque gordo. O charque era fervido aos pedaços para amolecer, e depois frito na banha de porco. Do charque magro faziam paçoca.

Nas tropeadas de mula e de gado vacum levavam bruacas cheias de alimentos: uma bruaca só de charque gordo para o arroz de carreteiro, outra só de paçoca para comer com café preto. No mais, arroz, feijão, toucinho, biscoitos duráveis

O povoamento da região serrana não teve o caráter militar de conquista, incorporação e defesa do território, como na campanha. Os povoadores serranos receberam as terras de maneira mansa e pacífica, quase que como uma herança. Desconheceram as comandâncias militares e seus milicianos, e os núcleos habitacionais não se formaram em torno de igrejas e de acampamentos, e sim, em pousos de tropeiros de mula e de carreteiros. Não tiveram nem generais, nem padres, daí o caráter pacífico e familiar deles.

Estabeleceu-se em bocas de rincões, onde rios de pequenos portes faziam a cerca e forneciam a água para os poteiros - A própria região de barba-de-bode constitui-se num imenso rincão circundado pela floresta do rio Uruguai e com a boca voltada para Cruz Alta e Missões. O capão de mato fornecia a lenha para o fogo, e frutas silvestres para sustento dos porcos criados soltos. Casa, arvoredos, horta, lavouras, galpões e estrebarias, encerra e chiqueiros de porcos, mais uns metros de cerca de taquaruçu ou de valos fechavam a boca do rincão até o dia em que o arame chegou.



As moradas eram modestas: casas de madeiras, paredes simples, vidraças de levantar a parte inferior. O carpinteiro caprichava um pouco nas portas, mas não muito. Portas e janelas sem fechaduras de segurança, apenas para a proteção contra a chuva, o vento e o frio, nada mais. Cozinha grande: o elemento feminino protegia-se do frio em roda do fogão e trabalhava na mesa da cozinha; o elemento masculino, próximo ao fogo do galpão.

Atividades na fazenda

O fazendeiro serrano fazia de tudo. No mato, cortava madeiras para palanques, tramas, moirões. Estas madeiras eram falquejadas à sombra dos cinamomos por todos. Todos os homens deveriam dominar a arte do falquejo, conhecer as espécies de madeiras e para que serviam.

Os campos de barba-de-bode eram queimados anualmente para fazer pasto. Muito pobres em pastagem, os brotos de barba-de-bode constituíam-se na principal fonte de alimento. Por meio de aceros, isolava as partes a serem queimadas em cada internada, de maneira que mantivesse igual quantia para a queima do próximo ano.

As lidas campeiras se davam em um ambiente de competitividade entre a comunidade masculina das fazendas próximas: sinalação, castração e marcação. Constituíam-se estas lidas em uma verdadeira festa campeira, onde as famílias participavam.

Os cavalos eram emangueirados durante dias para desaguaxar. Campo ruim, cavalo barrigudo, incapaz para o serviço. Normalmente usavam éguas para o serviço bruto. Em caso de acidentes que inutilizassem o animal, as éguas eram aproveitadas para a cria.



Na véspera, carneavam uma novilha. Muitas famílias viriam das fazendas vizinhas assistir o serviço. Toda a carne era assada no forno de assar pão e salgada com sal fino. O resto era arroz, feijão preto, abóbora, mandioca. Sobremesa, leite com canjica. O leite sempre foi servido de sobremesa, em prato fundo. No dia a dia, conforme a época, comia-se-o com milho verde, mogango, moranga, pinhão, marmelada, pessegada, figada e até mesmo com farinha de mandioca. Mas quando era muita gente, cozinhava-se canjica. Para as famílias visitantes, doces variados feitos pela fazendeira e filhas. Bebiam limonada de limão bergamota e água fresca do poço. O uso da tãõ decantada cana nunca foi permitido.

A sinalação era feita campo fora, no rodeio, laçando e pealando de a cavalo, com o terneiro ainda ao pé da vaca para identificação do proprietário: fazendeiro, filhos, agregados. Todos tinham algumas cabeças de gado para ajudar no sustento. Na sinalação, era quando os mais jovens se adestravam no uso do laço, e adestravam cavalos. Não havia assistência.

A marcação era feita na mangueira. O novilho(a) era laçado dentro da mangueira e puxado porteira fora. Ao sair porteira fora era pealado e imobilizado. Muitas novilhas eram presenteadas a filhos, peões, agregados, afilhados e marcadas com a marca da fazenda em posições diferentes e locais diferentes: paleta, cara. Não havia necessidade de grande diferenciação, o homem do campo conhece o rebanho cabeça por cabeça.

Castravam os machos aos dois anos, quando já tinham caixa de corpo, e para não ficarem com cara de vaca.

Castração também era na mangueira. Veranico de maio, para evitar a mosca varejeira, touritos rachando de gordos. Estas duas últimas lidas eram realizadas em frente à casa e assistidas por todos. Um verdadeiro festival de peá-los na porteira da mangueira, com grande assistência. Laçar touros na mangueira era serviço para homens e cavalos adestrados.



Boleadeiras não faziam parte do uso campeiro do gaúcho serrano. Nas fugas, usavam-se cachorros treinados para pegar no focinho e sujeitar o vacum. As mordidas no focinho tornavam o gado vacum temente ao cachorro. Raramente fazia uso do laço.

A limpeza de carrapatos do gado era feita pelos gaviõesinhos do campo. Os bernes entaboavam as paletas do gado vacum, local em que as moscas berneiras não eram espantadas pela cola do animal, nem pelos chifres, nem pelos movimentos rápidos dos matambres.

As bicheiras do gado vacum eram benzidas. As dos cavalos e das ovelhas, curadas com creolina. Só as bicheiras da bolsa dos cavalos eram curadas com simpatias.

O gado suíno era criado solto, em roda da casa, buscando o sustento nas frutas dos capões de mato mais pertos. Sistemas trazidos dos planaltos de Curitiba.

Em grande quantidade se tornavam alçados e passavam a morar nos matos mais distantes. Na primavera comiam pitanga, cereja, sete-capote, guabiju, uvaia; no verão, as frutas da caneleira e no inverno o pinhão. Terminada a safra do pinhão, os porcos eram caçados a cachorros. Parte, enriquecida e engordada para o consumo da banha na fazenda; a sobra vendia, mais antigamente para os colonos e mais recentemente para os frigoríficos. As regiões de pinheirais criavam porcos alçados. Estes porcos eram caçados e emangueirados durante uns poucos dias, até se acostumarem com o tratador. Depois eram levados em tropa, ao reponte, a pé, ou até as colônias compradoras para engorde ou para os chiqueirões dos frigoríficos.

De hábito, não se consumia carne de porco na fazenda. Ela era aproveitada para fazer linguiça, misturada à carne de vaca. Por isso, sempre que matavam uma vaca, matavam também um porco gordo. Nas latas de banha, guardavam pedaços de carnes nobres da vaca, previamente preparados, para visitas.

Todos os peões e agregados casados tinham porcos no



chiqueiro e vacas de leite. Galinhas.

Os campos de barba-e-bode não se prestam à criação de ovelhas.

Os rebanhos eram pequenos: 200-300 ovelhas, quando muito, para o aproveitamento da lã. De vez em quando se matava uma para se ter carne fresca à mesa da casa, que todos comiam charque no dia a dia.

As galinhas eram criadas soltas, amarelas, grandes. Algumas fazendeiras se davam ao luxo de criarem galinhas rodes e carijós fechadas em pátios separados. O objetivo era os ovos. Os ovos eram guardados no sal, para não se estragarem. Os agregados e peões criavam galinhas “fina” (de rinha) à beira do mato. Até hoje se vê muito cochincho à beira de estradas. Estas aves dormem em árvores altas, fora do alcance dos predadores: graxaim e mão pelada.

Organização social

Pode-se dizer que a fazenda serrana era um matriarcado. Como tudo era feito em casa, a casa determinava o ritmo do trabalho diário, assim como as estações do ano e o tempo regiam os trabalhos campeiros. Antes do clarear do dia, fazendeiro, filhos e peões mateavam no galpão, aguardando a barra do dia. Mateando com os filhos, em cuia grande e erva mansa, o fazendeiro determinava as lidas do dia à peonada também mateando em silêncio. Ao clarear do dia, recolhiam-se os cavalos à mangueira e tirava-se leite das vacas. No verão, mais de 30 vacas de leite eram tiradas para se fazer queijo. Tratavam-se os porcos dos chiqueiros e da encerra. Para o trabalho de rotina havia ordem, cada peão sabia o que fazer. Para os serviços de campo, tropeada, doma, mato, roça e lavouras, transporte sempre havia um mais apto. Na realidade,



o fazendeiro comandava uma equipe de homens. A peonada era toda nascida e criada dentro da propriedade. Pretos e mulatos, nunca índiático.

Quanto ao suprimento da casa, a fazendeira mandava socar no pilão arroz, trigo, canjica, erva, paçoca; fazer e assar no forno pão, biscoitos, roscas de polvilho, roscas de polvilho pequenas, duras, que a gente molhava no café para comê-las; carnear. Varrer os pátios e limpar o arvoredado.

Não conheci o monjolo, que foi muito comum.

Ensinavam à criançada ler, escrever, fazer contas e rezar; às meninas, prendas domésticas.

A fazenda serrana era um mundo a parte, auto-sustentável. Comprava sal, açúcar refinado, café e fazendas. Vovó Carolina fazia enormes ponchos forrados de baeta vermelha sobre a mesa grande da varanda. E passava o dia inspecionando desde o quarto de costuras, que toda a roupa era feita em casa, até as lavouras.



COXILHAS DE BARBA-DE-BODE

Mozart Pereira Soares

Conta Mozart Pereira que somente depois que se instalou a grande lavoura mecanizada de trigo ou soja em nosso planalto serrano nos apercebemos do extraordinário valor das coxilhas de barba-de-bode. Para melhor compreendê-las, é necessário remontarmos às suas origens.

As coxilhas são frutos de sucessivos derrames de lavas basálticas, ocorridos há cerca de duzentos milhões de anos, abrangendo toda a metade norte de nosso Estado. Seus limites seriam, imprecisamente, uma linha quebrada que partisse da região de Porto Alegre em direção a Santana do Livramento, na parte sul e, setentrionalmente, um arco seguindo o curso do rio Uruguai, de suas nascentes até a foz do rio Quarai.

O número variável de tais derrames obedeceu a uma curiosa disposição. Ocorreram desde uns poucos, originando regiões de baixa altitude, a oeste, até as alturas máximas do Estado, em Bom Jesus e Aparados da Serra, onde teriam chegado a quase uma vintena. Cada novo derrame superpunha-se aos anteriores, formando patamares cada vez mais elevados. A configuração final é a de um gigantesco plano inclinado ou escadaria, batizada com o nome de zona do trapp - palavra que em sueco significa precisamente escada, tendo sido daquela nacionalidade o geólogo que a estudou.

A denominação de “região serrana” para o nosso planalto é imprópria. Aqui não existem as denticulações características ao longo da linha das cumeadas, como nas zonas do granito (Serra do Mar, Serra do Sudeste, Escudo rio-grandense). No Planalto de origem basáltica os relevos são suaves, sem os



picos graníticos do primeiro caso. Quanto à denominação de “serrana”, ela se deve às escarpas que formam o rebordo erodido pelas águas que desceram do planalto para a Depressão Central. Os derrames basálticos mais antigos se decomposeram totalmente pelo intemperismo, ou efeito combinado do sol, das águas, do fogo e dos ventos.

Isso explica a ausência de rochas à superfície de seus solos. Tudo se encontra inteiramente decomposto. Formações rochosas apresentam-se em regiões dos últimos derrames, como nos municípios de maior altitude média - Vacaria, Bom Jesus e outros. Aí, sobre os campos do planalto, elevam-se os serros e outras formações em que as rochas afloram.

Uma vez pulverizadas as rochas, os ventos modelaram as coxilhas, compostas de um fino pó vermelho, tal como a erosão eólica molda as areias do deserto ou nossos cômodos costeiros, que também são colinas arenosas. Veio depois a vestimenta vegetal, começando pelo manto gramináceo que a fitogeografia denomina “fundo cartográfico da paisagem”. A planta providencial que desempenha esta função é justamente a barba-de-bode. Rústica, resistente à seca e de fabulosa disseminação, não há extensão desnuda que ela não cubra com surpreendente rapidez. Como todas as plantas nativas de uma região, a barba-de-bode é um produto natural da ecologia. Naqueles coxilhões permeáveis, em que as rochas originárias se encontram a grandes profundidades (20 - 30 metros), as chuvas, em poucas horas, desaparecem por gravitação. Só uma planta valente, de raízes profundas e de superfície foliácea reduzida, pouco exigente em matéria de nutrição e de alta capacidade reprodutiva, poderia aí vingar sem contratempos. A tudo isso a barba-de-bode responde. Suas raízes em cabeleira mergulham fundamente na terra. Seus finos colmos cilíndricos, resistentes, logo se lenhificam, por isso apenas quando novos podem ser comidos pelo gado; toleram a insolação, a falta de água relativa e a discreta fertilidade dos campos.

A dispersão pelo vento das sementes de alto poder germinativo garante-lhe a difusão, não apenas rápida, mas



também extensa. Seus frutos semelhantes a hélices de helicópteros, como diz Anacreonte Ávila de Araújo, voam em nuvens densas a dezenas de quilômetros, com ventos regularmente fortes. Esta miniatura de “helicóptero” é um verdadeiro binário mecânico, formado pelas hastes levíssimas que levam na ponta uma “fisga” contendo a semente revestida de mucilagem, capaz de garantir a umidade para a oportuna germinação. As escamas imbricadas desta ponta mal tocam ao solo e tendem a penetrar. Quanto mais o vento agita as duas minúsculas hastes, mais a ponta se afunda. O fenômeno é de tal ordem que até nas frinchas de tijolos velhos a barba-de-bode germina e vegeta.

A barba-de-bode, enfim, como planta pioneira, sombreia o solo, constituindo um ambiente umbrófilo, propício ao desenvolvimento de outras gramíneas. Onde ela é mais ou menos antiga e densa, encontram-se abrigados à sua sombra vários tipos de gramíneas e, entre outras, em nosso planalto médio a grama forquilha e a missioneira. Basta a barba-de-bode ser eliminada, como hoje se faz com as roçadeiras, para que se originem belos tapetes verdes.

A massa abundante de barba-de-bode muito ajudou os primeiros criadores a renovarem suas pastagens.

Seus campos comportavam fracas lotações, cerca de 20, no máximo 30 bovinos por quadra (87 ha.). Por isso a criação de gado exigia grandes extensões. Não havia braços, nem recursos mecânicos para a rápida melhoria dos campos. E a solução, tecnicamente condenável, mas economicamente necessária, foi a queima periódica. Apenas um palito de fósforo riscado na ocasião oportuna, com vento favorável, e o trabalho de muitos homens, durante muitos dias, era executado em poucas horas. A paisagem primitiva desses campos apresentava aspectos cíclicos. Após a queima, as coxilhas ficavam inteiramente negras. Com o rebrote, recobriam-se de um manto verde que mudava de coloração à medida que se desenvolvia. De setembro a novembro, as touceiras compactas, recurvadas, floresciam apresentando-se como imenso tapete cor de vinho. Ao fim do



ciclo branquejavam completamente. Era o momento de uma nova queimada. E o ciclo recomeçava.

Nos dias atuais, seu aspecto mudou completamente. As lavouras de trigo ou soja eliminaram a barba de bode. Conseqüentemente, não há mais queimadas, embora alguns lavoureiros, principalmente arrendatários, ainda queimem as restevas após as colheitas para facilitar os trabalhos agrícolas. Mas a regra é, após essas, praticarem-se as lavras quando as coxilhas ficam inteiramente avermelhadas. Após a sementeira, apresentam-se como um verdadeiro oceano de esmeralda. Mais tarde tansfiguram-se em um régio manto de ouro.

Nem mesmo nos declives mais acentuados, impróprios para lavouras (pelo menos não recomendáveis), o aspecto primitivo permaneceu. O efeito do pisoteio, pela maior densidade de povoamento da pecuária atual, aliado ao trabalho das roçadeiras, vai mudando a fisionomia dos antigos campos paleáceos, em tapetes de grama, que dia a dia melhoram.

Depois desse “fundo cartográfico da paisagem” como se disse antes, duas formações florísticas bem típicas se oferecem em nosso planalto: as matas ciliares, (matas de galeria ou pestanas de rios, como também se denominam) e aquelas que a princípio se apresentam em formações aparentemente isoladas, como verdadeiras ilhas verdes - os capões - e mais tarde, ao longo dos grandes rios confluem, formando as florestas. As matas de galeria (ou ciliares, ou pestanas) são como verdadeiros rios de verduras que acompanham e protegem a corrente líquida. No mínimo devem ter o dobro da largura desta, nunca devendo ser eliminadas sob pena de graves conseqüências para a erosão e assoreamento dos leitos - fato que infelizmente vem ocorrendo. Os depósitos que se encontram atualmente no fundo dos leitos fluviais explicam a rapidez com que as enchentes alagam as margens e não raro atingem as pontes, as quais muitas vezes desabam sob a pressão de árvores arrastadas desde as margens.

Existe legislação preventiva, infelizmente descumprida como tantas leis neste país de sofrível educação social.



Os capões, que dissemos aparentemente isolados, na realidade não o são. Estão sempre ligados às matas de galeria, das quais se originaram.

A melhor imagem que lhes corresponderia é a de nódulos de um sistema reticular contínuo. Observe-se que os capões têm sempre origem nos olhos d'água das encostas, em torno dos quais se organizam. Nunca eles começam pelo alto das coxilhas, mas à meia encosta, onde a umidade proveniente das chuvas adquire uma concentração capaz de suportar formações de alto porte. Esta aumenta de altura à medida que a carga líquida aumenta. Depois declina, por efeito natural do escoamento, até finalizar na vestimenta dos banhados, com suas plantas palúdicas de pequeno porte. A concentração da água no solo determina-lhe uma distribuição de árvores e uma conformação característica.

Em primeiro lugar, há uma espécie de cinturão protetor formado por plantas de raízes muito profundas e adaptadas ao pleno sol (heliófilas), como é o caso de timbó e do branquilha. À medida que a carga líquida proveniente das chuvas vai se acumulando, a vegetação cresce de porte, até mais ou menos a metade da encosta. Enquanto o declive da coxilha se acentua, o porte da vegetação aumenta. O perfil da mata por isso se apresenta numa forma típica de “cunha verde”, na verdade, duas “cunhas” opostas pela base.

Tanto os capões como as florestas obedecem ao mesmo tipo de associação florística, oferecendo cinco camadas ou estratos, uniformemente: sobre o solo, o tapete, constituído de grama e pequenos arbustos; a segunda camada é a dos cipós que, partindo do solo, alcança o alto das frondes; a terceira é formada pelo sub-bosque, constituído por algumas plantas umbrófilas, de pequeno porte (como a laranjeira do mato) e outros, de plantas altas, mas em seu estágio inicial. Esta é a juventude do bosque, formação que não deve ser eliminada, sob pena de, cedo ou tarde, terminar com a mata; a quarta camada é constituída pelo “mar de frondes”, ou também conhecida como “formação dominada”. Sobre esta se alçam as copadas



dominantes - guajuviras, cabriolas, grápias ou, soberanamente, a beleza sem par das taças verdes dos pinheiros centenários.

Sem dúvida, a paisagem dos campos de nosso planalto, coxilhas suaves bordadas pelas formas caprichosas da mataria, é das mais lindas da terra.



A TERRA VERMELHA

O povoamento da região de barba-de-bode é um fenômeno à parte. Ele fica isolado por florestas e rios. É um rincão cuja boca fica voltada para Cruz Alta e Missões. Para o lado norte, fecha-o a floresta que margeia o rio Uruguai e o próprio rio, de difícil cruzar. Na parte leste encontra-se o mato Castelhana e o mato Português. Entre os dois fica situado o Campo do Meio. Embora esses matos sejam transponíveis, além deles situa-se a Serra de Bom Jesus e os Aparados da Serra, intransponíveis. Ao oeste os campos eram ocupados pelas missões jesuíticas e ao sul antepunha-se a serra do Botucaraí, que margeia o Jacuí Grande.

O isolamento dessa região do resto do Brasil era determinado, como se disse, pelo rio Uruguai e pela floresta que o acompanha até a cabeceira deste rio. Daí em diante pelos Aparados da Serra até a altura de Porto Alegre. A partir desse ponto, o acesso ao Planalto Médio era impedido pelo intrincado de rios que formam o rio Guaíba. Já a lagoa dos Patos continuava como obstáculo até a Cidade de Rio Grande. Esse conjunto hidro-topográfico mantinha o Planalto Médio isolado do resto do Brasil.

Além disso, o denominado Planalto Médio tem uma limitação arbitrária e engloba regiões distintas em povoadores, matas e solos.

Dentro do Planalto Médio, a cavaleiro a Coxilha grande, situa-se a região de barba-de-bode. Aqui, o último derrame basáltico deu-se há 200 milhões de anos e está totalmente decomposto. Pode-se dizer que não há pedras na região. Foram as idades e as extensões dos derrames basálticos que determinaram diferentes regiões dentro do Planalto Médio.

Quem sai de Passo Fundo em direção a Vacaria vê,



nitidamente, em Lagoa Vermelha a pedra começar a aflorar e os capões mudarem de conformação. As árvores diminuem de porte e a terra vermelha desaparece. Para o lado de Marau, distante 17 km de Passo Fundo, a topografia muda subitamente. Entramos em plena colonização italiana - em tudo semelhante às demais que se seguem - nada igual aos campos de Passo Fundo. Rumo a Soledade, ao cruzar a ponte sobre o rio Jacuí Grande, descortina-se um panorama diferente. Sentimos que estamos em outra região. O derrame basáltico dali para frente deu-se há 160 milhões de anos. Esta região, onde se situa o município de Soledade, guarda semelhança com os campos entre Lagoa Vermelha e Vacaria, onde o último derrame basáltico deu-se há 180 milhões de anos. Desaparecem os capões característicos da região de barba-de-bode. Quem sai de Passo Fundo rumo a Tupanciretã, assim que passa de Cruz Alta, vê a areia aflorando e o fim dos capões e das coxilhas. É o sistema arenoso de Botucatu que passa por baixo das coxilhas e ali reaparece, continuando-se até o arenito de Santa Maria. O mesmo ocorre quando partimos rumo a São Borja, ao chegarmos ao município de São Luiz Gonzaga. Vacaria, Soledade, Tupanciretã e a partir de São Luiz Gonzaga encontram-se campos mais próprios para o engorde de bois, entre a primavera e o outono. A pastagem sofre muito com as geadas, no inverno. Os campos de barba-de-bode abrigam melhor as pastagens e os capões abrigam o gado de cria. Pinheiro Mercado, minha terra natal, fica situado no corredor das tropas. Quando eu era criança, imensas tropas de bois passavam tanto rumo a Vacaria como rumo a Júlio de Castilhos, pelo mesmo corredor e em rumos opostos, na primavera. No outono, observava-se “uma mão única” no sentido das tropas. Gordas, todas seguiam para o matadouro em Júlio de Castilhos e Tupanciretã. Os invernaadores de bois deixavam seus campos vazios durante o inverno. Campos já quase planos. Neles, a cobertura florística morria durante o inverno, decompunha-se e nutria o solo. Na primavera tudo rebrotava com vigor, e esses campos abrigavam 100 bois ou mais por quadra de campo (84 ha.).

E os campos de barba-de-bode, no mesmo período,



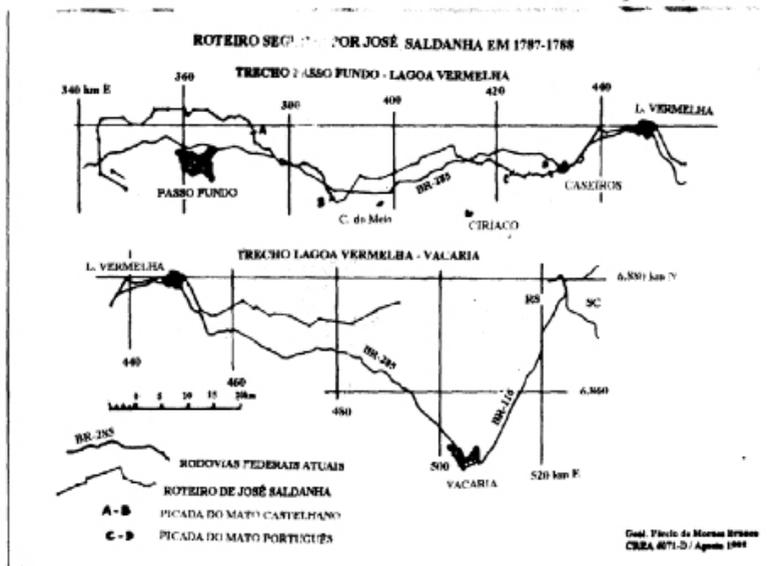
admitiam uma lotação máxima de 35 cabeças por hectare. Por esse motivo os fazendeiros vendiam a maior parte da produção para os invernadores. Eles tinham de diminuir a população para que as vacas pudessem criar. Eram criadores.

O homem que se dedica a criar vidas é um homem diferente. O recém nascido e a infância, em toda a natureza, têm de ser tratados com muito carinho. Muito jeito. Muito cuidado. Gera-se assim um homem amoroso. Talvez por isso os prosadores e os poetas do Rio Grande do Sul a ele pouco se dediquem. Ele tem outra *mentalidade*.

Pela fisiografia e pelos meios de produção, parte de Lagoa Vermelha e da região de Palmeira das Missões pertencem à região da terra vermelha e de barba-de-bode. Embora, oficialmente, a primeira se situe no Planalto Superior e a segunda na região missioneira.

São os meios de produção que determinam um folclore diferenciado e tradições distintas. O folclore e a tradição criam a *mentalidade*.





OS POVOADORES

Após a conquista por Borges do Canto, a região serrana ainda estava deserta de gado e de gente. Os pioneiros que receberam sesmarias tiveram de povoá-las com gente trazida do Paraná, e gado da fronteira. Tudo por conta própria.

Os primeiros moradores não se aglomeraram em torno de Capela, nem em torno de comandância Militar. Não tivemos padres nem generais. O índio caingange, habitante das matas de araucárias, não opôs resistência agressiva ao branco, mas com ele não cooperou e manteve sua etnia pura até os nossos dias. Não absorveram a nossa civilização. Não conhecemos o rancho de santa fé de pau a pique barreado, nem o de taipa; se eles existiram, e existiu o de taipa, foram provisórios, enquanto se derrubavam pinheiros e louros para construir a casa de madeira, bem mais confortável e com matéria prima disponível em abundância.

O índio não freqüentou o galpão serrano. O poético xiru velho, nós não o conhecemos. Nunca andamos com a china na garupa. O peão serrano desconheceu o xiripá e a bota garrão de potro. A braga não mais era usada no Continente de São Pedro. O homem serrano nunca participou de arreadas, e a charqueada não teve maior expressão entre nós. O negro, não o mestiço, foi o grande companheiro do povoador. O negro que veio como escravo acabou igualando-se ao branco no trabalho da fazenda e freqüentou o galpão, pode-se dizer, em pé de igualdade. O sol da madrugada veio encontrar o senhor e o escravo, mais tarde patrão e peão, em roda do mesmo fogo. Alguns mestiços, já brancos, caboclos como eram chamados, acompanharam os donos das sesmarias. Ficaram como agregados, distantes da casa, em lugares próprios para roças.

O habitante desfrutou de um ambiente tranqüilo, protegido pelo rio Uruguai, pela região missioneira, pela serra do



Botucaraí e pelo Mato Castelhana. Pode-se dizer que não lutou pela posse nem pela defesa da sua propriedade. Tudo recebeu, mansa e pacificamente. Isto propiciou que ele se instalasse com a família e com os que a ela se agregaram, formando fazendas. Bem cedo, dedicou-se ao comércio de mulas: a tranquilidade da região e a segurança da família permitiram-lhe longas ausências, bem como o cultivo de lavouras e roças.

Os “paulistas” que desceram dos planaltos paranaenses e aqui se instalaram, encontraram uma topografia igual à de sua origem: campos circundados por matas de araucárias. Este fato os manteve em relativo isolamento das demais regiões povoadas, ao mesmo tempo em que lhes propiciou atividade agropastoril como se fora uma continuidade dos Campos Gerais do Paraná.

O povoamento dos campos de barba-de-bode foi em bloco, por famílias interligadas por laços de parentesco e amizade. Formou-se, assim, uma unidade povoadora e cultural. A unidade campeira propiciou aos descendentes e aos que mais tarde aqui se instalaram a continuidade das tradições birivas. Como ensina Vidal de la Blache, citado por Salis Goulart: “Quando as forças sociais ou raciais atuam no mesmo sentido que as possibilidades geográficas, sua influência se torna real e máxima.”

Por volta de 1824 estavam radicados no Planalto Médio do Rio Grande do Sul três filhos do capitão-mor de Curitiba, Rodrigo Félix Martins, residente nos Campos Gerais de Curitiba, no termo da vila de Castro. Eram eles Atanagildo Pinto Martins, Rodrigo Félix Martins e Francisco de Paula Pinto, tronco de numerosas famílias daquela região serrana gaúcha. O capitão-mor Rodrigo Félix Martins era português e casou com Ana Maria de Jesus, cujos pais, moradores na freguesia de São José, da vila de Curitiba, tinham origem em Minas Gerais.

O alferes Atanagildo Pinto Martins (depois sargento-mor) explorou esta região em 1816. Esta data passou a constituir um marco para o povoamento do Planalto Médio do Rio



Grande do Sul. Na verdade foram os irmãos Atanagildo, cuja fazenda ficava à margem direita do Jacuí Mirim, fazenda Santa Bárbara, nas proximidades de Porongos, segundo a história, na localidade de Figueiras, conforme me ensinou o Cel. Vitor Dumoncel, distante cerca de 5 km de Porongos; e Rodrigo que se estabeleceu na fazenda São Benedito, à margem direita do mesmo rio e junto ao Jacuizinho, em Pinheiro Marcado, que promoveram o povoamento da região situada entre Passo Fundo, Cruz Alta e Palmeira das Missões.

ATANAGILDO FÉLIX MARTINS

Atanagildo era casado com Ana Joaquina do Amaral. O casal teve os seguintes filhos:

1. Maria Esbela do Amaral, solteira, cinquenta anos de idade.

2. Maria Eulália do Amaral, casada com Francisco de Paula Pinto, ambos falecidos.

3. Joaquim Fortunato do Amaral, casado com Gertrudes Maria de Andrade, ambos falecidos.

4. José Egito do Amaral, falecido, casado com Escolástica Maria da Trindade.

5. Felicidade Maria do Amaral, casada com Francisco Leandro de Quadros, ambos falecidos.

6. Carlota Maria do Amaral, casada com Francisco Leandro de Quadros, ambos falecidos.

7. Ana Maria do Amaral, casada com Vitor Antonio Moreira. Na genealogia escrita por Rosely Velos Roderjan constam 25 netos de Atanagildo, ancestrais dos Amaral e Martins de Palmeira das Missões e Cruz Alta.



RODRIGO FÉLIX MARTINS

Rodrigo Félix Martins casou em primeiras núpcias com Luzia Maria de Quadros. Deixou os seguintes filhos:

1. Joaquim Roberto Martins casou com sua tia, Ana Emília, filha de seus avós maternos, Bernardo Pereira de Quadros e Branca Bueno de Moraes. No inventário consta Firmino ou Firmiano como filho.

2. Francisco Xavier Martins casou com Ana. Não foram encontradas informações sobre sua descendência até agora.

3. José Fidélis Martins casou com Ermenegilda Correa Martins. No 1º livro de casamentos, arquivado na Cúria Diocesana de Passo Fundo, consta o casamento da filha Luzia Emília Martins, com Honorato Amâncio de Quadros, filho de Francisco Leandro de Quadros e Carlota do Amaral, a 26 de julho de 1855 e de Maria Timótea Martins, com Francisco Manoel de Quadros, filho de José Antonio de Quadros e Alda Brandina a 13 de julho de 1857. O Francisco Leandro de Quadros, aqui citado, e José Antonio de Quadros são irmãos de Luzia Maria de Quadros, portanto tios de José Fidélis Martins.

Na certidão do Bispado de Passo Fundo registra José Fidélis Martins casado com Maringelda Correia Martins. Eram seus filhos:

3.1 Procópio;

3.2 Manoel Joaquim;

3.3 Maria Timótea;

3.4 Luzia;

3.5 Elesbão, casado com Ambrosina Vargas;



3.6 Clarimundo;

3.7 Surpício;

3.8 Roberto, casado com Ana Maria Vargas;

3.9 Dulcinda Maria, casada com Adolfo Shettert.

Os cinco últimos filhos viviam ainda em 1925.

4. Francisco Leandro Martins, casado com Benedita do Amaral, filha de Maria Eulália (enteada de Atanagildo Pinto Martins) e de Francisco de Paula Pinto, irmão de Atanagildo e do alferes Rodrigo. O inventário de Maria Benedita do Amaral (1872) registra seis filhos do casal. Ela faleceu em 22 de maio de 1870 e Francisco Leandro a 19 de setembro de 1871. Filhos:

4.1 Sebastiana Elisária do Amaral, 32 anos;

4.2 Alonso Pinto do Amaral, 24 anos;

4.3 Veri (...) Maria do Amaral, 19 anos, solteira;

4.4 Ana Perpétua do Amaral, 17 anos, solteira;

4.5 Abrão (...) Pinto do Amaral, 13 anos;

4.6 Maria Juliana do Amaral, 11 anos.

5. Ana Claudia Martins casada com seu tio Bernardo Pereira de Quadros; tiveram os seguintes filhos, conforme seu inventário de 1879:

5.1 Ilíbia, casada com Fabrício Luiz de Quadros (este filho de Felicidade e Francisco Leandro de Quadros e neto de Atanagildo Pinto Martins);



5.2 Rodrigo Martins de Quadros;

5.3 Delminda, casada com Procópio José Martins;

5.4 Ana Maria de Quadros, casada com Pedro Bueno de Quadros;

5.5 Maria Clarinda, falecida, casada com Manoel Joaquim Martins;

5.6 Josina Maria de Quadros, solteira 24 anos.

6. Maria Liduína do Nascimento, filha do casamento do Alferes Rodrigo Félix Martins com Reginalda Bueno de Moraes, casada com Antonio Pereira de Quadros, que era primo-irmão da sua mãe.

Este casal herdou os bens de Reginalda, falecida logo após a morte do alferes Rodrigo. Do inventário de Antonio Pereira de Quadros, de 1891, constam como seus filhos, com Maria Liduína de Quadros Antônio Pereira de Quadros e esposa Liduína

6.1 Amélia, casada com Lázaro de Oliveira Vargas;

6.2 Ernesto Pereira de Quadros, casado com Carolina Sampaio de Quadros.

6.3 Severo Pereira de Quadros, casado com Guilhermina Subtil de Oliveira.

6.4 Idalina de Quadros, casada com Miguel Antonio da Rocha.

Nota: Ernesto Pereira de Quadros era casado com Carolina Sampaio e são meus avós maternos; Severo Pereira de Quadros era casado com Guilhermina Subtil de Oliveira.



FRANCISCO DE PAULA PINTO

Nasceu em Castro e, por ocasião do inventário de seu pai, o capitão-mor de Curitiba, Rodrigo Félix Martins, tinha, em 1799, 12 anos de idade.

A lista de Ordenança da Vila de Castro de 1814 registra Francisco, com 27 anos, residindo no bairro de Ponta Grossa com sua mãe Ana Maria de Jesus, de 66 anos, que planta para seu sustento e tem oito escravos e quatro agregados.

Ele casou em Castro, em seis de julho de 1817, com Maria Eulália do Amaral, enteado do seu irmão Atanagildo Pinto Martins. Passou a residir no Planalto Médio do Rio Grande do Sul acompanhando os irmãos Atanagildo e Rodrigo Félix Martins.

Francisco de Paula Pinto e Maria Eulália têm sete filhos, sendo que somente o primeiro deles, Atanagildo Pinto Martins é nascido em Castro, batizado em 25 de junho de 1818. A relação desses filhos está contida no inventário de Ana Joaquina do Amaral, mãe de Maria Eulália. Mais tarde Brigadeiro, Atanagildo Pinto Martins vai se radicar em Palmeira das Missões. É presidente da Câmara de vereadores em 1881, onde atuou com muito destaque.

Duas filhas de Francisco de Paula Pinto, Maria Benedita e Bárbara Maria, casam respectivamente com Francisco Leandro Martins, filho do Alferes Rodrigo, portanto seu primo e Bárbara com Joaquim Antonio Ribeiro, também primo, filho do irmão de sua mãe, Joaquim Fortunato do Amaral, o que se pode constatar no inventário de Ana Joaquina do Amaral, sua avó.

A família Quadros, que acompanhou os Martins no povoamento da região, é enorme. Consta na obra já citada de Roselys Velozzo Roderjan e no meu livro Formação do



Gaúcho. Descende de Bernardo de Quadros Bicudo, sevilhano, que emigrou para Portugal unindo-se aos Martins. Até hoje continua assim.

Sou Quadros por parte de minha mãe, neta de Antonio Pereira de Quadros, genro do alferes Rodrigo; minha mulher é Martins, dos Martins de Palmeira, descendente Atanagildo Ribeiro Martins. Era ruivo - conta meu sogro.

Os povoadores da região serrana não gostavam dos fronteiristas: tipos brigões, gritões, pouco submissos e, até mesmo, indisciplinados, debochados, com mania de resolver os problemas campeiros a patas de cavalo, tiro de laço e boleadeiras. Menosprezavam e ofendiam os serranos que não sabiam laçar, domar um potro, ou dar um pealo campo a fora de todo o laço. Os serranos não gostavam das correrias e estripulia dos fronteiristas, mas tinham que tê-los de peões, caso contrário não teriam domadores e homens para todas as lidas campeiras.

Aristides de Moraes Gomes, em *Fundação e Evolução das Estâncias Serranas*, sobre os peões fronteiristas que trabalhavam na estância do seu avô, Maneco Biriva, escreve: “os índios campeiraços faziam deboche dos birivas carcamanhos; na mangueira procuravam atrapalhar os demais laçadores, laçando na sua frente, pondo outros em seio de laço e até derrubando o cavalo com o próprio cavaleiro”.

Sobre os trabalhos em campo aberto escreve: “D. Paulo não laçava, só pealava e quando um touro galopava bonito ele gritava atrevido ao laçador: - Desapresilha o laço, biriva!”. E soltava aquele laço de 12 braças, que ia desmanchando as rodilhas no ar, para pegar as duas munhecas; ele abria o bagual na rédea para o lado de montar, golpeava no cinchador e o touro batia de lombo no chão.

Contou-me o Cel Vitor Dumoncel que aqueles campos à margem direita do passo do Jacuí Mirim, bem no passo, o sesmeiro Alexandre Luiz da Silva, meu bisavô por parte materna, dera aos irmãos Pedroso, fronteiristas, peões de uma



tropa - só para domarem cavalos para ele. Os birivas povoadores buscavam peões na fronteira e com eles iam se agauchando. Os filhos dos desbravadores vendo os fronteiristas trabalharem no campo, convivendo com eles diariamente no galpão, escutando suas façanhas e as histórias de lutas passadas e presentes da conturbada fronteira, de tropeadas e de acontecimentos das vilas distantes, vão sofrendo um processo de aculturação desde a mais tenra idade, chegando à idade adulta gaúchos. Impossível fugir ao meio.

Da luta intensa assistida e sustentada pelo fronteirista durante a formação do Rio Grande à demarcação da fronteira, bem como à caça ao gado alçado e à disputa em pé de igualdade com o minuano e o charrua, o serrano não assistiu nem participou. O pioneiro, que tomou posse das terras conquistadas pelo gaúcho José Borges do Canto, é um homem diferente dos tropeiros já ligados ao comércio do couro, das tropas de mula e de boi, como ocorreu com o da costa de Laguna a Rio Grande. O homem que veio para a “região Serrana” trouxe a família, escravos, agregados, parentes, muitas vezes parentes mais pobres que vinham ajudá-lo a formar a fazenda. Estes recebiam uma porção de terra para arranjam-se, mas ficavam economicamente dependentes do sesmeiro. Ajudavam nas lidas do campo. Eram homens de confiança para comprar tropas de invernar e também representavam uma garantia de defesa contra o índio hostil. Acompanharam os senhores de sesmarias nas lutas armadas e nas revoluções.

Na região das missões, ainda habitada pelo índio guaranizado há muito convivendo com o branco, a chegada do povoador era aceita pacificamente. Já o mesmo não ocorria na região entre o Jacuí-Mirim e o Uruguai, habitada pelos índios caingângues, que nunca se integraram nem às fazendas, nem ao pastoreio. Não aceitavam o branco - até os dias presentes - e ainda se mantêm puros na sua etnia. O caingângue nunca se submeteu ao homem branco. Foi vencido, mas continua sendo uma nação.

O povoador era composto de homens honrados,



organizados, com espírito de clã, que para aqui veio - não como aventureiro ou nobre falido - para constituir família e tomar posse definitiva da terra.

Desconhecemos histórias de quilombos e senzalas. O meio não permitia que fosse diferente. Ninguém pode ser considerado escravo quando trabalha em igualdade de condições com o peão e o patrão; faz uso do mesmo alimento e senta no banquinho de madeira ou de couro em roda do mesmo fogo; quando o escravo vê seu filho, o do peão, o do patrão e o do agregado sentados no mesmo tição assando batata doce e pinhão, escutando as mesmas conversas e os mesmos causos de assombração, com os mesmos medos e as mesmas esperanças; quando, no mesmo serviço caseiro de capinar lavoura, rachar lenha, falquejar tabuinhas, fazer cerca de rachão, limpar estrebarias, varrer pátios, limpar o arvoredor, vê seu filho com toda a criançada laçando cabeça e montando em terneiro, laçando palanque de calão, atirando a armada com força e fazendo com que a laçada fizesse três, quatro voltas em torno do pescoço do palanque; quando comiam frutas, saindo direito ao açude, ou poço de tomar banho na sanga - jamais poderia se considerar escravo. Vê-se o filho pretinho se criando um homem livre. Esse menino estava na escola da liberdade da coxilha, do mato, da lagoa.



A FAZENDA SERRANA

O biriva serrano foi um homem extraordinário. Pacato, respeitoso, falava pausadamente, sentencioso; gostava de deixar a idéia no ar, usava comparações de exemplos da natureza: *é o mesmo que... assim como... mais parecia... é querer...* evitava a palavra direta e não tinha pressa para concluir o pensamento, que muitas vezes deixava no ar, como quem diz, entenda como quiser. A esposa era uma companheira e patroa a quem ele se dirigia com respeito e educação, fazendo questão de mostrar em público que quem mandava nele e na fazenda era ela. Por sua vez, a patroa sempre consultava, polidamente, a seu esposo com a expressão: - *não acha “fulano”, que devemos fazer assim? - Você é quem sabe “fulana”...* Diziam o nome próprio, um do outro. Duvido muito que uma fazendeira biriva levantasse a voz com uma doméstica ou com um peão. Dirigia-se a eles com o mesmo tom de voz com que se dirigia ao esposo, filhos e filhas. Quando os repreendia, também não os distinguia de seus filhos e familiares. O biriva tratava as crianças como crianças. Filhos dele dos peões e dos agregados... Todos crianças. A ordem, ou melhor, a determinação do serviço era por igual ao filho e ao peão:

- Vocês hoje vão carpir a lavoura, aproveitar o sol quente e a terra seca. A beldroega e a milhã pegam com facilidade se o sol não for quente e a terra não estiver bem seca. Até a piizada, cuspiam nas mãos e pegava parelho no cabo da enxada... E sentia orgulho de trabalhar igual a homem na lavoura, no campo ou no mato. A criança serrana, muito cedo, aprendeu que todos os homens são iguais, porque assim ela foi tratada - seu pai deva-lhe a mesma ordem que dera aos seus peões. As moças também trabalhavam nas lidas domésticas sem nenhum privilégio. Cada qual tinha plena consciência da sua posição social, da hierarquia natural, e de que Deus havia dito: “- Ganharás o pão de cada dia com o suor do teu rosto”.



Não tivemos a senhora feudal mais escrava do que senhora, nem a sinhazinha, inútil e cheia de mimos, nem o sinhozinho, ocioso e vadio tratando o escravo e mais tarde o peão, como uma coisa sua, sem vontade, sem individualidade e sem personalidade, apenas como se fora um objeto que dele se faz uso, como se bem entende. O biriva desde cedo aprendeu o respeito e foi respeitado pelo escravo, pelo peão, pelo agregado, pelo filho, pela sociedade e pelos políticos.

A diferença do biriva está em que ele foi um homem que se dedicou, além da família, a todos os setores do trabalho do campo, da terra e de madeiras. Devido a seus campos pobres, tornou-se comerciante, tropeiro, invernador, criador, agricultor e madeireiro. Vestia-se conforme a função ou o evento social. Foi educado e deu a seus filhos a mesma educação humanística e requintada recebida dos seus ancestrais. Não foram os nossos ancestrais pacholas, briguentos, mas não hesitaram em pegar armas quando acharam a causa justa. As revoluções de 93 para cá tiveram início na região serrana.

O biriva serrano foi um homem jeitoso, astucioso, até nos pormenores do trabalho diário. Ele dizia: - *Eu maliciei que aquela vaca ia garrar o mato, vorteei por trais, e quando ela viu eu táva em riba dela. Aí, então, fui mangueando, mangueando...*

Não foi afeito ao uso de boleadeiras e usava o laço como último recurso. Usou laço curto e forte. Abria a armada conforme o braço dava. Com campos sujos de barba-de-bode, caraguatás, erva-de-corvo e terreno desfavorável para correr campo a fora, usou da armada pequena e aguardou o momento mais favorável, tanto para o tiro de laço como para cerrar a armada. É extremamente perigoso golpear uma rês criada, lançante a baixo ou em terreno desfavorável. Por isso usou muito o cachorro, treinado em pegar e segurar a rês pelo focinho. À tardinha, o fazendeiro serrano sentava-se com patroa, filhos e filhas mais velhas, banho tomado, camisa branca de mangas compridas, bombacha limpa, bem passadas, chinelo nos pés para matear, conversando com serenidade, satisfeito com a



companhia da esposa e filhos.

A segurança da família, o trabalho masculino sempre fora da casa e mesmo da propriedade, foram os fatores determinantes para que a mulher assumisse, de fato, a direção de toda a atividade no que diz respeito à sede da fazenda. Cada fazenda foi uma célula independente, auto-suficiente e dirigida com amor, carinho e firmeza pela mulher. A mulher serrana morou na fazenda. Tornou-se fazendeira, embora proprietária. Na terra de onde viera, fazendeiro equivalia a capataz. Ela era atenta a todas as necessidades: competia-lhe tomar conta da morada como um todo, dirigir, mandar, tratar da provisão, educar. Determinava, diariamente, todas as tarefas, tanto masculinas quanto femininas, de suprimento e manutenção da sede. Chegava à porta do galpão - não entrava - e dizia: *eu preciso de peão para isto, aquilo e aquilo outro*. Então, peões eram escalados para as tarefas caseiras: varrer os pátios, o arvoredo, virar terra da horta, capinar em roda da casa; prover o forno e o fogão de lenha, arrancar mandioca, batata doce; socar arroz, canjica, erva, paçoca; mandar tirar o charque para o varal. Ela verificava pessoalmente se não havia vareja. Determinava os serviços das domésticas. Dirigia as costuras e o remendo das roupas: peão serrano, ora trabalhando no campo, ora no mato, andava sempre de bombacha rasgada por espinhos de unha-de-gato e taquaruçu - remendos bem feitos, retangulares e costurados a mão. Faziam pão, queijo, sabão, doces, compotas, conservas.

Costumavam ir até o povoado de aranha, comprar açúcar, café. Metros de brim para a bombacha dos homens e para as calças curtas da piaçada; chitas para as domésticas e morim para camisas em geral; pano e flanela para ponchos redondos, compridos, atingindo o meio cano das botas. Viajavam em mulas para o Paraná, em visitas a parentes, com a família ou acompanhando o marido nas tropeadas de mula.

Com avançada idade e perfeita saúde, reside em Porto Alegre a dona Lorita Martins, palmeirense, que me deixou belo relato de sua participação em tropeadas de mula para



Itapetininga, com o marido. É conhecida a fazenda da Cassinha de Abreu, por ela dirigida com pulso de ferro, no município de Cruz Alta. Jovita Ribas, em Chapada campereava na sua imensa fazenda. Manejava o laço com perícia e repreendia o peão que errasse uma armada. Todas as mulheres de educação requintada, participantes das rodas sociais, vestiam a última moda. Minha mãe (94 anos) conta que mandavam fazer os vestidos finos em Montevideú.

Raramente se usava o relógio, objeto desnecessário na vida campeira. Os que possuíam, deixavam o “cebola” guardado para não estragar. Um pouco antes de clarear o dia levantava-se para tomar chimarrão. Sempre havia um peão mais madrugador que punha a água para aquecer. Acordava os demais com a batida da lenha no tição para reavivar as brasas. Havia barulho no galpão. Hora de levantar. Entre o galpão de chão e o quarto coletivo onde dormiam os peões solteiros havia uma simples parede de madeira, não ripada, de maneira que se ouvia o menor barulho. Lá no tio Nestor, o mais madrugador era o negro Dofe. Morava cerca de três quilômetros da fazenda, bem no repecho da coxilha, próximo a uma restinga, com bom olho d’água e fartura de lenha. Vinha sempre de pés descalços, por maior que fosse a geada. Numa dessas noites brabas, o Dofe chegou quebrando gelo nos pés e foi acordando todo o mundo com a batidinha no tição. A turma se levantou e foi tomar mate. Toma que toma mate e o dia não clareava, nem o tio se levantava. Quando o tio Nestor chegou ao galpão, com muito jeito perguntaram as horas. Fizeram os cálculos: o Dofe devia ter chegado entre duas e meia e três horas da madrugada, com aquela baita geada.

O fazendeiro serrano nunca foi conversador. Erva mansa, cuia grande sem exagero, sorve o mate lentamente. O patrão vinha com a cuia dele e a chaleirinha, lá de dentro. Se por ventura o dia já estivesse claro, infalivelmente se desculpava perante a peonada:

- A la fresca! Queimei o assado hoje.



Algum peão que gozava de maior intimidade, criado junto ou até mesmo irmão de leite arriscava: - *Isso às vezes pode acontecer com um homem. -É verdade, mas eu não sou homem de o sol me pegar na cama.* Os demais não comentavam nada. O fiasco havia sido grande. Chegar ao galpão em plena luz do dia...

Entre uma cuia e outra, sem nenhuma pressa, vinham as ordens, delicadamente:

- Hoje nós temos que recorrer a invernada das éguas. O Amador, depois, encilha e vai lá. Se tiver alguma bichada que dê para benzer, benza, senão traga para curar no tronco.

Na realidade eu nunca vi tronco por aqui. Eles chamavam o brete de tronco. O Waldemar encilha o malacara e vai dar uma olhada naquele gado lá do Rincão Comprido.

- Há dias que eu não vou por lá. O Fio leve um desses piás junto e vá tirar o couro daquela vaca que morreu atolada lá no Capão da Mortandade. O Guri, depois de tomar café, vá no capão buscar mais uma carga de tabuinhas. Traga também rachão. Tem que trocar uns rachões que já estão apodrecendo - os que ficam embaixo, em contato com a terra - lá na cerca da lavoura, senão os porcos começam a entrar. O bicho é desgranido. Empurra com o focinho vão por vão da cerca, até encontrar um rachão podre. O que for recolher os cavalos já reponte os bois mansos para o carroção do Guri. A piazzada, que fica em casa, em vez de fazer artes, pegue o carrinho de mão e vá puxar bosta de vaca. Botem lá na esterqueira, perto do pé de araticum. Não me vão botar em cima do que já está curtido!

O ritmo de vida numa fazenda é diferente. Não se conta o tempo em horas. Os dias também não são importantes, a não ser quando há modificações no tempo: se amanheceu chovendo ou se é dia de sol. Era nos dias de chuva que o pilão velho funcionava o dia inteiro. A peonada sem ter o que fazer era aproveitada pela fazendeira. Se a casa já estava com pouco



mantimento, socava-se de três. Três mãos de pilão socando rendia que não era brincadeira. Canjica, arroz, erva, quirera pra pinto, paçoca se fosse necessário e trigo para se comer com leite. O ambiente era animado, de muita conversa e risadas. O pilão ficava entre a cozinha e o forno. A casa do forno era um puxado que partia da porta da cozinha. Se o dia era também de fazer pão..., o peão caseiro cuidando do forno, mais três homens socando no pilão e uma pi lazada em roda atrapalhando as indiretas que saíam do pilão, do forno, ou do grupo da mesa do pão. A pi lazada gritona e rindo bem alto atrapalhava a conversa entre os grupos. Conversa esta que não podia ser em voz muito alta porque sempre havia gente por perto nesses dias. Se eu tivesse de escrever um romance de fazenda, ele se desenrolaria na casa do forno. Era ali o local mais apropriado. Nesses dias, tornava-se o ponto de encontro entre moças e rapazes da fazenda ou não. Único local que ambos os sexos se moviam com iguais direitos, cada um em sua função. Dava motivo mesmo para os que não estavam trabalhando ali, de vez enquanto darem uma chegadinha e botarem defeitos na massa do pão, que a erva não estava bem socada, com aquele foguinho não esquentava o forno nunca etc. Por causa dessas observações inocentes, de vez em quando uma mão de pilão se descuidava e era batida pelas outras duas que desciam rápidas. Todo o mundo ria da fiasqueira. A pi lazada ganhava um pedaço de massa e fazia lagartos e marrecas. Quando a última fornada saía, os bichinhos, feitos de massa já haviam sido devorados, mais uma panelada de pipoca, muitos biscoitos tirados disfarçadamente e ainda umas rosquinhas de polvilho, enquanto se aguardava o pilão para socar o piruá.

Se os dias de chuva se sucediam, havia muito serviço no galpão. Aproveitava-se para arrumar os jiraus, limpar as estrebarias, consertar as grades de se botar alfafa ou pastos, arrumar os cochos. Ou então, lidar com couros. Lidar com couros, consertar cestos e embornais era bom. Ficava todo o mundo reunido no galpão contando causos o dia inteiro. Firmavam a lonca na parede e tiravam o tento fininho e contínuo. Era usado para se fazer ou consertar passadores de



rédeas, de cabeçadas de buçal, de freios, cabrestos e peiteiras. Outros tiravam tentos de couro de vaca. Estes serviam para os mais diversos fins: emendar um tento do laço, ou de qualquer outra guasca; costurar surrão e bruacas; faziam ajoujo, lático, loro, tentos para a peiteira, laço, barrigueira e até sovêu para a mangueira. Ou, então, desmanchavam um couro inteiro de vaca para maneador que tanto servia para o uso campeiro como para corda de tirar água do poço. Consertavam e faziam barrigueira para cinchas e cinchadores. Estas poderiam ser feitas de couro, de corda fina ou de barbante de barrigueira de diversos diâmetros. Quanto mais fino o barbante e mais larga e trabalhada a barrigueira, maior o bom gosto e o capricho, e melhor a condição social dentro da fazenda, tinha o possuidor. Barrigueira de tentos de couro cru somente para uso de domas. À medida que os tentos iam saindo, mandavam a piazada sovar.

Os tentos eram sovados numa argola grande presa à parede por tiras de couro. Estas tiras passavam por dentro da argola, por dois furos feitos com pua na parede e atadas no lado de fora. Para sovar, passa-se o tento por dentro da argola e vai-se puxando numa ponta e noutra, contra a dita argola, até que fique bem sovado. Se o couro fosse largo, umedeciam-no e mandavam outro piá sová-lo com macete de aparar cascos de cavalo, contra um cepo. Ainda não faltava quem desestaqueasse um pelego, virasse o carnal para cima e mandasse: - *Você aí que está só comendo pinhão (ou milho verde assado conforme a época do ano), venha sovar o pelego.*

O piazito pegava uma pazinha de pau, igual a essas de mexer panelas de doce, ajoelhava-se em cima do carnal e começava a esfregar a pá contra o pelego. O “tio Afonso velho” pegava um dos piás para tocar o cambito, e ele ia fazendo os fios de crinas de cola de égua, para trançar cordas. Cordas de crinas, para o graxaim não comer. A vó Carula, ela mesmo firmava a lâ cardeada, guardada dentro de um balaio, e ia puxando os fios para tecer baixeiro. Um peão, segurando a marreta de ferro pelo cabo, ia socando sal grosso num cocho grande feito de tronco de árvore, como quem está marcando o compasso do serviço.



O ritmo agrícola não se refletia muito na fazenda uma vez que era executado pelos agregados, nas roças, longe da sede. O que se plantava nas lavouras da casa destinava-se à alimentação diária: abóbora, moranga, mogango, milho, batata doce, e melancia. Melancia muito pouco e nem sempre: a terra não se presta para o cultivo e ainda havia a crença de que melancia era uma fruta muito perigosa. No dia em que se comia melancia, não se podia comer outras frutas nem se tomar leite. Os adultos acreditavam que misturando no estômago melancia e vinho, aquela empedra no estômago e mata. Seu Batista, italiano velho que realizava trabalhos de carpintaria nas fazendas, misturava tudo: tomava vinho no almoço, leite de sobremesa e ainda comia melancia na hora do sol quente. Como é que não morria? Ficava-se perguntando.



O GALPÃO

*Na severa autoridade
Do teu paterno aconchego
Tive um berço de pelego
Que deixei ao deus dará
Mas nas voltas que se dá
No canhadão da existência
Sempre chorei tua ausência
Meu velho abrigo de piá*

Jayme Caetano Braun, Galpão de Estância

O galpão foi o cadinho onde se fundiu a alma do menino serrano. É um reduto masculino, onde todos são iguais sem quebrar a hierarquia. A igualdade está na aptidão. Cada um é melhor que o outro na função que exerce. Do patrão ao peão, passando pelos filhos, a função de cada um é bem definida e de acordo com o critério do mais apto. O galpão é o templo onde todos se igualam e comungam no ritual do chimarrão. E onde a piizada, sempre escalada para ajudar um ou outro, define-se em aptidões.

Há peões que não resistem o primeiro pulo do corcovear de um cavalo. Outros parecem que nasceram grudados no lombo do animal. Uns laçam em quaisquer circunstâncias. Outros, nem desatam o laço dos tentos. Há o domador de cavalos e há o amansador de bois para o carroção, a carroça e o arado. Há o condutor de tropas. Há o campeiro capaz de parar um rodeio sem faltar uma rês, e há o peão caseiro, pau para toda



a obra. O movimento no galpão de fogo começa bem antes de clarear o dia. Há sempre um peão mais madrugador. Ele o é por natureza. Ele se levantava, batia o tição contra o guarda-fogo para desprender e avivar as brasas e fazia o fogo. O balde d'água estava sempre cheio para o mate da madrugada. Um pouco de erva, trazida da tulha, nunca faltava na barriquinha de madeira. Nas proximidades do fogo havia uma lixeirinha para se botar a erva tirada da cuia.

O fogo era fonte de luz e calor, para iluminar e aquecer as madrugadas. Situava-se em local que não atrapalhasse a boa circulação e permitisse que todos em roda dele sentassem. Faziam-no sobre chão duro. Com o passar do tempo, as repetidas limpezas do borralho formavam uma depressão lembrando uma bacia. Eles, então, picotavam o chão com picaretas afrouxando a terra e a obedeciam. Aplainavam novamente socando terra em cima. Quando os tijolos passaram a existir por toda à parte passaram a usá-los como suporte do borralho. Faziam um quadrado de tijolo e os uniam com uma argamassa feita de barro vermelho e bosta fresca de vaca. A bosta fresca é que dá liga à massa. O interessante é que os tijolos eram postos para emparelhar o chão, mas, com o pisotear de homens e o varrer diário, o chão duro ia como que se gastando, deixando os tijolos em nível mais elevado. Isto fazia com que o guarda fogo, comprido e grosso, se inclinasse elevando a ponta acesa e dificultando o fogo. Quando chegava a esse ponto, picotavam todo o chão, nivelando novamente com terra socada. Eles chamavam a isso soterrar o galpão.

Sobre o fogo, havia apenas uma trempe feita de arame grosso. Com um pedaço de arame igual faziam também um pega brasas.

Sobre a trempe colocavam a chaleira de ferro, preta de picumã, para aquecer a água do mate. Quando carneavam uma ovelha, que não era freqüente nas fazendas serranas, na trempe assavam a cabeça com o couro. Um pedacinho de couro cru, retangular, moldado pela mão e a alça da chaleira, era usado para suspendê-la, quente, de sobre o fogo.



A fumaça saía por onde podia. De uma altura para cima, tudo era preto de picumã.

O galpão de fogo era varrido diariamente, de madrugada, com uma vassoura de carqueja, enquanto a primeira água do mate aquetava, e para que quando o fazendeiro chegasse estivesse tudo bem limpinho. Antes de varrer, borrifava-se bastante água no chão para não levantar poeira. O fazendeiro chegava ao galpão tomando mate e trazendo a água quente, da cozinha, em chaleira de ferro, brilhando de bem areada. Tinha seus avios pessoais. Sempre tomava o mate da madrugada no galpão. Com ele, tomavam mate visitas e os filhos.

Levantavam-se cedo, um pouco antes do sol nascer. O hábito sadio de deitar-se logo após o jantar, que era assim que escurecia, fazia com que os homens, às cinco horas da manhã, já estivessem com oito horas de sono. A partir dessa hora todos começavam a se levantar. Esperavam a barra do dia aparecer, tomando mate. O serrano nunca teve o hábito de assar carne no galpão. Os mais jovens e a pi lazada, que nem mate ainda tomava, é que ficavam por ali assando batatas, pinhões ou milho verde, conforme a época. E escutando a conversa dos mais velhos, sem nela se meterem. Sentavam-se em banquinhos retangulares, de quatro pernas, de assentos de couro cru, feitos na fazenda. Para colocar o couro sobre a armação de madeira deixavam-no de molho na água. Depois o esticavam bem esticadinho, pregando-o com tachinhas. Com o sentar-se o couro lasseava, acomodando bem.

Ao fundo da peça onde se fazia o fogo, ficava empilhado o sal para o gado, sobre um estrado de varas roliças ou tábuas brutas, para se conservar seco. Junto a uma das paredes laterais ficava um cocho feito de tronco de árvore, com sal grosso socado para o uso diário.

A conversa variava de acordo com o horário e dos que no momento ali estivessem. Pela madrugada, o fazendeiro chegava e dava bom dia a todos. A pi lazada pedia a bênção e era retribuída com um Deus te abençoe. Todos permaneciam



como estavam. Daí em diante, o fazendeiro é quem dirigia a conversa. Primeiro perguntava a cada um sobre o dia anterior. Depois dava as determinações diárias. A conversa era muito lenta, entremeada de longos silêncios. O mate continuava. Em dado momento, e cada peão tinha o seu momento, iam se levantando para cumprir as tarefas. Uns iam ajudar a tirar o leite, outros tratar os animais, outro recolher os cavalos para a encilha, e os bois mansos para o carroção. Depois da encilha é que se dirigiam para o café. Única refeição que os peões faziam em peça separada. Tomavam o mesmo café da família do fazendeiro. É que o pessoal da casa não tomava o café da manhã ao mesmo tempo, principalmente o feminino. A peonada, à medida que chegava das tarefas da manhã, mateava no galpão ou à sombra dos cinamomos, conforme as condições do tempo. A família ficava maleando no reduto da casa, enquanto aguardava servirem a mesa. Nos dias de muito frio, os homens ficavam se aquecendo em roda do fogo do galpão. Nas casas não havia nenhum tipo de aquecimento, a não ser o fogão da cozinha, em torno do qual se aqueciam as mulheres. À tardinha, o mesmo ritual. À noite, enquanto esperavam baixar um pouco a bóia para irem dormir, às vezes a conversa se prolongava mais um pouco.

Não sei o porquê, mas nessa hora é que vinham os causos.

Todos já ouviram o tropel do Negrinho do Pastoreio repontando a manada. Todos já receberam uma graça por intermédio dele. O lobisomem é visão comum, temido pelas crianças. A mula sem cabeça é mais arredia, poucos tiveram a oportunidade de vê-la, mas ninguém duvida da existência dela.

Quem já não se enredou nas manhas do Saci Pererê? O boitatá - o fogo que não queima - todos conhecem. Todos já viram parceiros de lei perder carreira para matungo, porque puseram sapo na cabeceira da raia. Uma inocente bosta de vaca pode esconder um perigosíssimo sapo, e tudo está perdido. Benzeduras, poucos sabem. É segredo que se pode passar somente para três pessoas, senão, perde-se a força. Ah! Os chamadores de cobras. Por mais que a cobra esteja escondida,



ela os obedece, vem mesmo, e segue-os até longe da casa. Os caudos de assombração, enterro de dinheiro, tesouros jesuíticos, carroças cheias de ouro, ali, bem na curva do rio que a gente vê, e quando se vai tirá-las, desaparecem; correntes no fundo de rio, que nem dez juntas e bois puderam arrancá-las; a estória do velho que puxava um couro de vaca nos dias de sol do inverno, cheio de onças, e deixava-o ao sol para secar; correntes que se arrastam dentro de casas, casas que se incendiam durante a noite e amanhecem intactas, o galpão mal assombrado onde uma voz dizia eu caaaaio! E caía pedaço por pedaço do corpo de um negro... A peonada na verdade formava uma “equipe de especialistas” nas mais variadas atividades de uma fazenda serrana. Sentados ao redor do fogo do galpão, recebia as ordens do patrão enquanto corria o mate. E trocavam idéias desde um pouco antes do clarear do dia. À medida que iam expondo os seus problemas e ouvindo as soluções, a piizada ia aprendendo um pouco do ofício de cada um. Assenhorava-se da complexidade de uma fazenda serrana que tudo produz.

A estrutura de um galpão serrano é sempre retangular, totalmente de madeira, com paredes de tábuas de 30, brutas e ripadas. As paredes das casas também eram assim. A diferença é que as paredes das casas eram aplainadas e pintadas. O galpão tinha uma cunheira de duas águas e a cobertura era de tabuinhas. As casas tinham várias cunheiras e várias águas e as coberturas eram de telhas goivas. Há anos atrás eu viajava, por terra, de Londres para Paris. Passei por várias fazendas próximas à estrada. Como eram parecidas com a fazenda da vô Carolina!

De um modo geral, os galpões continham mais ou menos as mesmas peças. O galpão de fogo ficava sobre o meio e junto a uma das paredes laterais. Ao lado do galpão de fogo, que assim era denominada a peça onde se fazia o fogo, geralmente ficava um quarto grande de dormir. Em alguns havia outro quarto para visitas.

Essas peças eram assoalhadas com madeira e possuíam forros. As camas eram de feitio variado. Umas somente de



madeira. Outras tinham lastro feito de couro cru, inteiriço, obedecendo ao mesmo processo de se fazer os banquinhos, apenas, e para dar mais resistência, pregavam uma cinta de couro, em toda a volta. Nas fazendas preferidas pelos tropeiros para pouso de tropas, era habitual haver catres de tiras de couro tramado. Nos dias quentes de verão, alguns abriam estes catres em baixo dos cinamomos e lá dormiam sobre pelegos com o carnal virado para cima. Havia também camas de vento, com o lastro de couro. Nas noites quentes do verão, armava-se a cama embaixo dos cinamomos e lá se dormia. Nas fazendas serranas, sempre situadas no alto das coxilhas, e em lugar seco, não havia pernilongos. Outro fato, é que a situação distante dos capões, impedia que nelas houvesse borrachudos e mosquitinhos pólvora, à tardinha. Geralmente do lado oposto da peça onde havia o fogo, ficavam as estrebarias (entrevarias, como dizemos) dos cavalos de trato. Sobre as entrevarias, tábuas brutas de madeira formavam o jirau, onde depositavam alfafa para os cavalos. Galpões mais recentes, em vez de simples jirau, uniam as tábuas, fazendo o assoalho bem feito o qual servia de depósito para milho e até mesmo outros cereais como arroz e feijão. Em geral, os jiraus somente guardavam alfafa para o trato no inverno. No verão, tratavam-se cavalos com canas de milho verde e papuã. A alfafa era comprada dos colonos, e poupada. No dia a dia, só o cavalo do patrão comia alfafa inverno e verão. No inverno, todos os que campeireavam tinham seu cavalo na estrevaria tratados a milho e a folhas de palmeira. As estrevarias eram limpas semanalmente para que na esterqueira dos cavalos não se criassem pulgas e moscas. E também porque o cheiro da urina dos cavalos é desagradável, o que não ocorre com o esterco.

O interessante é que cachorro de fazenda não cria pulgas. Penso que é porque eles, durante o serviço campeiro, deitam-se n'água, sempre que atravessam um rio ou passam próximo a uma lagoa. Ficam dentro d'água se refrescando e repousando somente com a cabeça de fora. A pulga do bicho-de-pé, durante o verão se criava muito nas encerras de porcos, local seco, grosso de poeira e esterco. Frequentemente atirava-se galho de umbu



nas encerras para matar as pulgas. A pulga se cria em encerras, mas em chiqueiro não. Se deixar, o porco cria tanto bicho-de-pé que chega cair o casco e ter o rabo atorado. O interessante é que por mais que ele esteja afetado, quando é colocado no chiqueiro para engorde os bichos-de-pé desaparecem.

O PEÃO CASEIRO

Tio Pedro, peão caseiro, mulato à imagem do Tio Anastácio, campeiro, revolucionário, carreteiro, encarregado do suprimento da casa: lenha, canjica, arroz, erva, quirera pra pinto, tratava dos bichos em geral, buscava na lavoura mandioca, batata doce, milho verde, abóbora e de cuidava da gurizada. Tio Pedro andava sempre em roda da casa sem chapéu, descalço, calça de brim arregaçada à meia canela mostrando uma delas curvada para frente, no 1/3 inferior, em consequência de uma fratura que ficou assim como um nariz recurvado.

Vivia com uma criança no colo e outras em roda dele. Filho dos outros naturalmente, pois era solteirão. Discutia com a criançada, ameaçava, ensinava. Ensinava todos os não presta: não presta fazer mistura de frutas no estômago; não presta varrer o galpão quando se está nele; não presta deixar o calçado com a sola pra riba; não se pincha sujeira pela janela; não se barre o pátio pra frente da casa; não se chega por trás de animal; não se cruza rio com animal mordido de cobra, senão a benzedura não pega; antes de entrar em lugar sujo se benza:

São Braz, São Bento me livrem das cobras e de bichos peçonhentos; benzedura pra tirar cisco dos olhos: *Santa Luzia passou por aqui com seu cavalinho comendo capim...* e vai se esfregando, com o dedo, a pálpebra sobre o olho, em movimento circular; não se deixa derramar leite na chapa quente senão racha a teta da vaca; não se cura e nem se castra animal na boca da noite, senão areja; não se sai ao vento frio com o corpo quente; não se sai ao vento frio depois de tomar café quente, senão a boca entorta.

Um sem fim de não presta e tabus mantinham a gurizada dentro dos bons princípios e formavam a alma do gauchinho. E o respeito pelos mais velhos e pelo patrão.



Os tabus e os não presta são frutos da sabedoria milenar que usa a crença como sustentáculo para a educação das crianças. A crença e o medo - fundamentos da alma humana.

A peonada da fazenda serrana tinha um tão profundo respeito pelo patrão que era capaz de botar um cigarro aceso no bolso, esmagando-o com a mão se surpreendida fumando: não se fuma na frente do patrão, não se fuma na frente dos mais velhos. Aos pais, tios, avós dá-se louvado, pede-se a bênção.

Tio Pedro reunia os pretinhos os mulatinhos (morenos) e caboclinhos filhos de peões e de agregados e lhes ensinava:

-Venham cá, vocês tem que aprender enquanto estou vivo... E ensinava as luas, quando se planta, quando se colhe, quando se corta uma árvore, como se faz um acero e como e quando se bota fogo no campo; como se amansa cavalos, boi de canga e vacas pra leite; o que se deve e o que não se deve fazer em qualquer circunstância.

Tomava conta da gurizada, acobertava a rapaziada que de noite fugia... e voltava de madrugada, cavalos cansados e baixeiros molhados.

Os Tio Anastácio e os Seu Esmelindro não são figuras meramente poéticas.

Tio Simão, mulato velho criado pela minha vó, andou até na Argentina, em 1893.

Tio Pedro encilhava cavalos mansos para as moças passearem e as acompanhava pelo campo, cuidando para que não perdessem baixeiro, reapertando cincha evitando que saísse para as virilhas, ou quando iam ao mato comer pitanga, cereja, uvaia, guabiju, guamirim, setecapote, veludinho ou aracá do campo. Ou quando iam tomar o café da tarde com bolinhos fritos de farinha de milho na casa de algum agregado ou com a patroa de algum peão, o que dava muita alegria à dona da casa.

Quando a tia Maria Cândida pegava a sombrinha e subia na aranha para fazer compras em Pinheiro Mercado, tio Pedro



a acompanhava a cavalo, a certa distância, cuidando da patroa.

A figura do capataz de estância era desnecessária nas fazendas serranas, uma vez que o fazendeiro nelas residia e era quem dava todas as ordens. Existiam eram esses mulatos velhos, conselheiros das crianças, dos rapazes, confidentes das moças do patrão e da patroa. Na ausência do patrão mandavam, mandavam em todos.

Tio Pedro não andava de auto.

Quando o Antonio casou e foi morar em Santo Antonio, município de Ibirubá, ele ia visitá-lo a cavalo.

- João Pedro, eu vou mandar te levar de auto ...

- Não carece, seu Nestor, não carece. Eu vou a cavalo mesmo. Saio amanhã cedinho e depois de amanhã estou lá.

Auto é coisa de louco, dizia ele. Agente sobe em riba dessa coisa, sai numa corrida de louco, não se vê nada, não se fala com ninguém, nem um adeus para um conhecido a gente pode dizer. A gente cruza pelos viventes que nem vê. Quando vê, já cruzou.

- Não, de auto eu não vou . . .

- Amanhã cedo eu encilho e vou sestar lá no fulano. Tomo uns mates com ele, proseio, almoço e vou pousar lá no beltrano... E na estrada a gente encontra conhecidos. Proseia, fica sabendo da família, como é que vão as coisas e segue. Vê os gados como é que estão, as aguadas, e se não há aftosa por perto. Passa aquelas colônias, vê como é que estão as plantas e o que essa colonada anda inzonhando. Essa gente de orige é desgranada para inventar novidades... parece ovelha bichada no ouvido, não tem sossego.



Bem vestido, bombacha sem remendos, camisa branca de gola, lenço encarnado caindo nos ombros, chapéu de feltro de abas médias, esporas de papagaio curto e rosetas pequenas, pala para se abrigar do calor ou do rigor do frio, poncho na garupa por segurança, badana a mode os pelegos não esquentarem as pernas... lá se ia o mulato velho. Não era mais aquele que se via cruzando o pátio com a calça arregaçada e um cesto de milho ao ombro.

Andar de auto... coisa de louco.

Depois ele sabia que quando chegasse à porteira do corredor seria reconhecido: - *Lá vem o tio Pedro!*

A Picheca sairia correndo pela estradinha com o cabelinho cor de barba-de-bode madura voando. Ele apearia do cavalo, esperando-a de cócoras, braços abertos. Depois de um longo abraço, naquela posição sem se levantar, punha a menina no cavalo. Montava. Não tinha pressa mesmo: tudo o que ele mais queria do mundo estava em seu colo.



O AGREGADO

Alguns mestiços, já quase brancos pelas cruzas, caboclos como eram chamados, acompanharam os donos das sesmarias. Não se integraram propriamente nas fazendas. Ficaram como agregados, distantes da casa, em lugares próprios para a roça. Geralmente escolhiam um local de difícil acesso ao gado.

O agregado não podia cercar seu roçado nem com valo nem com plantas de espinhos. Uma lei imperial proibia. Procurava fazer suas roças dentro de limites naturais. Quando estes eram insuficientes para conter os animais, fazia cercas de taquaruçu, abundante nos capões serranos. A taquara, uma vez cortada, era arrastada por uma junta de bois e distribuída nos locais onde se faria o cercado. Usava palanques de guamirim, também abundante e fácil de cortar e de transportar. Como os roçados eram constantemente mudados de local, a pouca durabilidade deste tipo de cerca não tinha importância. Ao fim de três anos guamirim e taquaras já estavam podres.

Como não existiam as leis trabalhistas, que tanto mal causaram ao homem do campo, gerações se sucederam dentro das fazendas. Plantavam em sociedade com o fazendeiro o milho, o trigo, o feijão preto e abóbora em abundância no meio do milharal. O feijão no meio do milharal dá muito bem. Outras culturas em menor escala como o arroz do seco (poucos plantavam), a mandioca, o pepino, o milho pipoca, melancia, mogango, moranga, melão, batata doce eram plantadas para o sustento da família. A batata doce e a mandioca foram o pão do agregado. O milho, sob a forma de canjiquinha, substituiu o arroz.

O agregado plantava e mantinha a roça limpa. Algumas vezes, conforme o interesse do fazendeiro e o tamanho da roça, este poderia mandar alguns peões ajudá-lo a colher. A colheita era sempre feita em puxirão. O milho era dobrado quanto ficava



louro. Terminava de secar dobrado. Chamava-se dobrar o milho o ato de dobrar a cana abaixo da espiga de maneira que a ponta da espiga ficasse de ponta para baixo. Este processo impede que a água entre na espiga apodrecendo os grãos. O processo de dobra permite que o milho fique armazenado na própria lavoura até a época do preparo da terra para novo plantio.

Normalmente em julho e agosto o milho era colhido. Vários homens iam quebrando a espiga - destacando-a da cana - e fazendo montes na roça, a que chamavam de bandeiras. Das bandeiras as espigas eram transportadas pelos cargueiros, em cestos, para local onde o carroção de bois pudesse encostar e ser carregado.

O milho era contado em mãos de milho e atilhos. Um atilho era composto de quatro espigas e uma mão era composta de 64 espigas. Em média, cinco mãos de milho formam um saco. Era muito comum vender o milho em espiga pelo preço do milho debulhado. Neste caso, 84 quilos de milhos com casca equivalem a um saco debulhado, que pesa 60 quilos. Estas medidas eram usadas para a repartição entre fazendeiros e agregados.

O transporte para a fazenda era feito de carroção puxado a bois. O carroção chegava à fazenda amarelando de abóboras por cima do milho. Era uma festa para a gurizada. Todos os piás participavam na descarga enchendo cestos e carregando abóboras para o paiol. Os bois saíam da canga e vinham comer restolhos em roda do carroção. Quanto às abóboras e os mogangos, o agregado ficava simplesmente com o necessário para o sustento da família, das vacas de leite no inverno e dos porcos do chiqueiro. O guizadinho de abóbora fazia parte da mesa do agregado, dos peões e do fazendeiro, bem como o mogango com leite, de sobremesa.

O milho depositado no paiol da fazenda aos poucos ia sendo restolhado, isto é, as espigas pequenas e de má qualidade iam sendo separadas. Estas se destinavam ao trato dos bois mansos e das vacas leiteiras, dos touros e de alguma criação



que se quisesse salvar, durante o inverno. O milho de boa qualidade era empilhado pela gurizada enquanto os homens iam rastolhando e retirando as palhas mais de fora que dão uma aparência feia às espigas. Nesta ocasião também já se deixavam meio no jeito os milhos de palha fina para o cigarro, o milho branco de oito carreiras, especial para canjica; o milho cateto, de grão mole; o milho americano, especial para cavalos e para farinha; o milho correntino, muito duro, especial para galinhas e para farinha e o milho caiano, de espigas muito grossas, com numerosas carreiras, destinado ao trato geral dos animais. A gurizada também separava os de sabugo roxo, especiais para o jogo do grulho. O grulho consiste em se pegar firme o sabugo e cada vez um bate no sabugo do outro até quebrar. O sabugo se torna mais resistente quando caprichosamente sapecado.

Os dias destinados a essa tarefa eram os dias de chuva quando ninguém podia trabalhar nas lidas campeiras, nem nas lavouras. A conversa era calma e contínua. Perguntava-se e dava-se notícia de todo o mundo - bichos e pessoas:

- Quedele o fulano que há tempo não vejo? ... Com quem casou o animal? A moça é direita?

- E aquele homem velho que morava ali ... e tinha uma filharaaada?

- Aquele foi s'imbora.

Este foi s'imbora significava infalivelmente que não se sabia que rumo havia garrado. A palavra desgraçado tinha dois significados. Quando se dizia “aquele desgraçado...” significava coisas ruim, mau etc. Quando se dizia “índio desgraçado...” significava bom, destorcido, valente conforme a referência que se seguia. Assim, por exemplo: “índio desgraçado de laçador!” queria dizer que era bom laçador.

Durante essas tarefas os homens mantinham-se próximos



uns aos outros e ficavam sabendo de tudo o que cercava o mundo da fazenda. A repetição dos fatos, aliada à escassa população, fazia com que as pessoas fossem tão bem informadas sobre o seu pequeno mundo. Isso ia se fixando na memória de cada um, desde a mais tenra idade.



O PAIOLEIRO

Paioleiro é o homem que cuida do paiol. No tempo de dantes, tudo o que é fazenda tinha o seu paiol. Ainda existem vários rincões deste Rio Grande com o nome de Paiol, Paiol Velho, Paiol Grande, Paiolzinho etc., atestando este fato histórico. Nestes locais eram plantadas as roças para o custeio das fazendas. Construíam um galpão tosco para abrigo provisório das colheitas e do homem que cuidava das plantas em determinadas épocas: do plantio, da capina e da colheita. O paioleiro era um homem sedentário, dedicado à agricultura e, conseqüentemente, dispunha de mais recursos para a panela. O detalhe é que ele tinha uma só panela, de ferro, pendurada do teto por um arame ou por uma corrente. Fogo no chão, e a fumaça saindo por onde podia. Além dos instrumentos de trabalho na terra, sempre levava um cachorro de caça e uma taquari. Taquari é uma espingardinha de se socar pela boca, e de espoletas de ouvido. Quantas vezes detona a espoleta antes da pólvora e a caça se vai embora ...

O homem primitivo é, sobretudo, um prático e ao mesmo tempo um filósofo. Enquanto executa suas tarefas, que não exigem o pensamento, ele filosofa sobre a vida, sobre a natureza e rememora os tempos passados e os momentos vividos. Lembra-se e sabe tudo do mundo que o cerca. Tira conclusões. Crê em Deus e nem admite a existência da dúvida.

Acaba de jantar ao entrar do sol, antes que escureça, e já põe o feijão de molho. No outro dia, ele sai para o roçado e deixa o feijãozinho cozinhando em fogo esperto. Naturalmente que esse fogo vai se apagando e a prática ensina a quantidade de água que se põe na panela, de maneira que o fogo cesse antes que a água termine, não queimando assim o feijão. Conforme a disponibilidade, ele coloca junto com o feijão courinho de porco, toucinho, charque, banha ou alguma caça. Na volta,



ele completa a panelada colocando - tudo há seu tempo - mandioca, batatinha, arroz, canjiquinha de milho de maneira que quando chegar a hora de se servir todos os elementos estejam igualmente cozidos.



LIDAS CASEIRAS

Marmelada

Época de frutas, época de doces e de passas.

O marmelo vinha do mato, onde dava bem, sem cuidados especiais. Sacos de marmelo os agregados traziam na garupa e depositavam na dispensa. A piazada vinha se chegando para o lado da Dorvalina, que dirigia à cozinha:

-Bota um pra assá, pra mim, viu Dorva? Só um.

Lá se ia o marmelo para o forninho do fogão.

No outro dia, cedinho, “as mulher” e a piazada descascavam os marmelos do saco e iam jogando-os num tacho. Depois de bem cozidos eram passados na peneira. A massa resultante ia novamente para o tacho. Do caldo, fazia-se geléia.

Transformar a massa em marmelada era tarefa fatigante e que demorava muitas horas. Todo o mundo mexia o tacho. Um largava, outro pegava na pá. Entre o tacho fervente e a pessoa, colocavam-se tábuas como proteção contra os respingos quentíssimos da marmelada. As bolhas estouravam e projetavam porções à distância. Não se pode parar nunca de mexer o tacho. Por pouco que se pare, a marmelada gruda no fundo e queima, deixando gosto ruim. Quanto mais próximo o ponto, mais rápido se mexe o tacho. Marmelada, figada, pessegada tudo obedecia ao mesmo processo de fabricação.

Eram guardados em caixetas de madeira com tampa corrediça. No fundo do tacho ficava a rapa. A piazada se encarachava em roda do tacho e de colher em punho rapava



até ficar brilhando o cobre. Do pêssego, ainda faziam compotas em calda; vidros e vidros de compota; oregones e passas. Para passas, o pêssego descascado era picado assim como quem vai tirar um naco para comer e corta a polpa do cabo à ponta. Assim picados eram colocados sobre tábuas expostas ao sol, no pátio, até secarem. Para o oregones cortavam a polpa, assim como quem descasca uma laranja. Mesmo processo de secagem.

Também se fazia muita passa de uva. Tudo era calculado para durar um ano. Até as laranjas duravam de um ano para outro por um curioso processo de armazenamento: colhe-se a laranja com o cabinho e esta é deposita no forro da casa. A laranja murcha, mas não se deteriora; durante todo o ano a fazendeira tem frutas para oferecer às visitas, rotineiramente com carne assada. Fato interessante é que a TV, nos primeiros meses do ano de 93, anunciou a descoberta científica que as hemácias se comportam diferentes quando se come laranjas após a refeição, principalmente refeições gordurosas. Os antigos sabiam disso há milênios. E, para ainda mais atestar o valor da laranja, descobriu-se a teoria dos radicais livres. Pretende esta teoria que os radicais livres é que aceleram o envelhecimento. A laranja, e outras frutas e verduras, elimina estes radicais. Acho que esse termo, radicais livres está dando uma idéia errada. Na verdade, trata-se da eliminação de elétrons desprendidos do oxigênio.

Marmelada, figada e pessegada faziam-se todos os anos para se comer após almoço e jantar.

Queijo

Mais de 30 vacas na mangueira. Verão. Época de fazer queijos. Terneirada, filha de zebu com vacas franqueiras e caracus. Braba e ligeira. Três horas da tarde recolhiam-se



os terneiros. As vacas eram soltas para o campo. Os homens trabalhando longe da casa, a piazada pulava para dentro da mangueira e começava a pealar terneiros. Poeira levantando no ar, terneiro berrando, e alguns adultos que fingiam que não viam e nem ouviam. A piazada se entusiasmava e cada terneiro que caía se levantava com um piá montado no lombo. Os outros contavam quantos pulos o companheiro havia agüentado. Chegava-se mesmo a se encilhar com arreios velhos de domar, os socados. Quando a coisa já estava ficando demais, geralmente uma doméstica passava, por acaso, por perto da mangueira e ralhava: - *Agora! Vou contar o que vocês estão fazendo!* Acabava a brincadeira e ninguém contava coisa nenhuma.

De manhã cedinho começava a tiração de leite: homens mulheres e piazada. Todos na mangueira. Para que a piazada não ficasse incomodando muito, dava-se uma vaca bem mansa e de leite mais magro, e ela ficava ali bebendo todo o leite que tirava. Mas era útil: os piás laçavam os terneiros, soltavam as vacas já apoiadas, carregavam os copos já cheios de leite que iam sendo depositados numa tábua do lado de fora da mangueira. Gente grande sempre acha o que mandar um piá fazer. Guri, sem ter o que fazer fica pensando em coisa ruim.

O leite destinado ao queijo era despejado em latas de gasolina. Despejava-se um copo de coalho para cada meia lata de leite. O coalho era constituído da mucosa do estômago das vacas carneadas durante o ano, salgada e secada ao sol. Da coalheira, com diziam. Três pedaços de aproximadamente 10 cm eram colocados de véspera na água. Despejava-se esta água, o coalho, e novamente punha-se o pedaço de coalho em nova água até que enfraquecesse. Foi também usada a coalheira de tatu. É muito mais forte e usada muito mais vezes.

Arrumavam as formas de queijo em cima do escorredor e as enchiam de coalhada. Com a mão, apertavam suavemente a coalhada até que todo o soro escorresse e o queijo estivesse no ponto.



Na bica do escorredor era uma confusão: piazada, cachorrada, leitões e cordeiros guachos todos querendo beber o soro que escorria. Cachorro mordia leitão, piá dava pontapé em cachorro e os grandes ralhavam com os pequenos. Terminada a tarefa, o cocho estava cheio de soro e o resto ... de barriga estourando.

Milho

Na fazenda serrana, começava-se a comer o milho ainda verde. Na época, comia-se milho verde diariamente com leite, após as refeições. A piazada comia milho verde assado sempre que se sentava em roda do fogo do galpão. Do milho verde, fazia-se maizena, assim: rala-se o milho, de preferência o branco, e põe-se a massa resultante numa vasilha com água. Usavam-se latas de querosene, como vasilhame. Deixa-se essa massa repousar até o outro dia quando se despeja a água fora, simplesmente virando a lata. O pó ralado fica depositado no fundo e recoberto pelas casquinhas do milho. Com uma colher grande ou com uma escumadeira, retiram-se as casquinhas, de maneira que fique somente a massa branca do pó, bem fino. Esse pó é espalhado sobre tábuas bem limpas e forradas com panos de algodão cru, onde seca ao sol. Fica todo embolotado e duro. Então, com uma garrafa ou com o rolo de massa, esmagam-se as bolotas, ficando uma farinha bem branca e fina. Está pronta a maizena. Guarda-se em caixas.

A maizena é uma criação dos ingleses. Inicialmente eles chamavam o milho de *maize*, por influência espanhola. Os americanos chamavam-no de indian corn. O corn terminou pegando na Inglaterra e nas línguas germânicas. Os alemães o denominavam de *Welschkorn*, que significa grão de gales e também de *korn* e de *pferdzahn*, que significa dente de cavalo. O sueco, *korn*; o tcheco e o russo *zrno* e *zernó* respectivamente.



O italiano chamava de *granturco* pensando que a origem do milho fosse Turca. Havia um milho amarelo de grão longos e moles mesmo quando bem seco.

Chamava-se milho cabano. Quando assavam-os já maduros, davam-lhes o nome de frango assado. Meu sogro conta que havia gente com os dentes gastos, de tanto comer frango assado. Assado, misturado com amendoim torrado, açúcar mascavo e socado no pilão, formava uma farinha que chamavam de farinha de cachorro. Ficava muito saborosa. Era comida pura ou substituía o pão no café da manhã. Reparem que a farinha de cachorro junto com café com leite dá uma ração altamente nutritiva. Socado no pilão resultava na canjica e na canjiquinha.

Para a canjica, preferia-se o milho branco. Era o melhor para se comer com leite, após o almoço e o jantar. Canjica era o que mais se comia com leite, por estar à disposição o ano inteiro. Pinhão, batata doce, milho verde e mogango têm época. A canjica não.

A canjica parece ser uma instituição paulista. Vejamos o que diz Orville Adalbert Derby, citado por Cascudo em Antologia da Alimentação Brasileira:

Canjica parece ser uma especialidade paulista e ainda hoje, em algumas das mesas mais ricas (como a de D. Viridiana Prado), ela aparece quase constantemente. Diz o Piza que o seu uso vem do tempo da carestia do sal.

Foi Colombo, na primeira viagem, o primeiro a tomar conhecimento deste cereal e levá-lo para a Europa, de onde se difundiu para todo o mundo. Esse nome *milho* foi dado pelos



portugueses; os demais povos mantiveram a denominação indígena: maíz. Maíz é termo taíno, povo lá das antilhas, e é deste termo que deriva maizena.

A farinha de milho era facilmente obtida pelos índios em mós de pedra. O serrano tinha um moinho caseiro. É o moinho feito de cacos de panelas, bem mais versátil (fotos 48-49). Informou-me o Sr. Vivaldino de Quadros (o Tarugo), velho arrastador de toras, que esse tipo de moinho foi muito usado pelos cortadores de pinheiros, que ficavam meses acampados no mato. Eles levavam o milho, quando muito, debulhado, e no moinho de “caco de panela” preparavam a canjiquinha e uma farinha grosseira. O Tarugo arrastou toras na costa do rio Uruguai até 1960 e informou que praticamente toda aquela gente que mora por lá possui esse tipo de moinho. O Sr. Arthur Berthier de Almeida, madeireiro em Nonoai, e residente aqui em Passo Fundo, informou-me que faziam muito de dentes de serra. Este que eu possuo (ver foto) era do meu chacareiro que o usava para fazer quirera (quirela) para pinto. Fiz uma troca por um mais moderno. Nós dois ficamos muito satisfeitos. É feito aqui mesmo, no interior do município de Passo Fundo. O milho inteiro era dado aos animais, quebrado em canjiquinha substituía o arroz, pilado se transformava em canjica e moído, em farinha. O moínho “caco de panela” realiza todas essas etapas. O biju de milho para se comer de sobremesa com leite também não se fez mais nas fazendas, depois que apareceu no comércio.

Das coisas boas feitas de farinha de milho que anda perdida é a esfrégula:

½ quilo de farinha de milho

300 gramas de farinha de trigo

200 gramas de banha (gordura, até margarina é bom)

300 gramas de açúcar



200 ml de água

200 ml de leite.

Três ovos

Uma colher das de sopa de fermento

Bate-se a massa em uma gamela até ficar como uma massa para bolo. Passar uma gordura no fundo da forma e depois forrar com um papel para não grudar na forma. Depois de estar no forno, misturar uma xícara de açúcar com canela, a gosto, e colocar por cima. Botar no forminho do fogão quente. Ou, então, na panela.

Chamam a esfregula também de pão de panela. Na verdade não é um pão, é mais um bolo.

Nunca mais vi nesta região o cuscuz, nem a pamonha. E eram muito usados. Comia-se com leite, de sobremesa. Talvez por isso tenham desaparecido das nossas mesas.

Assim como a mandioca é o maior volume de alimento consumido de S. Paulo para cima, o milho é o mais consumido aqui. Sob todas as formas sabidas e bem conhecidas. A forma mais usada é a polenta. A pobreza não pode comprar pão.

Por ser um alimento muito pobre em vitaminas foi, juntamente com o arroz polido, causador das maiores mortandades em várias partes do mundo, através dos séculos. Como não é possível modificar o hábito alimentar das classes pobres, aconselho as mães a colocarem o pó de cutícula de arroz na polenta, e em tudo o que comem, principalmente nas sopas, cru. Não deixa gosto ruim. Há vários moinhos de arroz aqui em Passo Fundo. E o pó que sobra do polimento do arroz é vendido a baixíssimo preço para ração de animais. Jamais deveria ser servido arroz polido nos programas governamentais de alimentação. Esses dois alimentos, consumidos em grande quantidade pela população pobre, causaram as maiores



epidemias de pelagra - o milho, e de béri-béri - o arroz. A deficiência em complexo B desses dois alimentos provoca um baixíssimo rendimento escolar. A mortalidade pela deficiência vitamínica já não mais existe porque os médicos estão eternamente receitando complexo B para todo o mundo. O povo brasileiro é um subdesenvolvido de tanto comer mandioca, arroz polido e polenta. A polenta não é italiana, é romena.

Mandioca

A lavoura de mandioca fazia parte da fazenda. Tanto a mandioca mansa quanto a braba. Esta era destinada ao trato dos animais: porcos do chiqueiro, porcos da encerra, porcas de cria, vacas de leite e touros no inverno.

Arrancavam a mandioca braba com um pau. Cravado na terra, junto ao tronco da raiz, dele faziam alavanca. A mandioca de dois anos exige força para arrancá-la. Enchiam carroça puxada por uma junta de bois e a distribuíam junto aos chiqueiros, encerras e estrebarias. Carroça cheia de mandiocas, em terra lavrada, só cogote de bois agüenta puxá-la.

A farinha de mandioca era feita em casa, hábito que os nossos avós birivas trouxeram da Paulistânia. A mandioca foi o pão do Brasil durante muitos séculos, e ainda o é em algumas regiões.

Na fazenda serrana ela nunca foi alimentação básica, mas havia sempre uma farinheira sobre a mesa e também uma travessa de mandiocas cozidas. Esmagava-se bem o feijãozinho com farinha, acrescentava-se abóbora e, depois dessa massa pronta, acrescentava-se o arroz. Tudo bem misturado pela farinha de mandioca ficava gostoso, e firme para se apanhar com o garfo. Puxava-se o “grude” para um lado do prato, dando lugar para o pedaço de mandioca e de charque.



Alguns comiam a farinha de sobremesa, com leite. Não era torrada. Assim como vinha das atafonas era servida à mesa. Também não era habitual. Às vezes faltava ou a pessoa não gostava do complemento do leite e usava a farinha. Nunca se tomava o leite puro.

Também se usava para o pirão dos ferveidos. Quando se cozinhava o espinhaço e os caracus, do caldo fazia-se um pirão que vinha à mesa em separado, quente e mole. Ajeitava-se um lugar no prato ao lado da carne, da mandioca e da comida misturada.

A colonização italiana construiu atafonas por toda a parte. Mais de 150 em Carazinho. Pinheiro Mercado era um centro exportador. Os carroceiros puxavam os sacos de farinha para o armazém Abeta e Silva. Este a embarcava nos trens, para Rio Grande, de onde seguia para o nordeste. O fazendeiro deixou de produzi-la para o uso doméstico.

A casa da farinha manteve-se íntegra na fazenda da minha avó Carolina Sampaio de Quadros até 1954, quando ela faleceu. Anos depois, os enormes tornos encontravam-se atirados na tapera, e o sr. Olívio Otto, criador do Museu Regional de Carazinho, recolheu-os e incorporou-os ao Museu Olívio Otto.

A mandioca era arrancada e lavada em cochos de madeira com água do poço. Numa lata, faziam furos com pregos e assim fabricavam o ralador. Fixavam essa fita de lata furada a prego em redor de uma roda de madeira. Com uma manivela, um girava a roda enquanto outro mantinha firme a mandioca contra o ralo. A mandioca ralada era colocada no tipiti.

Faziam o tipiti de talos de folhas de palmeiras. Da face superior do talo. Aquela “fita verde” que o recobre sai bem direitinho. É muito maleável e resistente. Dela fazem os cestinhos. Cheios, são fechados trançando-se as próprias “fitas” e colocados sobre a meseta da prensa. Os tornos eram movidos à mão para espremer a raspa.

Em cima dos tipitis punha-se um pedaço de tábua de



madeira de lei e sobre esta se prensava o torno. O torno tem um buraco à altura do peito de um homem e ali se introduz um pedaço de pau roliço que serve de alavanca para girar o torno, de maneira que ele vá baixando e prensando os tipitis cheios de mandiocas raladas. Não se faz pressão de maneira contínua. Mais ou menos a cada quinze minutos, um homem dá uma meia volta no torno aumentando a pressão até que não corra mais caldo nenhum.

Esse processo de prensagem durava cerca de duas horas. Quando a massa estava bem enxuta, era retirada dos tipitis e colocada em cima de uma mesa grande, onde era esbrugada e espalhada. Dali ia para o forno.

Chamavam de forno a um tacho raso, com cerca de um metro de diâmetro e beiradas com cerca de dez centímetros de altura. Este tacho era colocado em cima de uma armação de pedra ou tijolos. Embaixo do tacho fazia-se o fogo. Dois homens, cada um com uma pá em cada mão, pás largas e leves, iam virando, rapidamente, a farinha para não queimar, até que estivesse no ponto.

O caldo escorrido no cocho ficava ali de um dia para o outro, decantando. No outro dia tiravam com qualquer vasilha a água, e no fundo do cocho ficava depositado o polvilho. Depois colocavam o polvilho numa peneira fina para escorrer e depois em um pano, onde escorria o resto do caldo, deixando a massa enxuta. Esta era estendida sobre uma tábua para secar, dando o polvilho.

As atafonas usavam tanto a mandioca mansa quanto à mandioca braba. Esta última rende muito mais e era preferida por aqueles que plantavam para comerciar. Além disso, servia para a alimentação dos animais. Neste caso, a mandioca tinha de ser arrancada e picada nos cochos no mesmo dia. A mandioca braba murcha é extremamente venenosa.

O colono trazia a mandioca suja como fora tirada da terra. Descarregava numa caixa grande, onde, mecanicamente,



era lavada por água corrente e descascada, isto é, retirada a película. O mecanismo era um eixo com pás de diferentes tamanhos e desencontrados que movimentavam as mandiocas enquanto a água caía. Quando já limpas e descascadas, abria-se uma tampa e ela caía numa outra tulha onde estava o ralo. O ralo era um pedaço de madeira recoberto de “serrinhas” assim como essas serrinhas de serrar ferro. Elas ficam dispostas em torno de um rolete de madeira como se fossem pequenos dentes. Uma correia, movida por roda d’água, gira o cilindro em alta velocidade, fazendo uma carroçada de mandioca virar farinha em poucos minutos.

A farinha ralada pelo cilindro caía numa tulha. Desta tulha, em barricas forradas com panos. A massa ficava dentro daquele pano e quando enchia, outro era colocado em cima.

Separando um pano do outro, para que a massa não grudasse, colocavam-se folhas de palmeira, e com isso escorria melhor a água da farinha. O pano era aberto, simplesmente aberto, e quando havia certa quantidade de farinha era dobrado e colocavam-se as folhas de palmeira em cima, até encher bem a barrica. Cinco ou seis panos, mais ou menos. Quando a barrica estava bem cheia, punha-se uma prancha em cima. Um canhoto, assim tipo de uma catraca, ia pegando dente por dente, bem lento, e prensando a massa. Depois de prensada era colocada em outra caixa, onde havia o esbrugador de massa, pois ela saía muito empastada.

Depois de esbrugada era colocada no forno da atafona. O chamado forno da atafona é um pedaço de ferro, goivado, e com uma abertura atrás. Um eixo, semelhante ao do descascador, com pás desencontradas em cujas pontas havia fixos pedaços dessas correias de lona que ao girar do eixo movimentavam a farinha para não queimar. O tacho media de um metro e meio a dois, de diâmetro. O forneiro fica atento, ao lado do tacho, pois qualquer falha nas pás a farinha incendeia de vereda. Ele experimenta a farinha com a mão e, com a prática que tem, sente quando ela está seca, largando-a para outras tulhas onde ficará armazenada.



A água restante da prensagem da massa da mandioca escorre por uma canaleta, indo se depositar em caixas, que ficam em seqüência, de maneira que quando enche a primeira, vai passando para a seguinte, e assim sucessivamente até que todas estejam cheias. Lentamente o pó contido na água vai se depositando no fundo das caixas até enchê-las, e constituir-se-á no polvilho.

Deixa-se azedar um pouco e depois se lava o polvilho em diversas águas. É a parte mais trabalhosa e importante para que o polvilho fique branquinho, sem gosto desagradável de mandioca crua e levemente azeda. O processo de azedar o polvilho no cocho ao natural leva de dois a três dias. Cada cocho tem a capacidade de um saco de polvilho. É lavado num pano de malha fina, de maneira que saia somente a água, sem desperdiçar o pó. Depois de bem lavado é posto a secar em cima de tábuas. Não pode haver vento, senão o polvilho fica azulado e não se presta para o comércio.

O único resíduo das atafonas eram pedaços de cascas, quebrados, que não passavam na peneira. Chamavam aquela espécie de farelo de corolo e usavam-no para ração de animais. As carroças eram puxadas por bois. Na terra fofa das lavouras, com o peso da mandioca, a roda se enterra e a carga fica muito pesada. Só pescoço de boi para arguentar.

Como as cargas eram de proprietários diferentes, eram despejadas nas atafonas uma por uma. Em geral o tafoneiro não comprava a mandioca. Ele moía em sociedade e cada um vendia a sua parte. Em Pinheiro Mercado, formavam-se filas de carroças para descarregar no único armazém comprador, a firma Aita e Silva.

Lembrei-me de um caso do Lalau Miranda, patrono do primeiro CTG fundado em Passo Fundo:

Vinha ele campeireando quando avistou alguém carneando a beira de um capão. Aproximou-se sem ser visto pelo ladrão que carneava.



-Bom dia, amigo. Carneando?

O índio não teve tempo nem de garrar o mato...

-É sêo Lalau, a fiarada é muita e a bóia tá fartando lá em casa.

-Você tem farinha?

-Não sinhô.

-Então passe lá em casa e pegue um saco. Peão meu não come carne sem farinha.

E deu de rédeas.

Muita coisa de dantes estão se perdendo. Por aqui não se vê mais a jacuba: tostar bem a farinha de mandioca. Colocá-la em caldo de carne de gado ou de galinha. Quando o cozimento estiver consistente, faz-se os bolinhos. Depois de fritos, ficam crocantes por fora e úmidos por dentro. Comia-se junto com a comida.

Faziam também, e como prato único, mandioca assada com carne de porco. Muito usada por peões e agregados. Faziam assim: enquanto assavam a mandioca no borralho, fritavam pedaços de carne de porco. Depois de assada, tiravam a mandioca do borralho, abriam a casca com uma faca. A casca se desgruda facilmente, ficando a mandioca branquinha. Cortada em pedaços era colocada sobre uma travessa. Por cima da mandioca, punha-se a carne de porco frita e enxuta da banha.

Roscas

Para a rosca de farinha de mandioca, escale a farinha



com água fervendo. Depois de escaldada esfrie e coloque: açúcar, banha, leite e canela em pó. Faça a massa. Pode ser frita ou assada.

Lá no tio Noredim, não me recordo de ter visto pão. Guardo bem na memória os pitos. A gente guarda bem na memória o que muito gostava. O pito tem de ser frito na banha quase fria, senão ele estoura na cara da gente. Quando estavam prontos, arredavam a panela de ferro da chapa quente do fogão. Enquanto retiravam os pitos, a banha esfriava um pouco para outra panelada. Os recém fritos iam para a mesa e a gente ia comendo aquela pratada enquanto faziam outra. O pito quando esfria “murcha” e fica elástico. Iam fazendo e a gente comendo, ao mesmo tempo.

Preparo:

¼ de quilo de polvilho azedo

Uma xícara das de cafezinho de leite

Duas colheres das de sopa de açúcar

Uma colherinha de sal

Um ovo

Misturar bem tudo. O ponto é o que se possa enrolar a massa. Cortam-se os pedaços, os quais ficam semelhantes a um charuto e vai-se botando na panela.

Farofa de senzala

Contam que no tempo dos escravos, quando carneavam uma vaca, davam a eles a buchada, os miúdos, o sangue e



tudo era fervido, picado, refogado e misturado com farinha e temperos.

Cito essas poucas receitas porque não encontro mais nada disso. Minha mãe ainda está ao meu lado, com 94 anos e perfeitamente lúcida. Quando lhe falha a memória, a Maria, minha irmã, tem anotado nuns caderninhos já meio apagados.

Feijão

Malhar feijão era serviço para a gurizada. Mas era bom. O feijão era arrancado na roça e levado para a fazenda no carroção. Escolhiam-se dias em que o tempo estivesse bem quente e firme. O carroção encostava bem próximo à cerca do pátio. Era descarregado pelos homens. A carga era atirada ao pátio, sobre lonas. A gurizada se encarregava de espalhá-la em camada não muito grossa para que o sol quente atingisse o máximo de rendimento. Assim é que acabavam de secar as vagens. À tardinha, amontoava-se novamente e cobriam com uma lona para que o sereno não neutralizasse a secagem do dia. Várias vezes, durante o dia, virava-se o feijão, até que toda a vagem estivesse bem seca.

Novamente a piazada era convocada. Os matungos já estavam na mangueira meio dormindo com o sol quente. O rabo mosqueava. Uma das patas traseiras batia no chão e o couro, em várias partes, tremia espantando as moscas. Era só botar o freio e puxar. Vinha o matungo velho fazendo poeira com as patas traseiras arrastando no chão, os cascos gastos nas pontas como se tivessem sido lixados.

Piá encilhava com baixeiro já todo roto, carona faltando pedaços, arreios fora de uso, cinchas velhas feitas de tentos de couro cru ou de sogá; pelegos velhos já esgarçados pelo uso e uma sobre cincha feita de um toco de maneador que tanto



era sobrecincha para piá como mania para vaca coiceira. Lá se ia o gauchinho “bem pilchado”: calcanhares rachados, joelhos encardidos, calcinha curta de brim escuro, suspensório do mesmo pano e trespassado atrás para não cair dos ombros; camisa para fora das calças nos lados e, atrás e na frente, preso contra o corpo pelos suspensórios; cabeças raspadas com máquina zero, pra não trazer piolhos pra casa. Montava-se no matungo e metia-se-lhe a vara para espertar. Quando o matungo começava a pedir freio, a gente se sentia bem “home” e vinha num galopito curto, direito à eira. Quatro ou cinco matungos com piás no lombo caminhavam em círculo pisoteando o feijão, enquanto homens iam virando-o com um tridente longo e de cabo comprido.

Terminada a malhação, o feijão era guardado em grandes caixões, juntamente com a “munha”. As folhas secas moídas pelo pisoteio, a munha como diziam, é que protege contra o caruncho.

Arroz

O arroz é uma planta muito trabalhosa. Plantava-se apenas o necessário para o consumo. Envaletavam parte de banhados, à beira de restingas, para enxugá-los. Faziam uma pequena taipa, na sanga, de pau a pique, folhas e barro. A partir dessa água represada, abriam uma valeta para a irrigação. Essa valeta enchia-se de lambaris. Quando nela punham o charque a ser cozido com o arroz ao meio dia, formavam-se cardumes próximos, beliscando. O charque ficava na valeta para amolecer.

Ninguém gostava de lidar com arroz. Peões e agregados não o plantavam. Comiam canjiquinha de milho, feijão preto, trigo, mandioca, abóbora, carne de porco e de caças, no dia a dia.



O arroz era colhido a mão e levado para o pátio da fazenda, onde era malhado pelo mesmo processo descrito para malhar o feijão. O detalhe, para o cavalo, é que a palha de arroz é muito lisa. Algum gaiato espanta o cavalo e ele sai resvalando e espalha o arroz para fora de eira.

LIDAS CAMPEIRAS

Sinalação

A palavra chasque, tão usada hoje em dia nos CTGs, era desconhecida. O jornal Tradição define-a: “A palavra chasque penetrou no vocabulário popular gauchesco com o mesmo significado que possui em espanhol, ou seja, mensageiro, estafeta, emissário, aquele que leva uma carta ou uma notícia. Muitos tradicionalistas, no Rio Grande do Sul, empregam erroneamente o termo como sinônimo de carta, missiva”.

Nas fazendas, sempre era necessário um piá por perto servindo de mandalete.

O piazito se ia de fazenda em fazenda “dizendo” o dia da sinalação.

Um serviço violento, como era uma sinalação em rodeio, exigia tempo de preparação, principalmente de cavalos. Os melhores cavalos (geralmente éguas) eram recolhidos no potreiro, mangueireados durante vários dias e com trabalhos leves, durante o desaguacho. O cavalo serrano é muito barrigudo em virtude da pastagem grossa e de má qualidade. Leva muitos dias para perder a barriga e para adquirir condições físicas.

Cada vez que a cavalhada é “recolutada” dos campos para a encilha, a piizada fica toda excitada. Os homens não. É que muitos deles irão corcovear. O homem nunca temeu montar em cavalo que corcoveia, mas sempre o respeitou. Um cavalo criado, acostumado com arreios no lombo, em pleno vigor físico, sabe como derrubar um cavaleiro. Muitos são os cavalos que usam de artimanha para derrubar o peão: saem corcoveando para frente e, subitamente, começam a corcovear em roda e com a cabeça metida entre as mãos. Não



conseguindo o intento, corcoveiam novamente para a frente, firmam-se nas patas traseiras e fazem 180 graus, projetando o cavaleiro à distância. Outros disparam e subitamente começam a corcovear, situação muito difícil para o cavaleiro se manter. Por tudo isso, o ginete respeita o cavalo. Sabe que haverá uma luta de onde ele terá que sair vencedor. Lembra o guerreiro gaúcho, na guerra do Paraguai, de lança em punho, montado, na linha de frente, que sentiu suas pernas tremendo, e ouvindo o retinir das esporas exclamou: - *Ah, carcaça velha, muito mais tu tremerias se soubesses para onde vou te levar!*

Vem-me a mente o verso do Aureliano de Figueiredo Pinto no poema De Boa Cria, referindo-se ao gauchinho que havia caído do cavalo e fraturado um braço:

*Quando a campeira morena / (olhar pisado
de ausência) / Empeçou com mão de santa/ A
encanar com taquaritas / O braço da quebradura
/ Foi le falando de manso: / Meu filho, no que tu
sares / Virá o alazão manchado.../ E vais domar
sem cair / Até aprender não cair.*

Apertavam a cincha devagarito e o animal ficava com o lombo que era um bodoque. Puxavam-no para um lado e outro pra ele afrouxar o lombo.

Montavam. Saíam bem de vagar e com rédeas firmes. Assim andavam alguns quilômetros, até que ele afrouxasse. Para outros, nada adiantava. Ficavam estaqueados no pátio de encilha. O peão alçava a perna, e tratasse de cair firme nos bastos, porque o baile ia começar. Esta expressão “cair firme nos bastos” creio que é regionalismo serrano. Significa um montar rápido, preciso. Não há tempo para se ajeitar. Ele alça a perna e “cai” a cavaleiro sobre o arreo, ao mesmo tempo estribando o pé direito.



Dia de sinalação... Madrugada muito grande, na fazenda da minha avó Carolina... Gordura de charque pingando sobre as brasas do fogo do galpão, que nesses dias, alguém sempre botava. Não fazia parte da primeira refeição. Ainda noite, um peão saltava no lombo do cavalo de estrebaria para a recolhida, enquanto outro tirava o primeiro leite para o café da manhã.

O sol nascendo, os homens mais campeiros dirigiam-se ao trote largo, com todos os cachorros da fazenda, ao rincão das Almas. Esta porção de campo era cercada de matos por todos os lados e deixava apenas uma estreita entrada, com cerca de 30 metros entre a taipa natural de uma lagoa e o mato. Era por ali que todo o gado deveria passar em louca corrida. É por isso que um grupo de campeiros, muito bem a cavalo, ia surpreender o gado ainda no pouso.

Outros saíam mais tarde, conforme a distância a percorrer, o tipo de gado a repontar e a região de campo onde parava. O gado parador em coxilhas limpas é manso e obedece ao grito do campeiro, tomando o rumo do rodeio. Iam os homens mais idosos, proseando, acompanhados por algum piá, mandalete, a quem mandam repontar uma vaca mais preguiçosa que fica pastando nas canhadas e não obedece ao chamamento campeiro. Ou então, galopar até as canhadas que não se enxergam do alto da coxilha, ou a uma volta de mato, onde pode estar algum lote.

A manhã seria muito comprida e a piazada não se descuidava: após comer uns pedaços de charque assado, passava na mangueira e tomava uma caneca de leite gordo. Na cozinha, esperava uma respeitável panela de mexido: arroz, feijão, abóbora, pedaços de charque frito, mandioca, tudo sobra da janta. A cozinheira acrescentava ovos fritos, farinha de mandioca, bastante banha para dar sustança e mexia tudo, bem mexido. A piazada afundava no painelão de revirado, e só depois de haver comido o charque no galpão, o leite na mangueira e o revirado na cozinha, é que se sentava à mesa para tomar o café da manhã. Café com leite, pão de trigo, rosca de polvilho, rosca de farinha de milho, dura que a gente precisava molhar no café para amolecer. E chimia de abóboras, de frutas e mel. O bom



mesmo é colocar uma camada grossa de manteiga feita em casa sobre a fatia de pão e outra de mel.

A piazada, nesse dia, ia toda de arreador na mão. Sinalação era a festa campeira máxima para a gurizada. Davam até cavalos bons para ela, porque a função exigia. Alguns iam direito ao rodeio, levando o sal na garupa. Um homem ia junto para ajeitar os sacos de sal no tronco de um cambará curvado. Só depois de grande aprendi porque alguns cambarás se curvam tanto. Eles nascem errados, dentro do mato, na sombra, e como árvores heliófilas, eles buscam o sol à beira do capão. Bem ao contrário das grápias que se elevam majestosas no centro dos capões, não se curvam e buscam o sol entre as copadas mais altas. O sal seria distribuído após a lida.

O gado dos diferentes rincões chega a curtos intervalos de tempo, e às vezes ao mesmo tempo. Rodeio de gado de cria é um sem fim de berros. O touro franqueia berra fininho, vem repetindo o berro fino e prolongado. O zebu parece que está com laringite; é mais uma tosse rouca que um berro. As vacas respondem ao berro da terneirada que vai se extraviando no meio do gado. Os touros escarvam o chão, metem as guampas e a cabeça nos poucos cupins, mas dificilmente brigam. Todos se conhecem e respeitam-se. Em cada rodeio havia sempre um franqueiro de dono. Eram os mais peledores.

Há cerca de dois anos, eu assistia a uma marcação, a um pealo dentro da mangueira. Um bando de jacus fazia festa na ponta de um capão, bem na canhada, e nascente de um córrego. Fui me aproximando devagarinho para não espantá-los. Em determinado ponto escutei um belo coro gregoriano, como se a escala fizesse uma ondulação na pauta. Verifiquei que quando eu me afastava daquele ponto, os berros das vacas e terneiros se diferenciavam.

Voltei ao ponto e verifiquei que ali, os berros perdiam a individualidade e se transformavam num coro. Um dia vou gravar e mandar para um músico.



Os campeiros cuidavam o lado de onde viria o gado do rincão das Almas. Das Almas, porque no caponete situado na desembocadura da lagoa, padres apareciam, ao meio dia. Jesuítas, cuidando dos seus tesouros, diziam. Ali havia lotes de gado que entravam em maio para dentro do mato e saíam somente em setembro, tocados pelos mosquitos e mutucas. Disparavam a menor aproximação do cavaleiro, daí o cuidado na escolha dos homens e cavalos que iam repontar esse gado. Agravava o estreitíssimo boqueirão por onde passariam. Cercavam o gado e tocavam-no cada vez mais depressa em direção ao boqueirão. A gritos e estalos de relhos faziam o gado estourar e procuravam manter a ponta em direção ao boqueirão. A cachorrada, muito treinada, corria entre o gado e o mato, prensando-o para o lado da lagoa. Naquele tropel medonho desciam a canhada forte, gado, cavaleiros e cachorros. A rês espirrava para o lado do mato, e sempre para o lado mato, e um cachorro saltava-lhe certo no focinho. Se o animal fosse “leviano” e o cachorro pesado, acontecia, muitas vezes, a rês ser apanhada no ar e cair trocando de ponta, como se houvesse levado um pealo. Os homens não paravam. Os cachorros trariam aquela de volta. Muitas espirravam e todas eram trazidas de volta pelos cachorros. Muitas vezes, bastava o latido e a rês alinhava novamente, de ressabiada, tanto tivera o focinho lanhado de dentes de cachorro.

Passavam o boqueirão e subiam a outra fralda da coxilha na mesma corrida desabalada. Já no limpo, seguravam a tropa e aguardavam a cachorrada. Muitas vezes tinha-se que ir ajudar os cachorros. A rês se ajoelhava no chão e ficava lutando.

A cachorrada era toda mestiça a *fox* com *boxer*, de pelagem diversa, boa de ouvido e aprendia a pegar somente no focinho. Presa pelo focinho, a rês era facilmente dominada pelo cachorro, e o ferimento produzido não bichava.

Fechado o rodeio para a sinalação, os homens se dirigiam para um caponete de timbó, onde trocavam de cavalos. Laço estendido do tronco de um timbó, os cavalos eram para ali repontados com muito jeito; aproximava-se do laço ao tranco,



cheirando o chão, bufando com as ventas abertas; reconheciam a forma e nela encostavam o encontro, um ao lado do outro. O homem chegava segurando o cabresto do buçal com uma mão, e a cabeçada aberta com a outra era levada de encontro à cabeça do animal que espichava o pescoço procurando enfiar o focinho. Até que o buçal fosse apresilhado, o homem falava baixinho com o cavalo. Passos e gestos muito lentos. O peão ficava quieto segurando o cabresto até que todos os cavalos de muda estivessem embuçalados. O laço, então, era solto. Os demais cavalos passavam por cima bufando e cheirando-o. À medida que se distanciavam da forma, apressavam o passo até que um comesse a galopar e aí, então, todos galopavam, distanciando-se.

Os cavalos são ensinados a obedecer a forma ainda quando redomões. Consiste em se prender um laço num palanque da mangueira e fazer com que eles fiquem com a traseira contra a cerca e o encontro encostado no laço. Depois de bem ensinados, basta estender o laço em qualquer parte e os animais vêm de encontro a ele. Este sistema, segundo tio Severo, chegou à nossa região depois de 1900 e foi trazido da fronteira.

Enquanto isso, a piazada já estava cercando o rodeio, juntamente com alguns homens de mais idade que ali estavam para cuidar do gado e dos piás, e dos peões não campeiros.

Os campeiros, agora com cavalos descansados e desaguachados, entravam no rodeio formando piquetes de três ou quatro. Reuniam-se, espontaneamente, mais por afinidades pessoais. A provocação e o deboche no sentido jocoso começavam durante a encilha e prolongava-se até o fim do serviço. Todos se transformavam em crianças alegres, brincando de laçar e de ver quem era o melhor.

Armada aberta, rodilhas na mão, braço estendido, aproximavam-se da vaca e do terneiro mais de fora do rodeio, apertavam o cavalo fazendo o terneiro correr, e o que estivesse em melhor posição atirava o laço. Caso errasse a



armada, continuava ajeitando-se o terneiro para que os demais companheiros também atirassem a armada. Laçar terneiro não é como se vê nos rodeios de outros estados que copiam os rodeios americanos. A maneira “americana” é mais própria para se laçar ovelhas, de pescocinho levantado. Também não é a mesma técnica de se laçar um animal adulto pelas guampas. Não importa o tamanho da armada. O cavaleiro cruza o rasto e lança a armada com força, na vertical, de maneira que o terneiro entre na armada. A batida forte da volta da armada contra o pescoço do terneiro é que faz com que a porção que passa aberta na frente da cabeça se cerre. Os bem campeiros laçam ao contrário. Atiram aquela baita armada de sobre-lombo, como que pealando pelas quatro patas, e quando o terneiro entra na armada, eles cerram-na no pescoço, livrando o corpo. Na verdade, em ambos os estilos, o terneiro é que entra na armada.

A pi lazada, em torno do rodeio, vai se excitando, sabe que à medida que o gado vai sendo mexido fica inquieto, e assim chegará a vez de mostrar suas qualidades campeiras.

Laçar terneiro em rodeio não é fácil. Animal pequeno se mexe rápido, sempre procurando fugir para o lado da mãe, não alinha nunca e o campeiro não tem o tempo suficiente para firmar a corrida do cavalo e atirar o laço com segurança. Rodeio bem grande, os piquetes de laçadores se distribuem e trabalham independentes. Caso um laçador errasse várias armadas, os demais começavam a caçoar, e ele encabulava. Aí é que não acertava mais nada. É curioso de se ver um homem afeito à lida do campo tremer o pé firme no estribo, tilintando a espora, com medo de errar a armada. Enquanto os demais trazem nos lábios um sorriso franco, com ar de deboche, o chapéu de abas largas tapeadas para os ombros, cabeça erguida, corpo inclinado para trás, pernas abertas, mais em equilíbrio espontâneo sobre os arreios do que firme nos estribos, o encabulado fica com um sorriso fixo, ar de idiota, olhos meio esbugalhados. Os pés estão firmes no estribo e próximos à barriga do cavalo, corpo levemente inclinado para frente, como se fosse fazer o cavalo arrancar naquele momento. O homem



parece que fica todo duro e a armada cai no chão: - Laçando macega, relaxado! Grita alguém. Laçado o terneiro, um peão apeia, segura o laço esticado e vai se aproximando até pegá-lo, com a mão esquerda, a orelha e com a direita o focinho. Roda o focinho para cima e empurra a nuca para baixo até que o animal, com o pescoço assim torcido, caia no chão. Os terneiros fortes e maiorzinhos eram derrubados a pealo. Na realidade, não se maltratava com correrias, pegasse por onde pegasse o laço e podendo ser firmado na cincha, sem risco para o terneiro, os laçadores firmavam-no, enquanto um terceiro ia derrubá-lo. Chega o assinalador com a faca na mão, enquanto outro cavaleiro cuida que a vaca não atrole os que estão a pé, sinalando (usava-se mais o verbo sinalar). Todos os piquetes trabalham da mesma maneira.

Marcação

*No dia cinco de maio
Rodeio pra marcação
No gado de mais costeio
O boi preto era o gavião.
O rodeio era num cerro
E eu tava vendo a coisa feia
O laço rasgava armada
Potranca trocava oreia.
A moçada da fazenda
De longe se conhecia
Trajavam todos de branco
Em potranca doradia.*

(Folclore gaúcho).

Veranico de maio, terneirada rachando de gorda no pasto maduro... Tempo de marcação... É só firmar o tempo. Três dias



pealando, contando causos, comendo carne gorda desde antes de o sol sair, até o sol entrar. A novilha para carne era morta na véspera, quando já começava a chegar gente. Os que moravam mais longe vinham pousar na fazenda. Traziam a mulher e filhos.

O serviço era feito porteira a fora, em frente a casa. Sentados de baixo de dois pés de cinamomos, mulheres e moças, mais as crianças assistiriam, durante todo o dia, o mais belo e autêntico torneio de pealos que se possa imaginar. Chimarrão e mate doce corria sem parar. Houve uma época em que era moda o uso de culotes ou quilotes como outros achavam mais descente dizer. As moças usaram muito, com botas de cano alto. Outras continuaram com a tradicional bombachinha feminina, presa à cintura por botões ao lado, no cós.

Marcação era uma festa que começava na véspera. Oportunidade para a rapaziada exhibir suas habilidades campeiras. Até torcida existia entre as moças. À noite já se comiam as costelas assadas, sem a manta, da vaca carneada pela manhã. Os homens seguravam com a mão esquerda a ripa de costela, prendiam com os dentes o naco de carne e, com a mão direita, passavam a faca, debaixo para cima, rente aos lábios e ao nariz. A operação se repetia até ficar só o osso.

A fazenda serrana sempre servia duas mesas. Na verdade, servia duas vezes a mesma mesa. Uma para os da casa e outra para a peonada. Conforme a época, essas mesas poderiam ser três ou quatro, como nas grandes lidas campeiras. Era comum nesses dias servirem três mesas. À mesa grande da varanda sentavam os mais velhos, as senhoras e as moças. Eles chamavam de varanda o que hoje chamamos de sala de jantar. Ela não era ocupada no dia a dia. Ao mesmo tempo, a mesa da cozinha estava servida para a rapaziada e os piás, cada um mais garganta que o outro. A rapaziada se levantava e a mesa era repostada para a peonada. Um mandalete se aproximava do galpão e gritava: *A bóia tá na mesa, venham jantá!*

Terminada a refeição os mais velhos permaneciam na



sala grande e a moçada se reunia na cozinha: brincavam de adivinhas, de dizer versos, de passar anel, de minha direita está desocupada, se a minha boca fosse uma cestinha o que é que você botava? Se meu coração fosse um gancho, o que é que você dependurava? Cai num poço, quem é que me acode? A piazada jogava moinho, tigre, mico, latrina, burro.

Um lampião de acetileno com duas pontas e dois bicos em cada ponta, “assoprava” em cima da mesa. Os lá de dentro usavam velas feitas de sebo em formas de taquara. As da dispensa, que estavam lavando a louça, candeeiro de banha, com um paviozinho boiando.

Terminada a função da cozinha, as domésticas começavam a preparar as camas. Mandavam um peão arrebanhar pelegos e estendiam camas num quarto grande, para as moças, uma ao lado da outra. Palas, ponchos e capas de chuva serviam de cobertas. Na sala de visitas, local de trânsito para os quartos, e mesmo da casa, a piazada estendia o seu peleguito. A rapaziada e os peões se ajeitavam pelo galpão e jiraus. Era índio se acomodando nas tarimbas do galpão de fogo, no assoalho do galpão de dormir, e entre os fardos de alfafas nos jiraus das estrebarias.

Madrugada grande os homens acendiam as velas nos quartos. Ouvia-se o barulho dos urinóis empurrados para baixo das camas e dos grandes jarros de louça trabalhada, despejando água na bacia de lavar o rosto; o barulho de levantar a vidraça e escovar os dentes, para o lado de fora. A piazada, ouvido de quero-quero e que não usava desses luxos, levantava e saía Tateando no escuro direito a porta. Chegava ao galpão esfregando os olhos e anunciando que os hôme tão se mexendo. Sentava quase em cima do fogo, com as duas mãos espalmadas na frente do rosto defendendo do calor e da fumaça, e as canelas tomando uma coloração de lingüiça pelo calor das labaredas. Houve época, em dias quentes, quando o fogo grande se tornava impróprio, para clarear ajeitavam três nós de pinho com o pé (extremidade mais fina) para baixo e a ponta (extremidade mais grossa) para cima. Os nós de pinho assim ajeitados formavam um tripé estável. Botavam fogo na parte superior, garantindo



uma boa iluminação até clarear o dia.

Não era hábito o assar charque ou carne no galpão, mas nesses dias alguém assava, mais como aperitivo. No cotidiano era somente chimarrão, e antes do café da manhã comia-se um prato de mexido feito com a sobra do jantar.

Das estrebarias vinha o ruído gostoso dos cavalos de trato comento milho nos cochos. Os campeiros que dormiram no jirau entravam no galpão com folhas de alfafa nos cabelos e lavavam-se em uma bacia alouçada, com sabão feito em casa, enxugavam-se com toalhas de saco de sal de extremidades com franjas trabalhadas.

Dia claro, começavam as funções: recolher vacas para o leite, recolher os cavalos, tratar os porcos e, depois da encilha, tomar o café da manhã.

Enquanto os campeiros tomavam cada um seu rumo, o peão caseiro começava a cortar lenha para o forno. Muita gente das fazendas mais próximas ainda chegaria. O forno deveria estar pronto à disposição da dona da casa. Toda a carne consumida nesses dias era assada no forno e nas formas do pão. Não era hábito assar carne em espetos. O almoço era servido à mesa, e não havia bebidas alcoólicas. Apenas na mesa dos principais servia-se vinho puro trazido das colônias, para alguns.

O rodeio da frente da casa era plano como uma mesa. No lado direito havia uma raia de três quadras para galopar os parreiros. Tio Sady sempre teve parreiros. Levava éguas crioulas da fazenda e botava em cria com cavalos de sangue. Vivía perdendo carreira com a matungada dele. Havia uma cancha de carreira, no campo dos negros, há uns quatro quilômetros de Pinheiro Marcado, onde eu morava. Nunca fui a uma carreira. Lá de casa enxergava-se a junção de gente na coxilha nos domingos de tarde. Não gosto de jogo até hoje, nem de futebol. Há pouco tempo conversando isso com o Luiz Carlos Veríssimo, filho do Enio, irmão do escritor Érico, ele me



contava: “- A vó Bega sempre dizia: Veríssimo não joga, e se jogar, perde”. Acho que é por isso.

De todos os lados surgiam as pontas de gado, um verdadeiro coro de berros das vacas e dos terneiros que aumentava de intensidade à medida que se aproximava. Os que ficaram em casa, as moças e senhoras, principalmente, iam à frente de casa apreciar o espetáculo do rodeio se fechando. Ficavam parados, olhando. É uma vontade de olhar somente, que se tem. Não é preciso falar, todo o mundo entende. É um rodeio que está se fechando. Por último, despontam os campeiros no alto da coxilha. Fecha-se o rodeio.

A piazada e poucos adultos ficam cercando o gado, enquanto os homens chegam ao galpão ao trote largo, desencilham, lavam o lombo suado do cavalo despejando água tirada de um balde com canecos, passando a outra mão a favor do pelo. Levam o cavalo para o potreiro, cabresteando junto ao homem. Retornam direto à mangueira dos cavalos e começam a embuçalar para o aparte.

Os homens práticos da fazenda apartam um lote de vacas mansas e tambeiras - animais que não se importam com o movimento do gado - e as separam a certa distância, para servirem de sinuelo. Outros, maneirosos cercam o sinuelo, aguardando o aparte; os mais novos e exibidos, formam os ternos de apartadores. O terno vai levando vaca e terneiro até a parte mais externa do rodeio e mais próxima do sinuelo. Numa arrancada, um separa o terneiro da vaca, os outros dois companheiros fazem a manga e o terneiro é repontado até o sinuelo.

Terminado o aparte, terneirada na mangueira, sinuelo solto, cavalhada desencilhada, os que vão laçar na mangueira encilham pela terceira vez. Vai começar a marcação.

Os pealadores tiram as botas dos pés sem meias, arregaçam a bombacha até o joelho, guardam a faca entre os pelegos e o revolver fora do alcance da piazada. Penduram o chapéu de



abas largas, impróprio de se lidar com laço, botam um lenço de bolso na cabeça atado nas quatro pontas formando um gorro, e com o laço na mão se dirigem à porteira da mangueira.

Terminada a função da desencilha debaixo do cinamomo, as mulheres para lá se dirigem carregando cadeiras e se acomodando à sombra amiga e acolhedora.

Terneirada encerrada, a piazada, de agora em diante, tem a função de andar de um lado para outro incomodando todo o mundo.

- Saia daí da porteira da mangueira com esse toco de sovêu, que um terneiro ainda te passa por cima!

- O que é que vocês vêm escutar a conversa das moças aqui na sombra dos cinamomos? Vão s'imbora ...

- Saiam de perto do fogo das marcas! Não atrapalhem os homens que estão trabalhando.

-Não fiquem sentados na cerca perto da porteira que espanta os terneiros!

Difícil arranjar um lugar meio perto e que não atrapalhasse ninguém. Num vão de cerca qualquer, sentada sobre o último rachão (lascão), a piazada parecia urubus aguardando a carniça. Mas dali de cima enxergava tudo: os pixotes deixando o terneirinho ágil passar por dentro da armada; os laçadores cerrarem o laço bem pelo gargalo; os pealadores fazendo os terneirinhos trocarem de ponta na saída da porteira; os gargantas gritarem: - deixem sair porteira a fora! E o terneiro brabo avançando contra a porteira, dando um pulo alto, bufando ganha o campo com as patas livres... o laçador esporeia o cavalo, solta as rédeas, abre a armada rápido, suspende-a no ar e procura laçar o terneiro desafiador antes que se entrevere com o gado. Cavalo parado, terneiro firme na cincha, correndo



em círculo, correm os pealadores de atrás, todos querendo fazer bonito. Terneiro imobilizado no chão, olha-se o sinal na orelha: - Fazenda! Grita-se para os marcadores. Lá vem um deles com a marca na mão, num trotão, e encosta a marca no couro da picanha, antes que se esfrie. Volta com a marca para o fogo, onde outra igual ficou esquentando.

Por mais longe que fosse o rodeio, a terneirada era trazida para a mangueira somente com o sinuelo. A vaca ficava no rodeio berrando e depois tomava o rumo da querência, onde aguardava, inquieta, a volta do filho.

O terneiro marcado, livre dos laços, levanta-se e um peão o segura pelo sedenho da cola, fazendo com que ele saia com a cabeça voltada para a querência. O terneiro sai correndo, depois a galope e, finalmente num trote largo toma o rumo certo e vai cortando banhados, restingas, sempre ao trote, até chegar à querência onde a vaca o está esperando. Por mais volta que se dê ao levar o gado, o terneiro nunca perde o tino. Uma vez livre, toma o rumo da querência e só para quando chega lá.

Castração

Hoje é dia de se ver quem tem pulso e garrão. Índio que não tem tutano não se chegue para o lado da porteira. Não venha fazer fiasco de pealar e cair junto com o touro.

Tourada de dois anos, já brabos e atropelando por causa do aparte no rodeio, mantinha-se inquieta encerrada na mangueira. Cavalos criados, de bom corpo, veteranos de muitas lidas campeiras e que nem precisavam de rédeas e esporas para arrancar junto com o touro, eram encilhados para laçar dentro da mangueira. Castração de touro xucro não era oportunidade para peão nem cavalos inexperientes.



Aliás, diga-se de passagem, falo em cavalos genericamente, porque geralmente o trabalho bruto do campo era feito em éguas, bem como as tropeadas. Eram freqüentes os acidentes que inutilizavam os animais. As éguas “descontadas”, como eles diziam, poderiam ser utilizadas na cria. Os cavalos trabalhavam no dia a dia. Estas éguas ficavam numa internada bem separada dos cavalos e das éguas de cria. Nessa internada, no inverno, ficavam somente as éguas e os touros.

Cavalo e homem, calmos, mas rápidos nas decisões. O touro quando vem, não avisa e nem dá tempo para pensar. O cavalo entra na mangueira de rédeas frouxas, porém atento ao menor gesto do cavaleiro.

Da ponta do lote, saindo a sobrelombo, corta um touro que arranca correndo junto à cerca da mangueira redonda. O cavalo arranca junto e o laço se espicha no ar cerrando a armada bem pelos tocos. Laço curto golpeia e firma o touro na cincha.

Os que pealam de baixo estendem linha à esquerda da porteira. Eles diziam “pealar de baixo”, porque os pealadores que ficam à esquerda abrem a armada para trás e seguram-na com o dorso da mão voltado para o animal a ser pealado. A armada movimenta-se por baixo da mão do homem e entra por baixo das mãos do animal. Os que pealam de encontro, à direita - pealo de sobrelombo se usa apenas em campo aberto. Tirador grosso de couro de capincho, com a ponta dos flecos curtos quase no tornozelo, protege a coxa esquerda. Mãos grossas, onde se experimenta o fio da faca tirando um naco da pele, seguram o laço. No momento do pealo estas mãos seguram firme o laço, apoiando-o contra a coxa sobre o tirador, sem permitir que deslize provocando grave queimadura. O calcanhar direito firme contra o chão duro e seco da porteira; perna direita em linha reta. A perna esquerda se flexiona permitindo o máximo de inclinação ao corpo, e nesta posição o homem golpeia o pealo. Índio meio franzino, golpeando touro pesado antes do tempo, pode acontecer de receber o golpe e ser puxado, violentamente, perdendo o equilíbrio, caindo junto e, às vezes, por cima do touro. Tá feito o fiasco!



O laçador vem cinchando o touro pela porteira, olhando para trás, e com a mão direita segurando o laço junto à presilha. O laço encosta na tronqueira de guajuvira preta e vai cavando sulcos ao correr dos anos (fotos 45-46). O touro na cincha vai sendo arrastado, um pouco tocado; outras vezes empaca e o campeiro chega por trás e lhe quebra a cola, e o touro arranca movido pela dor. Chega junto à porteira aberta, enxerga o campo livre e dispara. Ouve-se o grito: - *Tá no pealo! Cheguem os apertadores*. Nem bem o animal bate com o lombo no chão um peão pega-o pelas aspas e o focinho e o escorna no chão. Outro bota o laço nas pernas, e o touro fica escornado, com mãos e patas esticadas e bem firmes, imobilizado. O capador chega pelo lombo do touro com faca afiada, faca com a qual não se descasca laranja e nem se pica fumo; incisa o couro do saco e o bago é puxado para fora, esticando o cordel ao máximo, que é cortado o mais curto possível. O cordel ficando comprido, mais tarde o boi trepa nas vacas ou em outro boi, não descansa para o engorde, dizem. Judia muito de outros bois durante as tropeadas e perde muito peso. Repete-se a operação no outro bago. Tira-se o laço das patas e o que segura a cabeça, do agora boi, solta-a. Um outro peão segura firme no sedenho da cola para impedir que o boi se volte avançando nos pealadores, dando-lhe a direção do campo fora.

Os antigos chamavam de boi mal castrado quando o animal ficava trepando nos outros e mesmo cobrindo vacas. Atribuía-mo ao fato do castrador não ter puxado bem o cordão espermático, ao qual eles chamavam de cordel, isto é, o feixe vasculo-nervoso dos testículos. Não é nada disso. Trata-se de um fenômeno fisiológico de compensação hormonal. A glândula supra-renal também segrega hormônios masculinos. Quando se emascula o boi, a supra-renal, estimulada, passa a suprir o organismo. Este fenômeno fisiológico foi bem estudado com o advento da cirurgia plástica, durante a guerra no Vietnã. Soldados emasculados por explosões tinham suas bolsas escrotais refeitas e nelas eram colocados testículos de material sintético. Estes soldados, desconhecendo que estavam emasculados, continuavam a ter relações sexuais normalmente.



Quando eu tomei conhecimento desse fenômeno, fiquei me perguntando sobre os haréns. Aqueles homens emasculados, excitados diariamente por belas mulheres... Não conheço nada sobre o assunto. Não é o hormônio que determina a potência sexual, e sim uma microproteína recentemente descoberta. Até o ano 2000, provavelmente, esta microproteína será usada para corrigir a impotência sexual masculina.

O piá anda como se fora a sombra do capador para segurar os bagos extraídos. Deposita-os, dois a dois, numa tábua elevada do chão. Outros piás vão escolhendo os mais bonitos e atirando-os nas brasas do fogo. A película que recobre a parte carnosa do bago churinga nas brasas, mas não queima. Na ponta de uma lasca de taquara o piá retira o assado das brasas, arranca a película cheia de cinzas e pequenas brasas, mergulha-o numa cambona cheia de salmoura e come-o gulosamente. Lá pelas tantas chega uma doméstica com prato, garfo e faca...

- *Tem assado?*

- *Tem... Me dê o garfo aqui que eu tiro uns pra você.*

Limpos da cinza, salmoreados, picados, bem arrumadinhos no prato; o prato passava de mão em mão na sombra do cinamomo, e o aperitivo era servido para todas.

As moças torciam o nariz e diziam ditos chistosos para os laçadores e pealadores. As rapaziadas do mesmo nível sociais não as deixavam sem respostas. A peonada sorria respeitosamente e sentia-se lisonjeada.

Até os agregados, lá dos fundos das roças, nesses dias se misturavam à peonada. Também botavam o lenço de bolso atado nas quatro pontas sobre a cabeça, ajeitavam um pelego de pouca lã em torno da cintura, o carnal virado para fora, improvisando um tirador, e não deixavam de dar o seu pealo.

Os touros eram castrados aos dois ou mais anos porque senão ficavam com cara de vaca, diziam os antigos. A sabedoria milenar havia lhes ensinado que o animal castrado



precocemente fica mais franzino, mais delicado por falta do hormônio masculino na idade do desenvolvimento físico mais acentuado. O resultado era que o boi castrado precocemente dava, ao fim de quatro ou cinco anos, animais de menor peso. Alguns técnicos, menos avisados, tentam contrariar inutilmente esta lei natural, transmitida de geração a geração por tantos séculos.

Nestas ocasiões sempre havia algum touro velho que já havia prestado os seus serviços. A um homem experiente, muito bem montado, laço grosso, era confiada a tarefa de laçar o touro e cinchá-lo para fora da mangueira.

Também os cavaleiros exibiam suas qualidades pealando o touro com armada grande, de sobre lombo, segurando o pealo na cincha e fazendo o enorme animal trocar de ponta como se fora um simples terneiro de sinalação.

Esses animais “criados” eram castrados a malho: um pedaço de madeira de lei com dois furos por onde passava um tento formando uma laçada entre a volta do tento e a madeira, enlaçava o saco do animal, logo acima dos bagos. Apertavam firme o tento contra a madeira e com um macete batiam forte até que os cordéis fossem esmagados, inutilizando dessa maneira o touro. Soltavam o agora toruno na tropa de bois para engorde.

Também usavam capar de volta os animais criados. A operação é incruenta:

Um homem prático pega o cordel do touro e puxa-o bem. Enrola-o. Cava um túnel com o indicador na virilha do boi. O cordel então enrolado é enfiado com o dedo no túnel cavado.

O boi dos dois aos três anos não engorda. É a época do crescimento acelerado. Os bois eram vendidos ou como novilho aos dois anos, ou como boi criado aos quatro e cinco anos. Boi de três anos era boi de tropa. Hoje, nas granjas modernas, as vacas de cria ficam semi-confinadas em ladeiras fortes e



desaguadouros naturais, que não se prestam para o plantio. Estas vacas recebem ração suplementar dos subprodutos das granjas. Quando da colheita, elas são soltas nas restevas e promovem a limpeza do excesso de palhas, melhorando as condições para o plantio direto, e mantendo a biologia e o equilíbrio iônico do solo, intactos. A castração visava o melhoramento do gado criado solto.

Doma

Fins de setembro, época de doma. Domavam-se potros de quatro anos, bichos que já estavam apontando os coronilhos. O cavalo não enfraquece como o boi, durante o inverno. Da primavera em diante a pastagem é boa e o tempo favorável para um longo convívio cavalo/homem.

A doma nunca exerceu fascínio para os que trabalham nas fazendas. Não havia junção de gente em roda como acontecia em quase todas as lidas campeiras. Apenas os homens que iam trabalhar o cavalo. Serviço bruto e perigoso, não dava margem para alegrias ou festejos. Havia perigo e respeito pelo animal.

De manhã cedo laçavam o potro na mangueira. A pulso de homem e a custa de golpes conseguiam colocar o buçal. Isso feito levavam para o palanque de doma e deixavam-no atados, para ser domado da cabeça. O animal, assim que se vê preso ao palanque, senta para trás puxando. A cabeça espicha formando quase que uma linha reta com o pescoço. Firma-se nas patas. As dianteiras ficam retas e inclinadas para trás e as traseiras se curvam, dando a impressão de que o animal vai sentar-se no chão. Nessa posição puxa e geme desesperadamente. Às vezes até perder as forças e cair no chão, ou se boleia. Um campeiro o faz levantar-se novamente. O animal volta a puxar e torna a cair. Novamente fazem-no levantar-se até que ele reconheça o



palanque e se submeta ao cabresto. Após algumas horas, com o pescoço muito dolorido pelos golpes recebidos e o esforço despendido, ele se submete.

Nos dias seguintes, passa-se à segunda etapa da doma: o cavalo será golpeado de baixo. Dois métodos eram usados: em pé e deitado. Para se golpear deitado, o cavalo é derrubado. Passa-se o tento do bocal por baixo da língua e entre os dentes incisivos e mastigadores e por dentro das presilhas das rédeas, de maneira que quando se apertar as voltas do bocal, as rédeas fiquem presas juntamente. O domador se pára atrás do animal imobilizado no chão, segura firme as canas das rédeas e dá três golpes usando o peso do corpo. Vira de lado o animal e dá mais três golpes, e assim sucessivamente. Se não golpear dos dois lados, dizem, o cavalo fica com a cabeça torta quando enfrenado. Se bem golpeado dos dois lados, ficará com a cabeça a prumo, reta, em atitude bonita e será bom de rédeas para os dois lados.

O sistema de golpear o potro em pé, consiste em se colocar o bocal e prender as rédeas de doma a um laço. O animal é solto na mangueira e espantado. Quando “corre”, um homem o golpeia bem por de trás, para que não sofra golpe desparelho e não fique com a cabeça bamba quando enfrenado. O golpeador tem o cuidado de puxar o mais parelho possível. Acredita-se que se o cavalo for mais golpeado de um lado que do outro, ou sofrer golpes desparelhos, fica desbocado.

Tanto o golpeio em pé quanto o deitado é repetido mais de uma vez. No princípio o cavalo mantém o queixo cerrado e não abre a boca, por mais forte que o golpeiem. Com a repetição dos golpes ele vai cedendo. No golpeio deitado, o animal frouxa o queixo, encostando-o no pescoço. O potro que é golpeado em pé, após frouxa o queixo, quando o domador firma o laço, ele pára imediatamente, com medo do golpe. Está no ponto de ser encilhado.

Novamente é levado e amarrado no palanque de doma. O cabo de buçal de domas, comprido e resistente, é passado



várias vezes em torno do palanque e pela argola do fiador do buçal. A fim de evitar que escoiceie, põe-se a maneira de ronda. Esta consiste em se passar o maneado pelo pescoço do potro dando uma laçada firme com um nó que não corre. Daí o maneado é estendido até a altura do sovaco, de onde é atirado por cima da “cruz” e pego por baixo do peito. Forma-se uma laçada corrediça envolvendo o cavalo pelo sovaco, e do sovaco o maneado é estendido até a virilha onde se faz outra laçada. Finalmente o maneado envolve as patas traseiras e é fixado à altura das virilhas. Tem, portanto, somente dois pontos fixos.

Essa maneira tem dupla finalidade: a de imobilizar as patas traseiras e a de tirar as cócegas. Toda a vez que o potro tentar mexer com as patas, o maneado desliza apertando-lhe no peito e nas virilhas. Se tentar o coice com uma só pata, puxa a outra e, da mesma maneira, o maneado aperta-lhe no sovaco e nas virilhas tirando-lhe as cócegas. A maneira de ronda utiliza a força do próprio animal que, assim, estará imobilizando a si mesmo sempre que tentar um movimento.

Colocada a maneira de ronda, começa a encilha.

O domador não usa os aperos costumeiros para a doma. É que a natureza do serviço e o risco de estragos são grandes. Daí a usarem cordas bem mais grosseiras e bem mais reforçadas. Desnecessário dizer que as primeiras encilhas se fazem com bastante dificuldade. O animal opõe resistência e procura se desenvincilhar.

Uma vez encilhado é levado para certa distância de cercas, árvores, da casa etc.. Imobilizam-no orelhando para que o domador monte sem risco. Usam-se duas maneiras de se orelhar. Orelhar a pé: um homem segura o fiador do buçal com a mão esquerda, e com a direita pega firme a orelha esquerda do potro. O antebraço encostado firme na cara do potro impede-o de ver o domador montá-lo. A cabeça do potro é abaixada com força e ele fica imóvel. O domador monta, estriba-se e manda soltar. Um ou dois amadrinhadores acompanham de perto, não permitindo que o animal siga rumo perigoso,



procurando repontá-lo sempre para terreno favorável. Para se orelhar montado, procede-se da seguinte maneira: o próprio amadrinhador, montado em animal bem manso, pega no fiador do buçal do potro e puxa a cabeça deste colocando-a por cima da “cruz” o cavalo; segura na orelha com a mão direita, e aperta para baixo.

Montar num potro xucro não é tão difícil como se possa imaginar. O animal ainda bobo, apavorado, com medo do homem, sem liberdade, costeado por dois amadrinhadores, recebendo golpes violentos nos queixos doloridos, apenas dá alguns pinotes para frente, tenta disparar, é golpeado e assim prossegue oferecendo um espetáculo pouco bonito. O domador, visto de longe, mais parece ser um bêbado sendo repontado. Ao trote espichado ou num galope curto e duro, o domador inclina o corpo para frente e o deita para trás, golpeando o queixo do animal, com todo o peso do corpo. Vai repetindo esse movimento até que o animal comece a dar sinais de obediência. Começa, então, o golpear para um lado e outro, tentando fazer o potro obedecer à rédea.

A maneira de se vestir, os aperos grosseiros que usa e a movimentação do corpo, dão-nos a impressão de um boneco mal ajeitado sobre um cavalo também deselegante. É muito diferente quando se vê o mesmo homem, bem montado, enfrentando um caborteiro. Homem e cavalo parecem que se desafiam, e ambos sabem o que fazem. Pode-se dizer que homem e cavalo lutam em pé de igualdade. Aí, o espetáculo muda de figura.

O ato de se montar diariamente no potro e dar uma volta pelo campo com os amadrinhadores até que o animal obedeça, chama-se galopar o potro. Do ponto em diante em que o potro passa a obedecer às rédeas, passa a chamar-se de redomão e passa a ser utilizado no serviço campeiro e nas tropeadas no caso de domadores profissionais. O redomão é encilhado durante todo o verão, e na entrada do inverno é solto no campo, onde passa o inverno. Na primavera é novamente recolhido para ser enfrenado e arrocinado. A melhor lua para se enfrenar



é a mingunte. Animal enfrenado na nova fica babão. Aliás, a nova é uma lua imprópria para toda a lida campeira: não se castra, não se marca, não se assinala. O sangue está muito a flor da pele, e em todos esses procedimentos o animal pode sangrar muito, ou a ferida arruinar com facilidade.

Recolhem o redomão na mangueira, enfrenam e soltam-no para que ele se habitue ao freio. Uns largam somente com o freio, outros colocam rédeas no freio e as prendem sobre as crinas para que o animal vá sentindo-as; rédeas frouxas para que não sinta da boca.

Muitos redomões se tornam coiceiros, apesar do uso da manea de ronda. Neste caso usa-se a manea de trava. Consiste numa manea com três presilhas. Duas semelhantes a qualquer manea, um pouco maiores e que se apresilham nas pernas. A terceira presilha é fixada numa das mãos do animal. Deixa-se-o solto com um sovéu de arrasto. O sovéu bate na barriga ou nas pernas do redomão e ele escoiceia. Ao dar o coice, ele puxa a sua própria pata dianteira e cai. Após várias quedas, acaba perdendo o sestro. O animal bem domado fica sem nenhum sestro, não é “cusquioso”, não se boleia, não caborteia, e nem se torna passarinho.

O biriva nunca foi domador. Aristidis de Moraes Gomes cita que seu avô contratava fronteiristas para as lidas campeiras pesadas; o Cel. Vitor Dumoncel Filho contou-me certa ocasião que Alexandre Luiz da Silva, o maior sesmeiro que esta região teve, proprietário da fazenda São Luiz, hoje município de Chapada, doou uma internada, povoada, situada bem no passo do Jacuí mirim, em Pinheiro Mercado, para dois irmãos fronteiristas. Havia falta de domadores na sua fazenda imensa, 16 léguas de campo. Os herdeiros ainda conservam a sede. Esta carência de domadores sempre existiu.



Gineteadas

Contou-me o Tropeiro João Hugo da Silva, de Carazinho, que aprendiam a ginetear fazendo arte. Quando iam buscar os burros no potreiro para o trato, levavam o laço enroscado no dedo do pé, de arrasto, para a mãe não ver. Juntavam os burros contra um banhado e ali iam laçando e montando. Emendavam dois laços e mantinham o burro preso. Um caía, outro montava, até o burro cansar. Laçavam outro.

De vez em quando fechavam a eguada na mangueira e apartavam os potros. Laçavam potro por potro e montavam em pelo, solto, e largavam porteira a fora ... Quando chegava a época de preparar a tropa, os animais eram domados. Mas já estavam meio mansos, de tanta gineteada. Burro manso pegava mais preço. Durante a tropeada, iam também domando. Pela manhã laçavam um burro chucro e montavam. Sempre que o local se prestasse para montar, montavam em burro chucro. De vez em quando um burro daqueles entrava corcoveando no meio da tropa e era aquele extravio. Tropeava-se domando, quebrando queixo de burros.

Certa vez ficamos engordando uma tropa de mulas em Ourinhos -invernada de puro capim gordura que chegava a engraxar as botas da gente quando nele se andava. Naquele tempo quase não se conheciam ginetes em S. Paulo, inda mais de-em-pelo! Então, fomos tosar a tropa para sairmos a picar. O velho, dono da fazenda, era muito bem visto. Todo o mundo gostava dele. Fez um churrasco e convidou um mundo de doutores e de famílias.

Pealávamos os burros numa mangueira de areia para tosá-los, e deixávamos um capucho de crinas. Quando os burros se levantavam, o nego estava em cima deles. Saíam de cabeça escondida entre as mãos. Burrada gorda e forte que estava, corcoveava uma barbaridade. Capaz de a gente se rebentar todo, só para fazer os outros rirem. Primeiro era



uísque, do bom, estrangeiro.

- Naquele tempo eu nem sabia qual era o bom qual era o ruim. Era uísque, era cerveja e era o que quisesse. Eu sei que começamos a tosar a mulada e a ginetear. Homem do céu! No começo a gente montava e saía surrando de pelego! Eles aplaudiam uma barbaridade. Depois cansamos. Cento e tantos burros montados em pelo, quem é que agüenta, seu? Dali há pouco, meio bêbados, montávamos e caíamos. E era uma festa para aqueles paulistas. Não sei como é que ninguém se machucou.

Trecho de meu livro *Tropeiros de Mula*. Entrevista com o sr. Hugo Mesquita:

Eu era domador de burros também. Plantava lavouras e fazia valos durante o dia. De madrugada e à tarde golpeava potros. Depois recolhia as vacas mansas de leite. Tirava umas vinte vacas, mais ou menos pra mulher fazer queijo.

Ao clarear do dia eu montava... E minha mulher saía surrando o potro ao lado. E orelhava.

-Quem é que orelhava os potros, sua patroa?

- A minha patroa. Orelhava redomão, potros velhos de cinco, seis anos, que eles mesmos, os Lacourt, vendiam pra nos.

- Eu pealava muito bem; pealava aqueles potros, maneava nas quatro patas, metia no tornilho (bocal, seu Hugo é campos-noveano, mudou-se para Passo Fundo depois de tropeiro), tornilhava (golpeava) bem e depois encilhava naqueles palancões. E batia carona de um lado e de outro, e quando dava para enxergar, ao clarear do dia, montava. Saía nesses potros velhos dando-lhes pau, e ela, minha mulher, numa égua, - nos tínhamos uma égua de carreira na estrebaria



- *essa minha mulher saía surrando do outro lado. Um dia eu me vi muito mal num potro criado. Arreventou uma rédea lá numa altura, no descer, perto dum capão, de umas aroeirinhas baixas, brancas, e de uma cerca. Ela vinha deitada no costado. O meu buçal era muito forte, eu tinha apeiros muito bons, de sedenho. Numa daquelas, eu peguei no sedenho do buçal, no fiador e dei uma torcida e o potro rodou. Então eu “acarquei” (maneira de imobilizar contra o chão) e fiquei sentado em riba da paleta dele. Emendei a rédea e apertei a cincha no potro deitado. A égua havia corrido uns mil e quinhentos metros e estava assoleada. Mandeí minha mulher afogá-la um pouco e deixar que descansasse.*

- *Quando o potro levantar, eu saio em cima dele e você sai do outro lado.*

- *Sáimos batendo mango.*

Ovelhas

Lidar com rebanho de ovelhas era função de piá. Mas isso era muito bom.

Um freio, um baixeiro, um pelego e uma sobre cincha de qualquer coisa, e o piazinho pulava certo no lombo do cavalo. Lá se ia o gauchinho serrano, feliz da vida, embaixo de um chapeuzinho de palha de abas curtas e barbicacho de barbante. A sensação de uma campeireada, solito, só quem a fez pode compreender. A princípio sai quieto a trotezito. Quando a certa distância da casa vem aquela vontade de empurrar o chapéu para os ombros e começar a assobiar: Adeus Mariana, Porteira Velha, Gaúcho Valentão ... E quando já está bem distante, abre o peito, com toda a goela: *Eu tenho uma mula preta, com sete parmo de artura...*



O piazito sabe o paradeiro do rebanho em cada costa de capão. Toca a reunir lotes. Bicho bem desgraçado de se repontar, não alinha nunca! A galopito, manguendo de um lado e outro, vai fazendo a sua tropeada rebelde. Enxerga outro lote. Mete o laço no matungo e chega esbarrando no outro paradoro. Rapidamente tenta manguear para junto do primeiro. O bicho se recusa. O outro lote começa a voltar, ou toma o rumo de outro capão. Grita a pleno pulmão e diz todos os nomes feios conhecidos, ou inventados na hora. Em todas as costa de mato, repete-se a mesma cena. Piá e rebanho: o fazendeiro serrano nunca usou cachorro ovelheiro. Quando dava no jeito, apertava o rebanho contra um lagoão qualquer e recoberto de capim flutuante. A ovelha, com medo da água, salta em cima do capim e afunda. O piá fica rindo da cara dela quando sai do outro lado. O rebanho molhado fica melhor de se tocar.

Rebanho encerrado na mangueira, hora da vingança.

- Bamo pegá essas desgraçada a pealo! Bamo fazê troca de ponta uma por uma.

Soga na mão, sovêu fino, começa o festival de pealos. Quando a folia já estava demais e o rebanho de língua de fora, aparecia um adulto ralhando:

- Parem de judiar o rebanho! Lacem só as bichadas. O trabalho entrava em ordem. A latinha de creolina funcionava de uma bicheira à outra. Com uma cavadeirinha de pau, iam retirando os bichos da bicheira e do vão dos dentes.

Depois, cobriam a ferida da bicheira com bosta quente juntada na mangueira. Pronto o serviço!



TROPAS

Tropeiros

Uma vez por ano chegavam os tropeiros. Sempre o mesmo comprador, o mesmo vendedor, o mesmo gado, a mesma conversa, a mesma cerimônia. Está na época dos tropeiros chegarem... Qualquer dia destes eles batem por aqui. Fica-se naquela espera gostosa, quando a passagem dos dias não tem nenhuma importância: vive-se todos os dias, e viver é bom. E para quem não tem pressa há muito tempo. É época ... Qualquer dias eles aparecem!

Apareciam: tropilha por diante, cachorrada atrás, mala do poncho na garupa, sinais indicadores de que andavam tropeando. Iam direito à mangueira onde encerravam os cavalos. De lá vinham para a desencilha, onde recebiam um balde de água para lavarem o lombo do animal suado e a indicação do potreiro onde os cavalos ficariam no pasto. Passava-se ao galpão. O galpão serrano sempre foi a ante-sala para homens que chegam. Quem é peão lá permanece, quem não é, logo é convidado para passar para dentro, isto é, para a casa.

No galpão, sentados em banquinhos retangulares forrados com couro cru, iam picando o fumo devagarzinho. A palha entre os lábios, sovavam o fumo na palma da mão, enquanto a chaleira aquecia. Jamais se acendia o cigarro com fósforo ou isqueiro quando se estava perto do fogo. Era um desperdício, tal procedimento.

A conversa se iniciava vaga e sem objetivo. Falava-se dos pastos, das aguadas e do tempo. O tempo andava sempre cabuloso... Quer chovesse muito, andasse seco ou incerto. À medida que se ia enchendo o mate, punha-se um pouco de



água na chaleira, de maneira que a quantidade permanecesse constante e sempre quente. Hora da janta, a conversa já se animava um pouco mais: perguntava-se por pessoas, lugares, contavam-se algumas passagens interessantes, lugares onde haviam estado, acontecimentos da vida campeira e tropeadas dos anos idos. Após o jantar, demorava-se na sala de estar, ouvindo rádio. Entre descargas, interferências, assobios, fugas de onda ouvia-se a bela voz de Aron Domingues anunciando o Repórter Esso. Os “castiano” sempre bem loucos pra tocá violão. Oigalê indiada desgranida no violão! Hora dos caipiras ... Alvarenga e Ranchinho, Jararaca e Ratinho, Riele e Rielinho, reuniam patrões, peões e convidados. Ninguém perdia o programa dos caipiras.

Pois bem, na hora dos caipiras, a peonada ia se chegando para perto do rádio, em silêncio, e assim permanecia até o término do programa. De volta ao galpão, os comentários ... Às vezes a gente só ouvia descargas, ruídos, silvos, a onda entrava e fugia, dependendo das condições atmosféricas; lá uma palavra que outra da Mula Preta, do Chico Mineiro, da Égua Branca, da Cabocla Teresa, Cavallo Zaino. . .

Madrugada alta já estavam reunidos no fogo do galpão. Se o tempo estava bom parava-se o rodeio, tornando mais fácil a apreciação da boiada à venda. A peonada ficava cercando o rodeio e o fazendeiro ia mostrando ao comprador, boi por boi. Boiada linda, guampa retovada, alguns com craca na guampa, cola arrastando no chão, boleada de graxa, o matambre encaroçado de gordura. Boiada de quatro e cinco anos. Bichos de peso na balança, pra mais de 450 quilos de média! tirando os refugos.

Depois do almoço uma sesteada morruda. Se por acaso havia mais bois para se ver no outro dia, passava-se o resto da tarde mateando e conversando. Se não, a coisa começava a se complicar. Falar em preço era assunto que requeria delicadeza e tato.

-Mas que preço estão pagando lá em Júlio de Castilhos?



-Os hôme tão pagando ...

-É uma barbaridade. Outro dia mandei buscar uma carroçada de sal... do jeito que vai, não dá mais pra se dar sal pro gado. O governo parece que está louco ...

A conversa novamente se perdia em considerações gerais, até que se apresentasse nova oportunidade de se falar no preço do boi. Todo mundo sabia o preço, mas muitas vezes ficava-se um dia inteiro falando em torno do assunto antes da palavra final. Eles tinham razão. O gado nunca valeu muito. E o fazendeiro foi sempre um homem que viveu na fartura, mas sem dinheiro.

O Oscar, meu irmão, sempre conta que quando o tio Nhonhô, (Cel. José Sampaio) foi comprar o seu primeiro auto em Cruz Alta, modelo 1930, levou uma tropa de 100 bois criados, vendendo-os na charqueada de Júlio de Castilhos. Com esse dinheiro pagou o auto. A lata de gasolina de 18 litros valia 20 mil réis. Um boi valia oitenta mil réis. A venda de um boi de 450 a 500 quilos dava para comprar duas caixas de gasolina, isto é, 72 litros. Importava-se gasolina em latas acondicionadas em caixas de madeira.

Ronda de bois

Entrevista com o Sr. Vitor Lacourt

Uma tropa braba e uma noite escura exigem peonada muito certa, muito vaqueana; não se podia conversar e, pra tossir, tinha-se de tossir no lenço. Também não se podia acender cigarro, nem de brinquedo! Noite escura era o maior perigo. Eu sempre conto. Nesse tempo, eu já era taludinho, tinha uns



dezoito anos, lá nos campos dos Belos, na fazenda do Sérgio, em Taquarembó. Aquele gado deles, nem em terneiro tinha ido à mangueira.

Tiramos uma semana lá, apartando bois. Verão, aquele calorão medonho! Nós já estávamos moídos de cansados. Agora... era indiada muito campeira. Passamos duas noites tocando aquela tropa e ninguém dormiu nada. Mudávamos de cavalo ao entrar do sol e íamos mudando novamente no outro dia.

Você não conhece o Jaguari, no passo das Lajes? É um lajeadão. Naquele tempo dividia Santo Ângelo e Tupanciretã.

A noite velha estava relampeando, relampeando, mas o capataz - tem que ser índio campeiro mesmo! - disse: vamos acampar aqui. Atravessamos o passo do Jaguari e outro adiante. Ali fizemos um quarto de ronda, no que varamos o rio; o outro quarto foi no Aritinguim, com quase a metade do pessoal. - A tropa ... hoje vamos largar a vontade. Ela tem que amanhecer entre o Jaguari e o Aritinguim, disse o capataz.

Fomos descansar, mas todos de cavalos encilhados. Quando foi umas horas da noite, nos ouvimos aquele vrruuuuu, parecia um trem. A tropa havia estourado. A tropa estourou ... veio lá do Aritinguim e veio correndo. Demos lado; e grito e grito. O capataz e alguns peões que tinham arma atiraram. A tropa fazia aqueles volteios, e vinha de novo, até que chegou ao lajeado, que era muito grande e estava muito cheio. Deu um relâmpago, relampeou o tempo, fez um clarão e a tropa voltou. Foi aquele barulhão. Montamos a cavalo numa escuridão medonha, ninguém se achava.

Eu sei que foi a noite inteira. Um cuida aqui outro cuida ali, mas sem falar um com o outro, sem se encontrar; a gente já sabia mais ou menos o terreno e cada um cuidava independente do outro. No outro dia, quando clareou, o que pudemos dar falta fomos dando. Fomos juntando a tropa, juntando, juntando, juntando. A esta hora, mais ou menos



10 horas, cadê o capataz? Nada. Faltava o capataz, o finado Matias. Andavam juntos o filho dele e o genro. O filho estava aqui em Passo Fundo até bem pouco tempo.

Acho que já morreu. Aí saíram os dois a procurar o capataz e foram achá-lo embaixo do cavalo. Havia uns caminhos fundos, dantes não havia estradas. O cavalo rodara e ele ficou, por acauso, dentro de uma valeta e o cavalo atravessado por cima dele. O cavalo tinha metido o pé no estrivo, esperneando, e ficou maneado. Até hoje eu me lembro: um cavalo preto, grande chamado Chopim.

Nas fazendas serranas não era habitual o seguro para gado. Os poteiros eram pequenos, sempre lotados e, em consciência, com pouco pasto disponível, motivo pelo qual os fazendeiros não os cediam aos tropeiros. As grandes fazendas é que construíam seguros. É que sendo a invernada muito distante, nem sempre dava para levar o gado de volta, quando trazido para ser trabalhado na mangueira. O gado, então, permanecia no seguro. Também ficavam presas no seguro, tropas compradas, até se aquerenciarem.

As fazendas com seguro eram as preferidas para pouso dos tropeiros. O seguro era cercado com 10 fios, bem esticados, e palancama revisada periodicamente. O gado ficava solto e os tropeiros dormiam nos catres do galpão, sobre os pelegos e cobriam-se com o pala ou com o poncho. De travesseiro, usavam o arreo. Além do repouso, o seguro propiciava a que todos os bois bebessem água. A tropa é muito enjoada para beber. É comum bois ficarem mais de um dia sem nada beber, se não encontrarem lagoa grande. O bebedouro sendo pequeno, os primeiros bois bebem e se afastam. Os demais se afastam seguindo-os, sem beber. Se o bebedouro é bem espaçoso, o tropeiro encosta a tropa, espalhada, de maneira que todos tenham oportunidade de entrar na água e beber ao mesmo tempo.



Tropa de mulas

Do meu livro *Tropeiros de Mulas*

Compravam-se mulas em toda a fronteira. Os fronteiristas estranhavam os birivas tocando a comitiva por diante, com bruacas canastradas, carregando feijão, toucinho, café e mistura para o café, geralmente biscoitos e roscas; uma bruaca só de charque gordo; outra de paçoca, para reforço do café das manhãs. Comiam bastante paçoca com café preto e já saíam meio almoçados para o campo, ver mulas.

Os gaúchos da fronteira comiam carne assada. Todas as refeições consistiam em carne assada de ovelha ou de gado. Geralmente de ovelha. Levavam carne crua embaixo dos pelegos e iam montados sobre a carne, tal qual os guerreiros hunos de Átila, ou já assada no fogo do galpão, enquanto chimarreavam. Por ausência de lenha na campanha, assavam na bosta de vaca. O esterco seco dá uma brasa boa e de muita caloria. Não deixa cheiro e nem gosto na carne. Nos dias chuvosos de inverno, eles misturavam sebo ao esterco. Botavam fogo no sebo, que acendia o esterco assando o churrasco. Tomavam o mate em cuia pequena, forte, amargo, com erva feita de folhas da ervaíra e sem o talo.

Ao lado deles, o biriva abria a bruaca, tirava arroz, feijão, charque, toucinho, farinha de mandioca, e, sem pressa, preparava a janta, tomando um mate em cuia grande, de erva mansa, socada no pilão, com o talo. Talo branco, que dá o gosto suave e adocicado.

Começavam a tropear com 12-15 anos. Puxavam a égua madrinha, tocavam a comitiva e preparavam os locais para sesteada e para o pouso. Assim, em tenra idade, iniciavam-se no ofício de tropeiro.

Contou-me o tropeiro João da Silva, de Carazinho, que



aos 12, anos, em 1927, foi de aprendiz, com um tio. O pai o acompanhou até a primeira sesteada. Eu e meu irmão, contou-me o João, acrescentando:

- Chegando à sesteada, desencilhamos e já fomos largando os pelegos meio no jeito, para uma soneca. O pai chegou e ralhou, enérgico:

- Onde que se viu isso? Vocês agora São peões de tropa. Tratem de arrumar o acampamento, e nunca esperem o patrão mandar! Chegando numa fazenda ofereceram mulas descansadas, para campeirear. O fazendeiro, seu Ensaque, chegou-se para o tio Dada e recomendou: - a mula é mansa, seu Dada, mas o senhor não facilite o pé da mula. O Dadá já encilhou meio sestroso. Montou, e essa mula saiu corvcoveando uma barbaridade, direito a um açude, num lançante, com a cabeça escondida entre as mãos, e rodou. O Dadá abriu as pernas, mas ficou enleado no lago, e a mula coice e coice. Outro tio que ia junto, quando viu aquilo, se atirou do cavalo na cabeça da mula, e não largou mais. Cheguei correndo para ajudá-lo, e ele ainda ralhou comigo, porque não fiz o mesmo. Desde esse dia, nunca mais usei tento forte no laço.

Naquele mesmo ano, estávamos comprando numa fazenda, onde havia um negro grosso, retaco. O fazendeiro disse-nos que todas as mulas tosadas eram mansas. Meu pai mandou que o negro repassasse para ver se eram mansas mesmo.

Laçou uma mulinha preta. O negro encilhou louco de medo. Inventou de montar dentro da mangueira. Orelharam a mula. Soltaram, e a mula disparou porteira a fora. Um desgraçado que estava na porteira, pealou a mula. O negro ficou branco de raiva. Queria briga.

A coisa mais linda que vem no meu pensamento é quando me lembro daquele negro virando no ar, com mula e tudo. Que pealo!



Certa vez meu pai comprou uma mulada, gaviona uma coisa de louco! Apartamos das éguas e saímos. Não andamos muito e a mulada despencou de volta. Não teve jeito, todos estávamos montados em burros. O vendedor, que estava a cavalo, recolheu as mulas na mangueira e meteu um freio de pau em cada uma. Largou as mulas todas de boca aberta. Fomos embora tranqüilos.

O freio de pau consiste em um pedaço de madeira, roliço, verde que se introduz na boca do animal, entre os dentes mastigadores, deixando-o com a boca aberta. Um tento qualquer funciona como cabeçada de freio. O animal, de boca aberta, não corre. Para se tocar cavalos, principalmente um ou dois animais, usa-se o torniquete, logo abaixo do sôvaco. O torniquete age diminuindo a circulação, amortecendo a mão e impedindo o apoio. Outra maneira de acomodar um animal gavião, é enchendo os ouvidos dele de água. Terra também serve, mas a água deixa mais bobo.

Depois que a tropa sai da querência, segue a égua madrinha. Quando a madrinha vai puxada, qualquer rebuliço na tropa põe o piá marinho em perigo. As mulas se amontoam em roda e se enleiam no cabresto, provocando estrupício. É perigoso ser derrubado e pisoteado.

Os grandes fazendeiros tinham compradores certos, tropeiros tradicionais que lhes compravam 300 - 500 mulas. O pagamento era em dinheiro, ou parte em dinheiro dependendo de quem comprava.

Os pequenos e médios compradores, geralmente contratavam um prático, conhecedor da fronteira e que sabia de lotes à venda. Compravam picado; conforme o negócio traziam mulas de idades variadas. As mais novas eram internadas até o próximo ano. Trazidas das pastagens nobres da campanha, sentiam do pasto grosso e qualitativamente pobre dos campos de barba-de-bode. Emagreciam muito no inverno e tinham de



ser tratadas com milho. Sacos de milho, num cocho comprido. Nas tropas só saíam mulas com mais de três anos, e os machos eram todos castrados. Os compradores não aceitavam burros inteiros.

A propósito, eu andava em viagem pelo Oriente Médio e passeando por uma rua de restaurantes em Casablanca notei testículos nas vitrines. Depois notei que todos os cavalos das carruagens 20 - 30 carruagens em frente a cada hotel - eram inteiros; os burricos de transporte - quase todo o transporte ainda é feito em jegues, como no tempo de Jesus Cristo - também eram inteiros. Nas feiras, os galos ficam com as penas do pescoço e cabeça, e todos os animais carneados têm seus testículos pendentes da carcaça.

Perguntei ao guia que me respondeu:

- O povo acredita que comer carne de animais castrados da dor de barriga.

- Quanto aos de tração, respondeu-me com cara de espanto:

- Eles precisam para se reproduzir ...

O cavalo bérbere é muito semelhante ao nosso mangalarga. Foi o cavalo usado nos combates, porque não se importa com tiros de arma de fogo. Fêmeas trabalhando no pesado, vi só mulheres.

O tropeiro de mulas levava a esposa junto para Itapetininga ou para passear em casa de parentes que moravam em cidades situadas no caminho das tropas. A literatura gaúcha omite muito a participação da mulher. É bem verdade que a luta constante em toda a fronteira não aconselhava a permanência da família na estância.

Transcrevo o relato da sra. Lorita Martins, atualmente (1993) morando em Porto Alegre.



A melhor viagem que eu fiz com o Toniquinho aconteceu em 1918. Ele trouxe uma tropa de 500 mulas da fronteira. Resolveu me levar junto porque pretendia ir até as cidades de São Paulo, Santos e Aparecida. Botou o meu selim numa mula de toda a confiança, e lá me fui junto com os tropeiros.

Foi muito linda a travessia do Uruguai. A mula madrinha foi puxada na frente por um canoeiro, e toda a tropa a seguiu. A correnteza empurrava a tropa rio a baixo, e ela voltava seguindo a madrinha, de maneira que quando a tropa toda estava dentro do rio, formou-se um enorme arco de orelhas de uma margem à outra. Acontece que quem olha de longe só vê as orelhas das mulas quando elas estão nadando. Toda a comitiva passou de canoa.

Vários cargueiros carregavam o que era indispensável para uma longa viagem. Eu dormia numa barraca e lá me levavam a comida prontinha. Só deixei de comer o torresmo porque o saco no qual ele ia ficou muito sujo e eu tinha a impressão que o torresmo também estava imundo. O feijão eles cozinhavam de noite. No outro dia amarravam bem, com um tento, a tampa da panela e a colocavam dentro de um cestinho de taquara, também com tampa, onde cabiam duas panelas, e colocavam no fundo da bruaca. Não derramava. Comíamos feijão com toucinho ao meio dia e a noite. Na sesteada era só cozinhar um arroz com charque ou batatinhas e estava pronto o almoço. O café da manhã era tomado com biscoitos. A gente levava para comer de tudo o que não estragava. Quando estavam faltando víveres, ia um até a cidade mais próxima, abastecia a bruaca novamente e continuávamos a tropeada.

Eu ia vestida com blusa e calça comprida. Os quilotes apareceram muitos anos depois, e então se vestia paletó, gravata, quilotes e botas.

O couro das bruacas era costurado em torno de uma armação de madeira, o que a tornava muito mais cômoda. O Toniquinho forrava as cangalhas com fibras de caraguatá. Nunca usou qualquer espécie de capim; fibras de caraguatá



torcidinhas, assim como cordas.

O ponto final dos muleiros era Itapetininga. Quando vendiam a tropa inteira, vendiam também a comitiva, isto é, a mula madrinha, cargueiros completos, animais mansos etc, e voltavam de trem. Quando não conseguiam negociar toda a tropa, saíam a vender picado pelo Oeste. As esposas dos tropeiros ficavam em Itapetininga esperando os maridos.

Às 16:30 min. era a janta. Após o jantar, todos se dirigiam à praça onde os homens e as mulheres passeavam. Sempre se encontrava amigas de muleiros de Santo Ângelo, Ijuí, Cruz Alta etc, e ficávamos proseando até o anoitecer. Chamava-se praça dos Amores.

A noite havia Reunião nas casas de família, sempre em casas diferentes, aonde todas nós íamos na última moda. Nessas reuniões cada um fazia o que sabia: tocava piano, violão, cantava, recitava poesias e se dançava também. As moças e rapazes se reuniam para o jogo de prendas.

Nesse ano, 1918, eu cheguei a Itapetininga e encontrei uma amiga com o cabelo cortado “a la garçon”. Imediatamente falei com o Toniquinho e ele consentiu que eu cortasse o meu. À noite compareci a uma reunião. Fui muito elogiada por uns e criticada por outros: onde é que se viu uma mulher casada sair à rua de cabelos curtos. Fui a primeira mulher casada a aparecer na sociedade de Itapetininga de cabelos “a la garçon”.

Chegamos em São Paulo e fomos a um teatro muito elegante, onde havia uma artista belíssima. Na saída, o Tônico me sai com esta: - Se eu encontrar aquela artista aqui em São Paulo, ponho o dinheiro da tropa a disposição dela. Dei o troco na hora: - E seu encontrar aquele artista bonito que tanto gostei, eu me ponho à disposição dele... e de graça. Nunca mais se falou no assunto.



Ronda de mulas

Potyguara Prado

Ronda de tropa de mulas se faz a pé, no escuro. A mula forceja para fugir uma barbaridade. O bicho não dorme que nem o gado. O comportamento de uma tropa depende da procedência. Tropa comprada na fronteira permanece na picada e, no pouso, ela não procura fugir para o mato. A comprada em Soledade, que é região de mato, tem um comportamento muito diferente, qualquer carreirinho que ela ache na picada, já garra. E depois é difícil de se achar. Esses burros ficam à beira do mato, batendo mutucas, quietos, e passa-se pertinho deles e não se vê. O burro da região de mato dá muita arribada.

Havia muito potreiros, pousos, e as tropas andavam sempre com meio dia, um dia de distância umas das outras. Quando não havia potreiros procurava-se uma volta de rio, canto de cerca, ou rondava-se no corredor. Em noite muito escura, chegavam a acender grimpas de distância em distância, para clarear. Havia muito pinheiro. O custoso era ficar puxando grimpas nos braços. Em noite de lua, nos corredores, armavam barraca, barraca de ronda, e ficavam tomando chimarrão durante o quarto. Diziam quarto, mas na verdade dividiam a noite em três rondas.

Não tropeavam durante o inverno.



Arribada

João Hugo da Silva

A arribada dava nome. Não era qualquer um que se mandava arribar. Tinha que ser homem prático, campeiro e conhecedor dos hábitos dos animais. Ao sair, dizia para o responsável pela tropa: - *Pode ficar descansado, ou vem o burro, ou vem a cabeça do burro. Não havia perdão. Ficava-se dias e dias para trás, mas trazia-se o bicho!*

Contou-me o tropeiro João Hugo da Silva:

Certa vez eu fui arribar montando uma mula gateada e um burro tostado pra muda. Bati, bati, bati e achei! Era uma mula chucra e um burro manso de cargueiro. Andavam juntos com umas éguas de cria, num pelador. Achei por acaso, no meio do matão, cortando rastro pra cá e pra lá. Vou lhe dizer, tinha hora que eu me lembrava do meu Rio Grande e tinha vontade de chorar; e me dava uma tristeza, no meio daquele sertão, solito. Aqui, a gente contando é outra coisa. Eu me lembrava de voltar, mas voltar sem a arribada era uma vergonha.

- *O que é que você fez com os dois burros?*

Larguei-os acolherados por diante. Nessa altura, dia de mormaço, muito quente, corre daqui, corre dali, a mula gateada aplastou - antes de pegar os burros ela já estava meio aplastada. O outro burro que eu levava para muda, aplastou também. Agora, fazer o quê? Eu era muito ginete. Cheguei na casa de um polaco e pedi que me ajudasse a encilhar o cargueiro. Foi a pior viagem; esse burro parecia que corcoveava de lombo pra baixo! Acolherei o chucro num aplastado e toquei. Mas o burro que eu montava caminhava um pouco, baixava o toso e velhaqueava de rinchar!



Fomos naquele calor, pelo meio de um sertão-de-meu-deus, e o burro aplastou também. Cheguei numa casa, num rancho muito pobre e parei lá. Não havia o que comer.

- Só tenho mel de abelha e farinha de cavaco - disse-me o homem. Eu, louco de fome, me acampei comer mel com farinha. Meu Deus do céu! Me deu uma dor de barriga...O senhor já pensou, comer mel daquele jeito com uma fome de três dias? A miséria naquela época era uma cousa extraordinária. O senhor chegava num ranchote e não encontrava uma galinha! A tropa eu não sabia onde é que andava. Eu seguia pelo rasto, que uma tropa grande deixa vestígios por onde passa. Ia sem conhecer o caminho, me informando; eu sempre fui de má memória para guardar caminhos. Olha, seu doutor, a gente não chorava porque não adiantava. ... e eu me lembrava de casa e jurava não vir mais. Depois de não sei quantos dias de fome, judiado, cansado, caminhando a pé, tocando burro por diante ... porque o burro depois de aplastar é difícil de desaplantar; enquanto não aplasta não hay bicho mais forte no mundo; a gente desencilha, ele dá uma rolada e está pronto de novo. Eu tocava um pouco de manhã cedo e o bicho bumba de novo.

Eu me lembro como se fosse hoje: eu ia ao tranquito, a pé, tocando aqueles burros por diante... De repente, ao longe, numa reta eu vi um caboclo com duas mulas por diante... era o Nestorão! Bararidade! Nesse dia eu chorei.

Aí, ele chegou com uma mala de fiambre, cheia de bóia.



Tropas de cavalos

Hugo Mesquita

Tropas de cavalo havia muitas também e de diferentes maneiras. Na fronteira, comprava-se eguadas por preço muito baixo. Essas éguas e potrancas eram levadas juntas com a tropa de mulas e trocadas em Santa Catarina e no Paraná por mulas. Nesses estados havia criações de mulas em pequena escala, mas em grande quantidade. Com o tempo, essas mulas iam ficando matadouras de potrilhos, de terneiros e não tinham serviço naquele sertão velho de se viajar dias e dias no meio do mato sem ver cercas. A dificuldade era pegá-las no meio da eguada gaviona. Pegavam-se esses animais nos lambedouros. Lambedor é um lugar salobro, na beira de banhados, onde os animais faziam parador por ali batendo cascos, tirando mutucas e lambendo o barro de onde tiravam o sal. Laçavam essas mulas e nelas colocavam um freio de pau. De boca aberta, elas não disparam. Trocavam duas, três potrancas por uma mula. Iam briqueando, briqueando, até que éguas e potrancas se terminassem.

Os birivas serranos também faziam tropas somente de cavalos. Em toda a fronteira comprava-se muita tropilha. Tropilhas de 15, 18, 20 animais de um só pelo. Os fazendeiros iam fazendo as tropilhas e os birivas as compravam formando tropas de 200 e 300 animais entropilhados. Valia mais. Levavam para Curitiba. Em Curitiba, nesse tempo, havia tróleis e ainda não havia autos. Então, vendiam para as cocheiras. Casamentos, festas, passeios tudo era feito nesses tróleis que mais tarde vieram também para a fronteira, onde eram chamados de jardineiras. Estas carruagens preferiam parelhas, daí o valor maior das tropilhas. Tropas de animais novos eram vendidas para as colônias de polacos. Próximo a Curitiba e Lapa havia várias colônias de polacos, plantadores



de batata, as polacadas, como diziam os tropeiros. Eles não trabalhavam nem com bois, nem com mulas. Os tropeiros chegavam à casa deles e eles vinham com a mulher escolher uma parelha. Os polacos se casavam, faziam uma casinha em um ou dois alqueires de terra e já compravam uma parelha de cavalos para lavrar. Escolhiam os potros. Os tropeiros laçavam e eles vinham olhar nos dentes. Sempre tinham dinheiro para pagar. Havia também os pontos de vendas, nas polacadas.

Interessantes eram as tropas de cavalos aporreados. Essas feras, indomáveis, geralmente eram cavalos fortes. Os tropeiros os levavam para o vale do Itajaí, onde também havia muito polacos. Aí, eram vendidos para aquelas carroças grandes, de tolda. O aporreado era brochado no meio dos cavalos mansos e ia meio de arrasto. Depois se acostumava, mas nunca se tornava um cavalo de montaria.



A CARRETA

A tradicional carreta, cantada em prosa e verso, não sei quando desapareceu por aqui, mas foi depois de 1930. O senhor Pedro L. F. Castilhos, de Júlio de Castilhos, enviou-me os seguintes dados:

Altura do rodado: 1,5 m.

Capacidade de carga: 100 arrobas

Compunha-se das seguintes partes: 1- mesa; 2- cabeçalho; 3- rodas; 4- eixo; 5- fueiros; 6- roldanas; 7- muchachos; 8- chavelhas; 9- cadeias; 10- mata boi; 11- recavém; 12- ceva.

Mesa - É o conjunto das seguintes peças: 1 - duas chedas, uma de cada lado;

2- Recavém, um em cada ponta; 3 - Cadeias, que atravessam o cabeçalho e as duas chedas.

Recavém - São dois; servem para segurar o assoalho.

Fueiros - São em número de cinco em cada cheda; servem para segurar as cevas que são tábuas que formam a caixa.

Eixo - Serve de apoio às chedas e atravessam as rodas; em cada ponta do eixo tem um furo que serve para colocar a cavilha para segurar as rodas (cavilha seria o contra pino).

Na cheda existe uma cavidade que serve para embutir o



eixo, que é atado na terceira cadeia com uma corda chamada “mata boi”.

Roldana - Fica entre as rodas e a cavilha.

Varilha - Pega de ferro, embutida no eixo, que atravessa a massa e a roda.

Empurgueira - Cavidade no eixo onde a cheda se apóia no mesmo.

Roda - Massa, raios, cambota, chapa.

Cabeçalho - O cabeçalho atravessa a mesa e sobressai a mesma na parte dianteira. Leva dois furos na ponta dianteira. O primeiro furo serve para embutir a chavelha - que é uma peça de madeira para segurar a canga. O segundo furo serve para enfiar o tamoeiro que segura o cambão do coice, para a formação da feira.

Muchacho - O muchacho traseiro serve para não deixar empinar a carreta e o dianteiro serve para que o cabeçalho fique erguido, quando a carreta não estiver em serviço.

Canga - Peça de madeira com dois furos em cada ponta que servem para embutir os canzis. A medida dos canzis é de 60 cm de comprimento e a largura é de cinco cm. Cada canzil contém três mossas na ponta, que servem para segurar as brochas.



Brocha - É uma peça de couro torcido de 25 a 30 cm de comprimento. A brocha passa por baixo do pescoço do boi para segurar a canga. Para acolherar os bois, usa-se uma corda chata de dois centímetros, chamada ajoujo; esta passa no furo que há na ponta do chifre de cada boi.

Cabão - É uma peça de madeira, pouco maior do que o comprimento de um boi. Essa possui um furo em cada ponta por onde passa o tamoeiro, que segura o cambão ao cabeçalho e na canga da segunda junta de bois. Na canga há duas mossas que não deixam o tamoeiro correr para os lados.

Botão - Peça de madeira mosseada ao meio, que há nas pontas do tamoeiro.

Tamoneiro - Peça torcida, de couro, com quatro ramais. (ass. Lili Castilhos).

Carreiros

O centro dos carreiros nesta região era o atual distrito de Pontão. De Pontão eles iam pegar a carga em Nonoai e transportar para a fronteira e para Rio Pardo. O maior transporte era o de erva mate. Voltavam carregados de mercadorias em geral, ou vazios.

Era comum carreiros viajarem com a família. A família viajava em uma carreta menor, puxada por uma junta de bois.



Tinha janelas e, pregados na caixa pequenos canteiros, a mulher cultivava temperos, até mesmo flor. As codornas eram abundantes à beira das estradas. Os carreteiros matavam-nas com a picana, e a família as depenava, de maneira que quando chegavam ao pouso era possível comer uma farta perdizada. A codorna quando se deita na macega pra se esconder deixa o homem chegar bem perto. O carroceiro vai se aproximando em círculo até chegar à distância de feri-la com a picana, e até mesmo com o relho. (Cel. Alberto Berthier de Almeida).

Nas fazendas, para o transporte pesado, usava-se o carroção puxado por quatro juntas de bois. As rodas dos carroções são iguais às das carroças, apenas muito maiores e mais reforçadas. A caixa, de madeira, era escorada pelos fueiros e sobre o meio passava-se um correntão a maneira de um cinto, para impedir que as tábuas fizessem barriga. Faziam transportes domésticos: tramas, palanques, tabuinhas, lenha, sal e a colheita das roças.

O transporte comercial dos profissionais fazia-se em carroções puxados por mulas. Eles diziam ternos de mula, mas na realidade eram sete animais assim distribuídos: duas mulas no coice; na da esquerda o carroceiro ia nela montado, com um regeira na mão esquerda e um relho comprido na direita; esta mula puxava com peiteira; a da direita puxava com coalheira e às vezes peiteira também; estas duas mulas davam direção à carroça; na fileira da frente eram três mulas no centro e duas éguas nas laterais. As éguas eram usadas por serem dóceis, obedeciam a regeira. Mula nem sempre obedece. Talvez a denominação de terno seja porque era o terno dianteiro que puxava a carroça o tempo todo. As éguas e as mulas do coice puxavam somente quando fustigadas. As éguas puxavam com peiteira, as mulas com coalheira. É que o encontro da mula é muito estreito e a peiteira enforca-a.

Transportavam muita farinha de mandioca, feijão preto e milho; madeiras semi-acabadas dos engenhos, lenha, nós de pinho e dormentes para a estrada de ferro; porcos para os chiqueirões da *Swift* e da *Armour*. Nas fazendas, plantava-



se apenas para o sustento, incluindo nesse sustento os peões e agregados. Um só peão lidava com o carroção. O boi se acostuma com o homem e obedece-o. Ele reponta os bois para o lado da canga, que a reconhece e a ela se chega. Fala baixo com os bois, chamando-os pelo nome. *Encosta, encooosta ... ôô-chê boi*. Coloca uma mão na aspa sem segurá-la e com a outra ajeita a canga. Sem tirar a mão da guampa, apanha a brocha por baixo do pescoço e fixa a sirigola da brocha no entalhe do canzil. Repete os mesmos gestos com o outro boi. Passa o ajujo no furo da guampa de um e de outro boi e amarra-o bem curto para que o boi não puxe para fora, quebrando o canzil.

Boi novo ou que estava sendo amansado era encangado no meio e com cambão. O tanoeiro, passando pelo buraco do cambão e pelos entalhes da canga, dá duas voltas e é abotoado no caracu, espécie de “botão” de madeira cilíndrico com entalhes no corpo. O uso do cambão tem a vantagem de não permitir que o boi venha para trás, amontoando a feira. Sendo composto de uma madeira de lei forte, quando o boi senta para trás é empurrado pelos de trás e puxado pelos da frente. A posição era contra a junta do coice. Tocava os bois montado a cavalo com uma taquara-bambu comprida e com um guizo na ponta. O conjunto taquara e guizo chama-se picana.



LIDAS NO MATO

Pinho

Derrubar pinheiros é um trabalho à parte na lida do mato, essa é a razão porque reservei um capítulo especial.

Era proibido cortar pinheiro com menos de 60 cm de diâmetro. Na verdade, antigamente, nem se cortava pinheiro de sessenta. Um pinheiro de 60 cm dá 25 tábuas. Daí em diante, cada aumento de um centímetro de diâmetro, conta-se mais uma tábua. Assim, um pinheiro de oitenta, dá 45 tábuas por tora. Tábuas de 30, como diziam (30 cm). A medida oficial era 1:12:18 (uma polegada de espessura, 12 de largura e 18 pés de comprimento). Dizia-se uma tora, para pinho; e, um toro, para madeiras de lei. Não sei o porquê.

O cortador de pinheiros morava no mato, pois o seu trabalho era contínuo, bem diverso do homem que trabalhava com madeiras de lei - este era contratado especificamente para uma tarefa, aqui e acolá. O cortador cortava pinheiros somente e nada mais. Apenas para distinção, serrador era o homem que trabalhava na serraria, transformando a tora em tábuas. Quem trabalha no mato tem de ter uma veste simples e funcional. Calças estreitas, de boca estreita, curtas, aparecendo as canelas. Usavam ceroulas inverno e verão, amarradas à meia canela. Calça mais comprida e de boca maior, certamente ficaria enroscada na primeira japecanga. Usavam alparcatas com sola de carona velha ou de couro cru, presas com tentos amarrados no peito do pé. A maioria andava descalça. Camisas de mangas compridas, por causa dos mosquitos.

Nos tempos mais antigos, informa-me um velho cortador, alimentavam-se praticamente de milho. Faziam um moinho



caseiro para preparar a canjiquinha e a farinha. O moinho caseiro consiste em dois pedaços de madeiras roliços, com cerca de 50 cm de diâmetro por 20 de espessura. Preparam-se cacos de panela de ferro e crava-se-os na superfície serrada dos dois pedaços, de maneira que fiquem desencontrados. Em torno do pedaço de madeira inferior, prega-se uma lata em toda a circunferência como quem faz um copo, cujo fundo é a madeira e os bordos são de lata. No pedaço de cepo superior, bem na periferia da circunferência, embute-se um pega-mão.

Este cepo superior tem um orifício no centro com cerca de três dedos de diâmetro. Por esse orifício passa uma guia de ferro, desses de construção, e é por aí que vai se colocando os grãos de milho à medida que vão sendo moídos. Segura-se o pega-mão e vai-se girando o cepo superior sobre o inferior fixo. Os dentes de ferro, pelo movimento giratório, vão descascando e quebrando o milho. Esta pronta a canjiquinha que será preparada à maneira de arroz, com banha de porco, e, normalmente, com carne de caga, que era abundante. Para transformar o milho em farinha, era só continuar girando o moinho e depois peneirar (fotos 49 e 50). Todo o pinheiro tem dois tombos, isto é, dois lados para cair. O cortador primeiro estuda os tombos do pinheiro e depois decide para que lado irá derrubá-lo.

Se o pinheiro tem seu tombo para 180 graus, ele terá que derrubá-lo para 135 ou para 225. Nunca para o lado natural do tombo. Se ele errar o tombo, o pinheiro fica sentado sobre o tronco e não cai. Terá de ser derrubado com cunhas ou com o vento. Se por outro lado, o pinheiro cair para o lado do tombo natural, ele se quebrará antes que o corte esteja completo, tirando longo perfilho e com isso inutilizando a maior parte da madeira. Pode ocorrer de o pinheiro estar a prumo. Neste caso ele não tem tombo e terá de ser derrubado com a cunha para o lado que se quer. Em qualquer das hipóteses, o cortador faz a barriga no pinheiro - com o machado - com profundidade variável de acordo com o diâmetro. Serra do lado oposto à barriga e um pouco acima.



A época de se cortar madeira é muito importante. Madeira cortada fora da influência da minguante, caruncha toda. Quando a lua pende para a nova, a seiva está toda para cima, é justamente por esta causa que caruncha. Para evitar o fenômeno, eles fazem barriga e descascam o pinheiro em toda a circunferência, fazendo uma cinta. Esse procedimento impede a subida da seiva, neutralizando a influência da nova. Se a barriga for feita no forte da minguante, a madeira poderá ser derrubada em qualquer lua. Antigamente eles procuravam derrubar somente durante a influência da minguante, e durante a influência da nova dedicavam-se, apenas, a preparar as toras. Raras são as pessoas que conhecem a flor do pinheiro.

Floresce em fins de julho e início de agosto. Têm a mesma cor da grimpa e aspecto de cravos. Os cortadores a conhecem bem. É bem pequenina. Precisa-se conhecê-la para que se possa encontrá-la.

Caído o pinheiro, delimitavam o comprimento das toras e as descascavam. As toras eram serradas com cinco metros e setenta. Estes 20 cm a mais é por causa da chanfra. Se não chanfrar a tora, ela enterra a quina do corte no chão e é impossível arrastá-la. Essa porção da tora é que mantinha as tábuas fixas enquanto eram serradas. O corte da serra chega até aí. Depois, esta porção é desprezada.

Descascavam a tora com machado: um homem sobe nela e corta, e falqueja a casca de ponta a ponta, formando como uma fita dos dois lados. Com batida certa, introduz a lâmina do machado entre a casca e a madeira, a maneira de cunha, cuja alavanca é o cabo. A casca se desgruda do tronco e enormes “canoas” se desgrudam. Os pinheiros muito velhos podem apresentar cascas com espessura de até 20 cm. Neste caso falquejam toda a casca, o que é muito trabalhoso e o serviço não rende. Também ocorre de formarem uma sobrecasca resinosa chamada cascabuia. A cascabuia queima muito bem, dando um fogo durável e de muita caloria.

Descascadas as partes laterais da tora, passa-se a



descascar a parte superior e, evidentemente, a parte inferior somente depois de girar a tora. A razão de se trabalhar primeiro as laterais é que ao se descascar a parte superior, o tronco é muito liso e o homem não consegue ficar em pé em cima da tora para trabalhar as laterais.

Para rolar a tora usam o macaco ou gancho. O macaco consiste em uma meia lua de aço com um dente numa extremidade e uma argola grande na outra. Cravam o dente na parte inferior da tora e passam uma bimbarra pela argola. O esforço é feito com o ombro do homem empurrando a bimbarra. Quando a força humana é insuficiente, eles engatam uma junta de bois na argola do gancho e puxam-no fazendo girar a tora. A vantagem do macaco é que ele tanto pode ser utilizado pela força do homem como pela do boi.

Terminado o preparo da tora, é aberto o carreador ou cancha, por onde ela será arrastada até o estaleiro. A fileira de bois do arrasto encosta na extremidade da tora e a cunha é fixada. Ao fixar a cunha, observa-se se a tora tem geral. Neste caso, a cunha não pode ser fixada no centro, como de hábito. A geral não segura a cunha, e quando os bois a puxam escapa. Então, crava-se a cunha mais acima onde o tronco é mais lenhoso, tem mais cerne. No estaleiro usam a alçaprema para rolar a tora até a machambomba. Também pode ser usado o macaco. O mico é usado para movimentar, principalmente, as extremidades da tora nos estaleiros.

A maxambomba é um carroção com quatro rodas do mesmo tamanho. Maça, raios e cambotas muito reforçadas unidas por uma chapa espessa e larga. O gasho fica mais alto que as rodas e não tem fueiros. Da mesa do eixo traseiro saem pontas de ferro - dentes - que se cravam na tora quando esta cai sobre ele, não permitindo que role para o outro lado. O termo machambomba quer dizer condução, no dialeto landim, dos africanos. As toras são arrojadas sobre a machambomba e transportadas para o engenho. Arrocha-se com dois correntes que envolvem as toras e o varão da machambomba. Varão é uma madeira roliça bem forte que une o eixo dianteiro ao



traseiro. Uma vara de madeira, conhecida pelo nome de bugio, é introduzida por trás, entre a madeira e o correntão. Gira-se a vara (arrocho) 180 graus, fazendo com que a extremidade passada entre o correntão e a madeira se volte para trás, agora passando por cima do correntão, indo a ser presa por uma corrente fixa no varão, a isso destinada. O mesmo processo de arrocho é feito na parte dianteira. O rabo de bugio, sendo uma madeira flexível e muito resistente, fica fazendo uma forte pressão, contínua, entre as toras e a mesa.

Outro dispositivo usado para o arrasto de toras muito pesadas, ou situadas em locais acidentados, ou quando o solo estava muito seco dificultando o deslize era o carretão. Consiste num dispositivo de duas rodas fortes ligadas por um eixo onde se fixa o cabeçalho. O cabeçalho é fixo por duas madeiras, a maneira de tesouras de carroça, mas que termina no eixo, sem ultrapassá-lo. Na realidade, duas escoras fixam o cabeçalho não permitindo movimentos laterais. Um correntão passa por cima do cabeçalho fixo, entre as tesouras, e é dirigido, por baixo do eixo, em direção à cunha fixada na tora onde é enganchado. Quando a fieira puxa o carreto, a extremidade da tora fica elevada em torno de 30 cm do solo, tornando-a mais leve pela diminuição do atrito e de resistências de acidentes do solo. A cunha é munida de um destorcedor, de maneira que em terrenos acidentados a tora pode rolar a extremidade traseira sem causar nenhum transtorno no arrasto (foto 67).

O Erly Moraes, meu primo irmão, hoje criador nos campos de Itaroquém, contou-me que o maior pinheiro que ele cortou deu cinco toras. A ponta da última tora tinha 1,40 m de diâmetro. Não lhe ocorreu medir o diâmetro do cepo, nem de contar as dúzias de tábuas.

Ele tinha 10 juntas de bois tratadas inverno e verão para o arrasto.

Em um dia de chuva, levou cinco juntas escolhidas para o arrasto. A tora nem se mexia. O auxílio do carretão foi impossível devido ao peso. A ponta não se erguia do chão. Teve



de cortar árvores e do tronco delas fazer roletes para a enorme tora deslizar sobre eles. Também, quando escapava de cima dos roletes, dava um soco no pescoço dos bois. De metros em metros, conseguiu arrastá-las até o estaleiro. Estes bois suavam tanto, que do lombo molhado deles levantava-se uma fumaça.

O Oscar, meu irmão, conta que o pinheiro mais grosso que ele cortou na propriedade da minha mãe tinha 1,70 m de cepo. O sr. Luiz Raymundi, em Sananduva, cortou um pinheiro com cinco toras que lhe rendeu 48 dúzias de tábuas, confirmando a frase do prof. Mozart Pereira Soares: os pinheiros do Rio Grande do Sul são monumentais!

Nós de pinho

Outro personagem dos nossos matos foi o tirador de nós-de-pinho. Os pinheiros eram derrubados e somente a parte que não tinha nós era aproveitada. Da altura em que começavam os galhos para cima, a madeira era desprezada e apodrecia no mato. Passados dez ou quinze anos os nós podiam ser juntados.

O tirador de nós-de-pinho se dirigia ao mato a cavalo com uma foice na mão e o machado atravessado na garupa, firme entre as nádegas e os pelegos. Dizer-se garupa é impróprio, mas é assim que se dizia. Cavalo na sogá no costado do mato, entrava mato a dentro, o tirador de nós-de-pinho, procurando noeiras em locais menos acidentados, mais limpos onde a carroça pudesse entrar sem necessidade de se fazer grandes picadas. A maior parte das vezes o próprio carroceiro era o tirador de nós-de-pinho. Com a estrada embarrada ele não podia puxar os nós até a estação da Viação Férrea e, com o mato molhado, também não podia puxá-los do mato para o campo. O nó encharcado pesa muito e no terreno molhado o casco do cavalo não se agarra no chão, o animal não se firma, resvala e a



carroça não anda, a não ser com muito pouco peso. Assim é que durante o inverno e nos dias molhados o carroceiro se dirigia ao mato para juntar nós e abrir picadas.

Quando o pinheiro estava completamente apodrecido, era só juntar os nós com as mãos e amontoá-los em local mais adequado à carroça. Quando o nó ainda não se desgrudara da copa do pinheiro apodrecida, batia-se com o olho do machado na ponta do nó (porção mais grossa de onde se segue o galho do pinheiro) até que ele fosse arrancado.

Com a foice ele fazia a limpeza do local, bem como a picada, cortando as árvores finas, desviando as mais grossas, unindo uma noeira à outra, até que finalmente dirigia a picada rumo à beirada do mato, onde ficariam amontoados os nós-de-pinho, agora no campo, formando depósitos. O carroceiro não fazia normalmente a comida na sesteada. Ele levava um revirado e comia ao sol a pino. No verão, quando era muito quente, a comida fechada azedava com facilidade e nestes casos é que ele costumava fazer o que hoje chamamos de arroz de carreteiro.

A carroça ia bem cheia, não ficando lugar para o condutor. O carroceiro ajeitava uns nós na parte dianteira colocando um pelego em cima e ali se sentava com os pés dependurados, rentes à tampa da caixa. Nos dias de muito calor as chapas das rodas se dilatavam, afrouxavam as cambotas e tendiam a sair das rodas. Com um nó-de-pinho o carroceiro batia firme nas cambotas até que estas rejuntassem a chapa no lugar. Carroceiro não leva estepe. Se a chapa chega a cair, as cambotas se quebram e quebram-se também os raios. Para que isso não ocorresse, molhava-se a chapa para resfriarem evitando a dilatação do aço. Molhava bem as cambotas, os raios e a massa. A madeira molhada incha aumentando a pressão contra a chapa, mantendo-a firme.



Pinhão

Noite de ventania. Noite de muito pinhão no chão. De manhã cedinho, piá e porco disputam o carreirinho que leva direito ao capão. Cada qual quer chegar primeiro aos pinheiros da beira do mato onde a ação do vento é mais forte e onde há mais pinhões no chão. Alguns destes pinheiros tinham enormes ocos no tronco, provocados pela retirada de cinza com a qual se fazia sabão. A porcada fazia ninho nestes ocos. Ali não adiantava a gente ir, pois sempre se chegava tarde.

Juntada a quantidade suficiente, fim da obrigação. Agora vamos comer. Enquanto um fazia um monte de grimpas, outros juntavam razoável quantia de pinhão que atiravam em cima das grimpas. Tudo pronto, acendia-se o fogo. As grimpas rapidamente levantavam lavaredas altas e em poucos minutos os pinhões estavam assados. À medida que os pinhões estouravam sob a ação do calor, iam sendo retirados do fogo com um pauzinho e rapidamente devorados.

Consumia-se o pinhão assado ou cozido. Cozido, era servido à mesa para se comer com leite. As domésticas assavam na chapa do fogão, a piizada no borralho do galpão. E assavam exatamente na hora do chimarrão. Galpão vazio, piá não entra. É na hora que todo o mundo está em roda do fogo que a gurizada chega com os bolsos cheios de pinhões e os vão jogando na cinza quente. O pinhão estoura e lá vão faíscas e cinza queimando e sujando as bombachas dos adultos...

O pinhão existia em abundância. Não se guardava, era consumido imediatamente. O que ficava no mato não era perdido, a porcada aproveitava todo e, assim, economizava-se trato.

Os porcos eram criados soltos tanto em roda da casa como distante. Nos matos distantes, criava-se grande quantidade de porcos alçados, isto é, o animal selvagem. Estes animais eram caçados bem no fim da safra do pinhão. No período de julho



a novembro a fruta de mato escasseia e a população suína era diminuída. No verão há abundância de frutas silvestres: pitanga, cereja, uvaia, sete capote, guabiju, guabiroba e, principalmente, a canela. É o fruto da caneleira o sustentáculo do rebanho suíno criado solto. Fato curioso está se passando nos dias atuais, quando não mais existem porcos soltos: a ovelha engole o fruto da canela inteiro e evacua o caroço. Pois bem, este caroço é lavado pela chuva. A ovelha, principalmente nos lugares de pouso e embaixo das caneleiras onde se deita no verão, volta a comer os caroços, mastigando-os e aproveitando a amêndoa.

Fim do pinhão, fim do alimento natural dos porcos, fim do engorde. Época de se caçar porcos alçados nos matos distantes da casa. Os porcos alçados eram caçados a cachorro. Os cachorros treinados, quando o porco disparava, pegavam-no um em cada lado, na raiz da orelha e o seguravam. Firme o porco, os homens tratavam de maneá-lo.

Eram transportados para a carroça por dois homens. Eles passavam uma vara entre as pernas maneadas e o suspendiam ao ombro. Acontecia, muitas vezes, de a cachorrada levantar um cachaço criado e com enormes presas. O barrasco (assim eram denominados os porcos criados e inteiros) procurava um pau caído, uma barroca, ou uma árvore grossa e ali se entrincheirava. Com a retaguarda protegida, enfrentava quantos cachorros viessem. É incrível a rapidez com que um animal destes se move e a agilidade com que luta com vários cachorros. O barrasco fica batendo a queixada, e de longe se houve o estalido seco: tá, tá, tá... A boca do animal espuma abundantemente. Se um homem não chega depressa é grande o estrago na cachorrada. Talhos enormes eram abertos nos cachorros pelas presas do porco. Abatiam-no a tiros de revólver. O tiro era sempre dirigido à cabeça do animal, porque nas partes laterais, paletas e costelas, esses animais têm o couro transformado em couraça e a bala nem sempre penetra. A carne e a banha não prestam, são extremamente catiungentas. Eram levados para a fazenda e deles se fazia sabão.

As porcas criadeiras permaneciam no mato. A leitoada



era caçada, sinalada com o sinal da fazenda e os machos castrados. Permaneciam no mato se criando e se reproduzindo. Os capados gordos e já criados eram levados para o chiqueiro.

Verdadeiras feras que por muito tempo batiam queixos à menor aproximação do peão tratador. Nas primeiras semanas, davam-se somente abóboras como alimento. A semente da abóbora é um excelente vermífugo, e assim se fazia a limpeza dos vermes. Após a “limpeza” completavam o engorde com milho durante 30 a 60 dias, conforme o estado de gordura em que foram caçados. Completavam a ração com abóbora, mandioca braba e baraços de batata doce.

Muitas tropas de porcos eram tocadas para os chiqueirões da Swift e da Armour, em Pinheiro Mercado. Eram tangidas por homens a pé. Carroças acompanhavam as tropas e iam recolhendo os que cansavam pelo caminho. Estas tropas provinham das colônias italianas.

Madeiras de lei

A riqueza florestal era patrimônio europeu de valor inapreciável do século XV em diante. Portugal, desprovido dessas espécies, defendeu as reservas infinitas do Brasil. Em setembro de 1652 D. João IV proibiu o corte indiscriminado, reservando as essências especiais ao Real Arsenal. Criava a imagem da Madeira de Lei, inesquecida na memória coletiva de Portugal e do Brasil. A velha notação portuguesa resistiu ao tempo e ainda hoje o brasileiro repete: - É madeira de lei (L.C.Cascudo). O tirador de madeiras de lei era um homem solitário nesses matos de meu Deus. Conhecia árvore por árvore e a sua finalidade. Não era o bastante conhecer a espécie; ele tinha de conhecer a própria árvore. Se lhe era recomendado rachões (lascões) ou tabuinhas, ele devia reconhecer se o



pinheiro se prestava para uma ou outra finalidade, antes de derrubá-lo. Escolhido o pinheiro, ele chegava junto ao pé, abaixava-se firme nos joelhos e nas mãos, quase encostando o rosto no chão, olhava para cima.

Através da disposição da casca, procurava conhecer se a água da madeira era reta e, portanto, lascadeira. Se a casca de qualquer árvore sobe em ligeiro ou acentuado espiral, o lenho do tronco segue a mesma disposição e a madeira não lasca. As madeiras de lei, que apresentavam verdadeiros retovos no tronco, eram usadas especialmente para finalidades que necessitavam de grande resistência, como era o caso de maça, cambota e raios de carroças. Madeiras de boa água e lascadeiras eram usadas para palanques, tábuas e tramas. Encomendava-se o que se queria e ele sabia a melhor madeira: canga fazia-se, de preferência, com soitacavalo; madeira leve, resistente e que não esquenta o pescoço do boi quando molhado. A canga do coice se fazia com canela do brejo porque era mais forte e o peso, neste caso, não é tão importante, pois parte do mesmo é descarregado no cabeçalho. O canzil era feito de amarelho, que é mais forte, ou de camboim, ou de pitangueiras - esta a mais forte de todas. A tesoura, de angico retovado para suportar os socos do cabeçalho sem lascas. Cambão, de madeira de lei reta, quase sempre de batinga, que não lasca. Gastalho e fueiros, de angico. Eixos e varão quase sempre de batinga. A caixa da carroça, geralmente de pinho. Cepos para tamancos, de soitacavalo.

A madeira era cortada em qualquer lua nos meses que não têm “r”. Nestes meses a seiva está para baixo e a madeira nunca caruncha. Nos meses que possuem “r”, só se pode cortar madeira na minguate. Na nova, por exemplo, a seiva está toda para cima. A madeira cortada nessa lua esquenta e se houver umidade azeda, deteriora-se com mais facilidade; é muito sujeita ao caruncho. Não segura a cunha do arrasto. Na minguate, a cunha nunca se solta quando a feira de bois puxa o correntão para o arrasto. Era, portanto, nos meses de inverno que mais se trabalhava no mato. Época de se derrubar madeiras



para palanques, tabuinhas, tramas, cochos, gamelas, dormentes etc.

O palanque de angico tem o inconveniente de apodrecer bem no local onde fica em contato com a terra. Ele atora ali, no pé do palanque. O cambará é muito resistente na terra. Acontece que é uma madeira curvada, difícil de dar palanque e queima com muita facilidade, dando uma fumaça fedorenta. Cada vez que se bota fogo na barba-de-bode, homens recorrem a cerca com água e um pedacinho de pelego: molham a lã na água e apagam as brasas que se iniciam nos palanques. O tarumã permanece verde na terra. Chega mesmo a brotar. Acontece que é muito quebrador. Uma trompada de rês, mesmo no arame, lasca-o nos furos. O bugre dá um palanque muito resistente, mas é madeira fina, de pouco rendimento; era usada mais para cepos de casas e de galpão. Depois de seco, não entra prego. A cabriola, tanto da preta como da amarela, dá bons palanques, muito duráveis. Era encontrada em abundância. Lasca com muita facilidade. É a madeira mais linheira para se rachar em palanques. Dura mais enterrada em terreno seco que no molhado. A guajuvira preta é o melhor cerne que há. É a madeira que mais dura no solo; aproxima-se de um século sua durabilidade. A propósito, vem-me a mente uma passagem muito interessante: o Oscar, meu mano, vinha para Carazinho, e no corredor tio Severo ele estava trocando uns palanques na cerca.

-Arrumando a cerca, tio?

-É. Vou botar tudo palanque de guajuvira, porque esses outros, daqui há quinze ou vinte anos têm que trocar tudo de novo.

Tio Severo estava com 85 anos de idade...

A guajuvira é uma madeira que lasca com facilidade. Basta um tiro de pólvora e ela se parte em quatro pedaços. Para se lascar um tóro de guajuvira é muito fácil: no meio do tóro, sentido ponta a ponta, faz-se um furo com o trado que passe uns quatro centímetros do meio do diâmetro da madeira. Enche-se



uma quarta parte do buraco com pólvora. Firma-se a pólvora com bucha de papel, coloca-se pedaço de tijolos e soca-se bem socado. Acende-se um estopim comum, e o tronco se parte em quatro pedaços.

Os palanques são rachados com cunha e marrão. As tramas saem da mesma madeira em aproveitamento das lascas mais finas ou a propósito. O angico foi preferido para dormentes na Viação Férrea; a grápia era recebida como dormente de segunda. O cedro e o louro eram cortados para aberturas e móveis, faziam-se tábuas de cedro, bem como ripas para cercas; tabuinhas de canjerana, vermelha como uma brasa. Duravam três vezes mais que as tabuinhas de pinho. A canjerana ainda tinha a vantagem de ser mole, lascar com facilidade e não pegar fogo. Podia também ser usada para palanques, onde o risco de fogo é grande, como o caso das cercas que atravessam guaçuzais queimados todos os anos.

A madeira lascada no mato era transportada para a fazenda, de carroção, em forma de palanques, tramas, tabuinhas, ripas etc., ficava depositada de pé, em baixo do cinamomo do lenheiro. Sombra do cinamomo do lenheiro... Legítima universidade onde se davam aulas práticas sobre todo o tipo de madeiras:

- Venha cá, piá! Leve uma braçada de lenha lá pra cozinha...

- Dessas não. Não sabe que soitacavalo queima muito ligeiro e não deixa brasas? Depois as mulheres querem passar roupa e não têm brasas. Canela também não, deixa a cozinha catinguenta. Não junte cavacos de canjerana. Isso não pega fogo. Onde é que se viu fazer fogo de branquilho no galpão.

Essa lenha aí é para carijo. Não mexa na aroeira, depois tai se coçando. Ainda não aprendeu que lenha para cozinha se faz de camboatã? Lenha de cozinha tem de queimar fácil, durar bastante no fogo e dar boa brasa. É o camboatã, aprendam!



Os homens sentados em banquinhos retangulares de couro falquejavam o madeirame a facção.

Eu gostava de passar a mão nas paredes da casa das vó Carolina. Tábuas grossas, falquejadas a machado. Barrotes e baldrames enormes, quadrados, onde se notava o sinal do machado, atestando a ciência do falquejador (fotos 41-42).

A serra de estaleiro, provavelmente, começou a ser usada bem no final do século passado, pois toda a parte antiga da casa era de madeira falquejada. Com a entrada em uso da serra de estaleiro, a madeira era cortada no mato e arrastada para o estaleiro. Consiste este em seis colunas sobre as quais descansam as vigas onde ficaram os tóros a serem serrados. Um homem em cima do estaleiro e outro em baixo vão serrando, e sempre que a serra atinge uma das vigas (travessas de sustentação) o tóro vai sendo empurrado para frente.

Para o uso da fazenda, onde tábuas eram ocasionalmente serradas, usavam valos antigos onde encostavam o tronco a ser serrado. Colocavam as travessas sobre o valo e iam deslizando o tronco sobre elas. As tábuas, assim tiradas, não tinham uma largura definida. Cada tábua obedecia ao diâmetro do tóro.

Cortava-se angico para esteio de galpão ou cabriúva. Para barrotes, usavam o pessegueiro brabo ou canela, madeiras que não ficando em contato com a terra duram muitos anos. No galpão de chão, usavam uma madeira de lei reta como baldrames, e que agüentasse melhor a umidade, onde se pregariam as tábuas. O baldrame apoia-se diretamente sobre os cepos. Tábuas - faziam de canela, pessegueiro brabo e marmeleiro. Tabuinhas - de pinho, mas preferiam a canjerana que durava cerca de três vezes mais. Também o cedro.

Uma dupla de homens com uma boa serra e bem dispostos podia serrar até uma dúzia e meia de tábuas por dia. Serravam as tábuas com três centímetros de espessura. Para a marcação, usavam o seguinte procedimento:



Encharcavam um barbante com carvão de taquara umedecido. Prendiam as duas extremidades do barbante em pregos fixados numa e noutra ponta do tóro. Esticavam puxando para cima, no meio, e soltavam-no. Um traço escuro, reto, riscava a madeira de ponta a ponta. Nos dias de geada cobriam o tóro com barba de bode para que a geada não embaralhasse o traçado ou o fizesse desaparecer.

Toda a madeira tirada para a construção das estações da Viação Férrea entre Passo Fundo e Marcelino Ramos, bem como para as casas das turmas, entre 1908 e 1913 foram separadas por esse processo. Apenas uma pequena parcela provinha de tábuas lascadas e falquejadas, conta meu sogro, João Zacharias Martins, artífice da Viação Férrea por 36 anos. Ele trabalhou na construção da ponte de Marcelino Ramos, que liga o Rio Grande do Sul e Santa Catarina. Como chefe de turma participou de tudo o que foi construído no trecho entre Passo Fundo e Marcelino Ramos.

Lenhador

Este personagem não é o lenhador comum que tira lenha para uso doméstico. Ele tirava lenha em caráter profissional para o consumo da Viação Férrea.

Cortava lenha por metro. Árvores de 20 a 30 cm de diâmetro. Exatamente a camada nova, renovadora dos capões. Empilhava os toros de um metro de comprimento e quando a pilha estava pronta o proprietário media e acertava as contas. Capões inteiros assim foram derrubados. Em muitos deles, como a madeira de lei e os pinheiros já haviam sido derrubados, ficavam somente as árvores de mais de 30 cm, distantes umas das outras. Nos locais das derrubadas nasciam taquaruçus, unhas de gato, fumos-brabo e quanta coisa sem utilidade. Até



os nossos dias, quem reparar nas copadas dos matos serranos nelas notará que não há uniformidade, justamente porque árvores grandes que ficaram e as que se criaram, permanecem distantes umas das outras, e árvores bem menores formam como que um vazio nas copas.

A lenha era puxada para a Viação Férrea em carroças. Pilhas com muitos metros eram alinhadas ao lado dos trilhos. Um trem que se denomina lastro, fazia o transporte das localidades onde a lenha era recebida, para os locais onde as máquinas eram abastecidas, e carentes de lenha. Os homens que trabalhavam nos lastros chamavam-se lastreiros. Os vagões do lastro eram carregados a pulso de homem. Dezenas de homens acompanhavam os lastros. Causavam preocupações, quando pernoitavam em localidades pequenas. Era comum embriagarem-se o que ocasionava brigas sérias. Também se lhes atribuía o roubo de galinhas.



ERVA MATE

As fazendas serranas tinham um pequeno erval plantado juntamente com o arvoredado. Fazia parte. Algumas contavam também com ervais nativos. O preparo da erva mate exigia o concurso de todos. De manhã cedinho os homens trepavam nas erveiras e as iam desganhando. A piaçada já estava convocada para juntar os galhos e levá-los até o local da sapeca. Normalmente dois homens já idosos e de muita prática sapecavam com ciência, pois o sabor da erva depende até mesmo do tipo de lenha usada tanto no fogo da sapeca como no fogo do carijo. Mantinham a labareda para sapeca com os próprios galhos das erveiras sobrados do corte. Eles dão uma labareda alta e cheirosa. A melhor hora de sapeca é de noitezinha. Vê-se bem a labareda passando entre as folhas, tem-se melhor noção da sapeca. A erva madura estrala muito e incendeia uma substância química que se desprende com o calor. Folhas que não estralam jogam-se fora. Terminada a sapeca, os galhos, agora já cortados em tamanhos aproximadamente iguais, eram acondicionados em manojos amarrados com cipó, embira ou taquara conforme o material disponível no local. A piaçada entrava novamente em cena transportando os manojos de erva até a carroça onde eram cuidadosamente empilhados por um adulto, cuidando para que os atilhos não se desfizessem nem se perdessem folhas. Enquanto isso, outro grupo de homens levantava o carijo dentro do mato e bem próximo ao rio. Dentro do mato para evitar o vento e próximo do rio para que se dispusesse de água em abundância em caso de incêndio. Normalmente o carijo acontecia sempre no mesmo local, eles apenas trocavam os paus que formavam o assoalho do carijo. Substituíam os secos por madeira verde, que não se incendeia com o calor e as faíscas. Ainda o cercavam com um couro, tal era o cuidado com o vento e o fogo.

As lenhas escolhidas eram o branquilho e a guabiroba



não muito secos, para evitar faíscas e não levantar labaredas. Os homens distribuía-se em torno do carijo com um balde d'água e um caneco na mão. Quando a labareda levantava, eles atiravam um caneco de água para acalmá-la. Estas madeiras não deixam cheiro nem sabor na erva. Acendiam o fogo do carijo à noite, pois assim qualquer faísca e o menor indício de fogo na erva eram facilmente percebidos. Ninguém dormia.

A carroça chegava conduzida por um peão sentado na tampa dianteira da caixa. Empoleirados na sapata e agarrados na tampa traseira vinha o bando de piá. Os manojos de erva sapecada eram retirados da carroça e arrumados no carijo. Seca a erva era cancheada em couro e transportada para a fazenda onde ficava guardada em caixões. Semanalmente era socada no pilão para uso diário.

Quando tiravam erva do mato em quantidade para durar até a próxima safra, longe da casa, a piaçada não participava. As erveiras eram cortadas a cada três ou quatro anos.

Eles preparavam um retângulo de madeiras, no chão, entre estacas. Cipó ou taquara era colocado sobre o retângulo de maneira que a erva já sapecada e aparada no tamanho desejada era colocada dentro do retângulo e sobre o cipó. Com o pé, ele ia pressionado o feixe. Cheio o retângulo, amarravam o feixe, que ficavam com o formato de um mini-fardo de alfafa. Chamavam a esses manojos assim acondicionados de macaco. Quando os macacos chegavam ao carijo, eram colocados uns ao lado dos outros, em uma só fileira delimitada por um pau roliço. Cheia a fileira, os atilhos eram cortados, e os galhos de erva ajeitados, deixando espaços regulares entre si, para que o calor neles penetrasse secando as folhas uniformemente. Assim repetiam até o carijo ficar cheio.

Carijada a erva, ia para o cancheio. Para isso, eles colocavam dois couros de vaca, secos, com o carnal virado para cima, escorados, de um lado por árvores e do outro, por estacas. As extremidades dos dois couros se trespassavam formando um assoalho côncavo e contínuo. Dois homens, cada um com um



facão de madeira - cambau - cacheavam a erva sobre os couros. Com os pés, empurravam a erva para o centro da cancha, à medida que ela tendia a se espalhar para as extremidades com a batida ritmada dos cambaús.

Também sobre o fundo da carroça colocavam couros para forrá-lo. A erva, após cancheada, era juntada em cestos e colocada sobre os couros na caixa da carroça. Na fazenda, era descarregada em cestos e guardada em caixões grandes de pinho, bem tampados. Semanalmente era socada no pilão para o consumo diário.

Também se podia guardar a erva já pronta para o uso em cestos de taquaras. Para isso, eles colocavam uma camada de folhas de taquara e uma camada de erva sucessivamente. Hoje, pode-se colocar papelão, que absorve bem a umidade, em substituição a folha de taquara. Socavam camada por camada, bem socados com paus de madeira de lei pontiagudos ou, mais recentemente, com pontas de ferro. Quando terminavam de encher o cesto, a erva estava tão compactada que a gente tinha de raspá-la do cesto. Por esse processo eles tiravam todo o ar e a resguardavam de possível umidade. A erva assim acondicionada durava de uma safra para outra, sempre bem novinha.

Impressiono-me com a falta de estudos físico-químicos sobre a erva mate. Tanto a folha quanto o pó são extremamente sensíveis ao vento, à umidade, à luz do sol, à variação de temperatura ambiente, ao odor e à temperatura da água com que se prepara o chimarrão. Qualquer um desses elementos ou altera o aspecto físico ou acarreta sensíveis variações químicas. O envelhecimento da erva não é uma questão de tempo, e sim de acondicionamento.

A erva aventa rapidamente quando exposta ao ar: toma o aspecto de envelhecida. Na realidade se transforma numa erva envelhecida uma vez que o sabor também se modifica. Se colocada ao sol fica rapidamente esbranquiçada e perde o sabor. Se a erva exposta ao sol não perder a cor, o verdinho é químico. Com toda a certeza, o fabricante colocou sulfato



de cobre. No frizer, conserva todas as propriedades físicas e químicas por muito tempo.

Não se pode guardar a erva em recipientes ou em locais onde outros produtos exalem odores desagradáveis. O exemplo mais gritante é do automóvel com algum vazamento de gasolina: a erva fica intragável e o cheiro de gasolina não se desprende mais.

Só compro erva em janeiro e agosto. O problema é a brotação. É por isso a crença de que só se corta erva nos meses que não têm R, isto é, nos meses de geada, quando não há brotação. Em fins de agosto, todas as folhas estão maduras. Em janeiro há um curto espaço de tempo, 15 ou 20 dias, em que a erva não brota. O ervateiro tem que estar atento.

Diante desses fatores, acredito que a erva deveria ser acondicionada em embalagens impermeáveis à luz, ao odor e fechadas a vácuo. A erva é melhor quando cortada com intervalos de dois ou mais anos e mais adocicada se retirada de erva do mato.

Se o ambiente modifica as propriedades físicas e químicas da erva, o mesmo ocorre com a água. De preferência usar água de poço artesiano: há grande diferença no sabor e o mate se torna leve e provoca um bem estar. Com água de praia, não há mate que preste. Se a erva é nova, inicia-se o mate com água de morna para quente. Nunca iniciar mate com água muito quente, as substâncias aromáticas que dão sabor e odor agradável estão contidas em uma resina da folha. A água muito quente precipita esta resina e o mate fica imprestável, pela não liberação daquelas substâncias e da saponina que torna o mate espumante. À medida que o a erva envelhece, aumenta-se a temperatura da água. Não há uma temperatura definida para a água do chimarrão.

A temperatura ideal é determinada pelo tipo e pela idade da erva: quanto mais nova a erva, mais baixa deve ser a temperatura da água. A tradicional crença de que a temperatura



ideal é quando a chaleira chia esta errada. Tradicionalmente retira-se a chaleira do fogo quando chia, para se evitar a fervura. A fervura elimina o oxigênio livre da água o que a torna muita pesada. Água fervida não presta com mate ou sem mate. Outro detalhe é que o chiar da chaleira varia com o tipo de chaleira, a qualidade da água deve-se à altitude.

A Universidade de Pelotas fez pesquisas visando determinar a temperatura ideal para o mate. Aconselham 69,5 C. (Câncer Research, 71127115, november, 15, 1990). Este mesmo estudo aponta para uma maior incidência de câncer de esôfago quando a temperatura da água é acima disso e a ingestão é maior que 1800 ml por dia, associada a um baixo consumo de legumes e frutas. A incidência de câncer aumenta mais quando, à temperatura elevada, se associa o uso de álcool e fumo. Esse trio parece ser o grande responsável pela maior incidência de câncer de esôfago no Rio Grande do Sul, Uruguai e norte da Argentina.

Outro estudo, da mesma universidade, publicado no Inter. J. Câncer: 39, 708-709 (1987), conclue que, “there was virtually no difference in the prevalence of endoscopic finding of esophagus, stomach and duodenum according to mate drinking.”

Esse estudo, baseado em biópsias, revela que não houve diferença na incidência de tumores nos tomadores de mate e de não tomadores. ...continuo tomando mate e comendo bastantes frutas e verduras. A teoria oncogênica levou as pesquisas para outros rumos. Hoje, com o Projeto Genoma Humano, os estudos da genética se aprofundaram, e os genes que determinam o câncer já são conhecidos e estão mapeados, principalmente os de próstata, pulmão, colon e seio, entre os mais bem estudados. A genética aponta para o fato de que quando o gene materno e paterno herdados trazem o fator oncogênico, o portador será um canceroso grave. Se só um gene herdado é portador da anomalia, o câncer pode nunca se desenvolver, ou necessitar de um estímulo forte para se desencadear, tal com o fumo, o álcool etc.. É nestes casos que o câncer pode ser controlado e



até curado.

Usar sempre que possível chaleira de ferro, já pela melhor estabilidade térmica do ferro, já porque o alumínio é muito tóxico. Hipócrates, o pai da Medicina (46 - 377 a.C.), prescrevia para seus pacientes o uso de uma espada velha dentro da vasilha de água. A ferrugem (óxido de ferro) previne e cura a anemia ferropriva.

A cuia depende da erva e do tomador de mate: cuia grande para erva do tipo adocicada e cuia pequena para erva do tipo forte, amarga. Nós, os serranos, usamos erva adocicada e cuia grande. A espessura do porongo não é importante, o que é importante é a qualidade: o porongo tem de ser lenhoso por dentro e seco. A cuia, uma vez vazia, não pode segurar umidade, daí o porquê do porongo bem seco, lenhoso e de superfície o mais lisa possível. Assim que se termina de tomar o mate tira-se a erva da cuia, lava-se bem, enxuga-se e, se possível, coloca-se ao sol por pouco tempo.

Guarda-se a cuia bem sequinha e cheirosa.

Quando se deixa a cuia úmida ou com erva durante muitas horas ela azeda e transfere este gosto azedo para o chimarrão, bem como o mau odor. Mate em cuia de relaxado estufa e dá azia. Caso a cuia azede, não aconselho usar brasas. Basta colocar água bem quente e aguardar que a água borbulhe dentro da cuia. Repita o procedimento várias vezes até que a água não mais desprenda bolhas. No caso do uso de mais de uma cuia, que é o ideal, basta lavar a cuia e colocá-la emborcada sobre folhas de jornal. As folhas absorvem toda a umidade e o mau cheiro. Já usei erva, em dia quente, que ficou o dia inteiro na cuia e não azedou. Coloquei água quente, o mate espumou e ainda estava adocicado. Joguei o pacote fora. O formato da cuia também é bastante importante. Cuia de boca esgamelada dá sempre mate lavado. Cuia sem o beicho revirado desmorona a erva com muita facilidade e, quando isto não ocorre, a água umedece toda a erva tornando o mate de mau aspecto.



Quanto ao sabor dominante, dividimos a erva em dois tipos fundamentais: a de talo roxo, amarguenta e a de talo branco, adocicada. Aquela não é usada em nossa região. Discutem os entendidos sobre o sabor adocicado. Uns dizem ser produzido pela casca. Outros, que é pelo miolo do pauzinho. Há diferença também se a erva é proveniente de ervais cultivados no campo ou se é nativo. A erva nativa, do mato, é mais suave. Quanto à dinâmica do chimarrão nada encontrei de elucidativo. Solicitei ao Dr. Sérgio Bevegnú, pesquisador da Universidade de Passo Fundo, culturas de cuias. Arranjei quatorze cuias de famílias diferentes e colhi duas amostragens de ervas: uma recém saída do soque e outra em uso há vários dias. Ambas cortadas e sapecadas no dia do corte. As erveiras são bastante velhas e plantadas no campo. O resultado micro-biológico está anexo. Quando ao amargor do chimarrão, solicitei a Dra. Carla B.C. Gonçalves, chefe do serviço de farmácia do Hospital da Cidade, que me realizasse a determinação do pH, pois o gosto do ácido é azedo. Aliás, a própria palavra ácido deriva de azedo. Levei a minha cuia após cerca de duas horas de haver tomado meu chimarrão. O resultado foi o seguinte:

Mate tomado = pH 5.91

Erva pura = pH 5.51

Mate virado = pH 5.48

Para os não familiarizados com as medidas da química, esclareço que pH é a medida do grau de acidez de uma substância química, definido em química como sendo o potencial de hidrogênio livre em uma substância. A água tem um íon de hidrogênio para cada um milhão de moléculas. Logo, o potencial de hidrogênio da água é de 10^{-7} , o que equivale a dizer que é multiplicado por dez sete vezes. Como esse número é muito grande usa-se somente o potencial 7 para definir o neutro. Acima de 7 é alcalino, e o que está abaixo de 7 é ácido.



Assim sendo, quando o algarismo baixa, de sete para seis, por exemplo, a acidez aumenta. Como é uma potência, aumenta 10 vezes, e não uma como aparentam os números absolutos. Logo, entre um mate já tomado e um virado a acidez aumentou mais de 15 vezes.

O gosto azedo do mate, salvo pesquisas em nível científico e que desconheço, suponho ser a consciência do alto grau de acidez provocado pelo ácido mateínico. Deduzo que o mate recém feito - que eu denominei de erva pura, porque a pesquisa foi feita com erva nova em vidro de laboratório - tem o sabor doce-amargo pelo equilíbrio acidez/substâncias aromáticas contidas na resina da folha de erva. Ele se torna azedo logo ao virar, e nos primeiros mates, porque a acidez está mais elevada e as substâncias aromáticas estão diminuídas. Para confirmar, coloquei uma pitada de bicarbonato de sódio no mate virado e amargo, e o resultado foi que adocicou o mate novamente. Coloquei um pouco mais de bicarbonato e apareceu o gosto do sódio. O Dr. Jean Schunk de Goldfien cita o ácido mateínico entre os componentes da erva. (ERVA - MATE, Origem - Cultura - Industrialização, IBDF, 1976). Estas considerações são frutos de pesquisa pessoal. No momento, tomem-nas como uma curiosidade, enquanto aguardamos publicações científicas sobre a dinâmica do chimarrão.

Em Pinheiro Marcado havia um erval com milhares de pés de erva, mais de 100 hectares, plantados pelo Sr. Augusto Honaiser, no início do século. Esta propriedade foi adquirida pelo Seminário Redentorista que a explorou por muitos anos. Havia um soque para o beneficiamento movido à água. Próximo ao soque, havia um carneiro que bombeava água de um olho d'água para o Seminário a vários quilômetros de distância. Carneiro é uma bomba aspirante premente que funciona pelo próprio movimento da água. De longe se ouvia o carneiro martelando noite e dia pen, pen, pen... O Seminário fechou, e a propriedade foi adquirida pelo estado ao tempo do Governo do Sr. Leonel Brizola, quando lá criou uma escola de técnicas agrícolas. Os agrônomos, os professores, arrancaram



todo o erval para plantar soja. No momento em que estou escrevendo encontra-se invadida pelos “sem terras”, e por esses já arrendada por porcentagem.

O mais moderno erval que conheço é do advogado, criminalista, dr. Osmar Teixeira, aqui em Passo Fundo, junto ao arroio Burro Preto. Plantado em terreno irregular, pedregoso, no meio da colônia. O dr. Osmar foi muito aconselhado pelos colonos vizinhos a desistir da idéia. Ali, o terreno era impróprio para erva, diziam.

Ele planta formando um quadrado de dois metros, com uma muda no centro. Fica, portanto, um metro e meio de distância uma muda da outra. Realiza a primeira poda quando a mudinha tem cerca de um metro e meio de altura. Do ponto da poda devem nascer quatro galhos, e daí em diante ele vai fazendo poda de formação de maneira que o pé de erva adulto tenha um metro e meio de altura e a forma de taça.

Faz dois cortes por ano: em janeiro poda o lado do nascente e em julho o lado do poente. Corta, com tesoura de podar, somente os galhos clorofilados. Se a haste já está lenhosa é descartada. Tem 100 mil pés de ervas plantados. Essa poda selecionada é comprada por importadores uruguaios que a beneficiam e a exportam para os EEUU, Canadá, Austrália e Líbano. O Líbano é o maior importador, por ser o centro que abastece todo o Oriente Médio. Importa oitenta toneladas por mês; e Houston, EE.UU., 40. Durante a ditadura militar, no Uruguai, a juventude uruguaia emigrou para esses países, levou e difundiu o hábito do chimarrão. O escritor, Luiz Carlos Barbosa Lessa, um dos pais do Movimento Tradicionalista do Rio Grande do Sul, tem um erval nativo em Água Grande, distrito de Camaquã. Erva forte, para mate amargo, tão ao gosto do homem da fronteira. Explorando a região pelo rio, Lessa encontrou uma monumental cachoeira, ainda desconhecida da região. Ao lado dela abriu uma clareira no mato, e tal qual um casal de João de Barro, Lessa e Nilza construíram o ninho deles, com a boca aberta para o lado de onde chegam os amigos. Seca a erva em barbaquá, cancheia com “facões” de



ferro, em vez do cambaú de madeira, e soca em monjolo, único monjolo que eu conheço funcionando em escala industrial. A erva é acondicionada em saquinhos de estopa de um quilo, bem batida para retirar o ar, e vendida em Porto Alegre.

Lessa e Nilza vivem lá, no meio do mato, cercados de passarinhos e bugios. Os passarinhos silvestres vêm comer no parapeito da varanda e os bugios vêm até bem pertinho. É bugio roncando e passarinho cantando desde a aurora até a boca da noite. O monjolo, batendo, marca o compasso. O chuá constante da cachoeira e o farfalhar das folhas da mata sopradas pelo vento dão o tom da sinfonia. Outros sons não existem por lá.

oOo

Resultado de culturas bacteriológicas de erva mate (chimarrão) e de raspado da parte interna de cuias.

Primeira coleta

Amostra No. 1 Colônias de *Stafilococcus aureus*

Colônias de colibacilo

Amostra No. 2 Colônias de *Bacillus cereus*

Colônias de *Proteus* sp.

Amostra No. 3 Colônias de *Candida albicans*

Colônias de *Stafilococcus aureus*



Colônias de Proteus sp.

Amostra No. 4 Colônias de Candida albicans

Colônias de Staphylococcus aureus

Amostra No. 5 Colônias de Candida albicans

Colônias de Proteus sp.

Amostra No. 6 Colônias de Bacillus cereus

Colônias de Proteus sp.

Colônias de Colibacilo

Amostra No. 7 Colônias de Staphylococcus aureus

Colônias de Colibacilo

Amostra No. 8 Colônias de Bacillus sp.

Colonias de Colibacilo

Segunda coleta

Amostra No. 1 Colônias de bacillus cereus

Amostra No. 2 Colônias de Candida albicans

Colônias de bacillus cereus

Amostra No. 3 Colônias de Candida albicans

Colônias de Bacillus sp.

Amostra No. 4 Colônias de Staphylococcus aureus



BARBAQUÁ

Entrevista com o Cel. Alberto Berthier de Almeida:

- *Principiei minha vida negociando erva, fabricando e transportando-a em lombo de burro. As fábricas de erva no Paraná faziam surrões de couro. Os açougues ao matar os bois estaqueavam o couro com um metro e oitenta, para que desses dois surrões cada couro. Em Nonoai, onde eu tinha meu negócio, havia muitas tropas com surrões. Levava 70 quilos de erva, cada surrão. É um saco de couro, grande, que eles tapavam a boca com uma bolsa de pano, apertando com um tento.*

- *E a chuva nessa boca de surrão apertado com um tento e tapado com uma bolsa de pano?*

Erva não se transporta com qualquer tempo.

- *Qual a diferença entre o surrão e a bruaca?*

- *É que a bruaca é feita quadrada. Toma essa forma numa armação de madeira, feita por dentro. Tem tampa na parte superior. Assemelha-se a uma mala. O surrão é um couro dobrado e costurado de um lado, formando um saco de couro. Houve dias de eu receber 500 mulas carregadas que vinham do porto do Goio-En. As tropas eram de oito a vinte mulas, conduzidas por um madrinheiro e um tropeiro. Quando transportavam longe, eles tiravam os surrões somente nos pousos. Isso quando vinham de longe: Palmas, Clevelândia, Xanxerê.*

As tropas de mula arreadas chegavam ao Goio-En e despejavam a erva num armazém que havia e onde era embolsada, em sacos de estopa, novos. Os sacos eram



largados por uma canaleta do armazém para as balsas. As balsas cruzavam o rio onde estavam os tropeiros de Nonoai esperando-as. Essas tropas iam bem cedo, e ao clarear do dia já estavam lá no porto. A balsa depositava os sacos de erva no barranco e os tropeiros iam carregando as mulas com uma alça que envolvia a bolsa por baixo, para suspendê-la, e uma cinta sobre o meio para mantê-la firme; e com essa alça penduravam o saco na cangalha. Os tropeiros transportavam até Nonoai. Daí em diante, era transportada em carretas para Porto Alegre, e firmas exportadoras. Muito pouco era transportado em piráguas a remo, para a fronteira. Era o maior transporte que havia em Nonoai, o transporte em carretas. Quando faltava erva por questão de enchentes, juntava de cem a cento e vinte carretas esperando carga. Quando abria o tempo, aquilo era uma loucura.

-Essas carretas eram sempre de bois, Coronel?

-De bois.

- E por que é que não usavam mulas?

Isso é carroça, e não existiam. As primeiras carroças que chegaram por lá, eu as trouxe de Palmas.

Existem ainda os filhos dos carroceiros, os polacos. Eram de toldas e puxadas por oito cavalos, que os polacos não usavam mulas. Todos de cincerro e um papo de tucano de enfeite na cabeçada do freio. Eram três carroças. Trabalhavam pouco. As carretas eram de madeira, de duas rodas.

Levavam 24 bolsas, cem arrobas. Eram cobertas de capim. Aí no Pontão, encontrava-se a zona onde havia mais carreteiros. A maioria delas voltava vazia. Às vezes achavam carga, carga redonda, como eles diziam quando isso acontecia. O comércio era muito pequeno. As firmas Bárbara e Barcelos exportavam esta erva para Buenos Ayres. Em Nodoai houve uma firma argentina Guarnili Hermanos. Esta firma trouxe 500 paraguaios para fazer a erva a barbaquá, cancheada, para exportar para a Argentina. Miguel Guarnili era o



gerente. Depois essa firma foi embora, e aí é que eu comecei a trabalhar com erva. Aproveitei os paraguaios e com eles aprendemos a fazer o barbaquá paraguaio. Fazia-se um carijo grande, redondo e o calor vinha por uma boquilha. À medida que os feixes de erva secavam, eram afastados para a periferia do carijo, e outros feixes eram colocados sobre a boquilha. No carijo brasileiro, o fogo era feito diretamente em baixo e este era a céu aberto. No carijo paraguaio, vinha só o calor e o carijo era bem fechado. Não há chispas, mas por prevenção a gente punha uma grade de ferro sobre a boquilha e sobre ela um latão furado. A erva é cortada de um palmo e meio e colocada em feixes, de pezinho; só se aproveitam as pontas, os pauzinhos ficam. A de carijo, faz-se com a madeira, com o galho, porque se aproveita a casca. A casca, é que adoça a erva. Há uma classe de erva, a de talo roxo, que é amarga; a de talo branco é boa. Os argentinos usavam mais tomar mate com erva granulada, passada numa peneira de dois milímetros mais ou menos. O castelhano explica - e eu acho que eles têm razão - eles querem um mate mais forte, e tomam numa cuia pequeninha. Três quatro mates satisfazem. A erva adocicada toma-se dez, vinte mates e não satisfaz. Agora não se manda mais. Eles plantaram muita erva. Erva e pinheiros os argentinos têm para nos vender.



CANTINA

Quinto Luiz Gerevini mora ali nas cabeceiras do Eralzinho, na Barra Funda. O Dyógenes Martins Pinto e eu fomos lá buscar um bom vinho. A cantina estava de porta escancarada. Encostamos a caminhonete, cheia de garrações e fomos entrando.

-Eu só posso vender um pouco para cada um, foi logo dizendo. A cantina é pequena, e eu gosto de servir a todos os amigos. Este ano, até tive que comprar uvas.

Acima de nossas cabeças, vigas – satoron - de troncos inteiriços, falquejados, sustentavam o assoalho da casa de madeiras. Sobre o estrado de vigas iguais as do teto assentado no chão duro alinhavam-se as bordalezas. Ao lado, pipas e barris. Abriu a torneiro de um barril e serviu-nos um copo de cachaça.

- Desta, vamos levar também, seu Quinto.

- Pois é - tomou ele a palavra - eu estive muito doente certa vez. Até me desenganaram. Fiz tudo o que é exame - até do colesterol - e tomei remédios de tudo o que é qualidade. E dieta. Muita dieta. Me deram poucos meses de vida. Desenganado, fui à Porto Alegre. O médico, depois de muito me perguntar, examinou-me, olhou-me e perguntou:

- O senhor não consegue uma cachaça pura, seu Quinto?

- Até sei fazer.

- E um vinho?

- Também.

- Então o sr. vá para casa, faça uma cachaça de canas escolhidas e um vinho de uvas catadas a mão. Antes de ir



trabalhar, tome um traguinho pequeno, de cachaça, e um copo de vinho às refeições. Coma o que o Sr. sempre comeu e trabalhe sem se cansar.

Saiu do consultório já meio curado.

Foi nos mostrando...

- Mandei fazer estas bordalesas. Cada bordalesa contém 74 medidas; cada medida, quatro garrafas. As pipas são para fermentar as uvas, e os barris para armazenar a cachaça. Tudo feito de grápia. Pipas e barris não têm medida certa. Quem compra é que determina. As pipas são maiores e os barris são menores que as bordalesas.

Na entrada da porta, à direita, estava a prensa do queijo. Várias formas - cinchos - de tamanhos diferentes descansavam sobre a meseta. No centro da meseta, sulcos raiados desembocavam no sulco circular por onde escorria e drenava o soro do queijo. Sobre ele, a rosca sem fim, feita de madeira de lei, presa à armação, destinada a prensar a coalhada na forma (foto 63). Do teto, pendiam os queijos cor de vinho - formaia -, deixados quatro dias na casca da uva. A formaia depois de endurecida dá o queijo de ralar. O salame e o socol pendiam de taquaras suspensas do teto por fios de arame, por causa dos gatos. Ainda por segurança, entre as vigas, encaixou pedaços de zinco para impedir o acesso dos ratos.

Explicou-nos:

- O socol é feito de lombinho de porco e envolto pelo peritônio parietal. Cada porco fornece peritônio suficiente para dois socol. O lombinho fica no tempero dois dias: sal, pimenta do reino, e um pouquinho de salitre, assim como a metade de um grão de milho. Alguns ainda acrescentam canela em rama ou em pó e cravo.

- Só podó parreiras na mingunte, só abro bordalezas depois de cair geada e só engarrafo vinho em outubro e novembro.



- *Por que, seu Quinto?*

- *É o tempo.*

- *Lavo as bordalezas, pipas e barris com água bem quente, depois de nelas ferver galhos de pessegueiros, laranjeiras e bergamoteiras, com folhas. Há gente que bota uma colher das de sopa de soda e sacode bem, escorre aquela água preta. A soda não pode ficar mais que dez minutos, e já começa a estragar a madeira. Depois, muita água.*

Desatarraxou a torneira de uma bordaleza, deixou escorrer um pouco de vinho fora, para limpar, e encheu o copo. Mostrou-nos a coroa. A coroa de bolhas de ar que se forma contra o vidro do copo, só ocorre quando o vinho é puro.

- *Vamos experimentar um pouco deste que tem um prego cravado na tampa da bordalesa.*

- *El vin del chiodo! Este é para a família.*

Enquanto provávamos os vinhos, ele cortou um queijo pelo meio e a ponta de um salame e deixou-os sobre a mesa, juntos com a faca. A esposa trouxe-nos um prato de pão fatiado, feito em casa. Seu Quinto fatiou, então, uma copa grossa de fungos. Advertiu que aquele vinho tinha um teor de álcool um pouco elevado. Recomendei ao Dyógenes que não tomasse mais. Tinha que dirigir na volta.

Levantei-me da mesa na hora de carregar os garrações na caminhonete, verifiquei que as pernas estavam firmes! A cabeça, achando que a terra era a coisa mais linda que Deus criou no universo. O que a estraga, é o homem.

Em casa, dormi tranqüilo. Acordei-me de madrugada, com sede. Preparei o chimarrão e fui sorvendo-o lentamente. Sentia-me como se estivesse vivido um sonho.



ALAMBIQUE

Alambiques, carijos, barbaquás e cantinas domésticas existem por toda à parte. São de pessoas caprichosas, que gostam de obsequiar os amigos com produtos feito em casa. Uns, eles mesmos preparam o produto, outros fazem “as meia”. Proprietários de capões, onde a erva mate é nativa, são procurados por ervateiros práticos, que lhes propõe parceria. A erva, no caso, é sempre de excelente qualidade porque o proprietário não faz poda todos os anos. Aqui em Passo Fundo, o seu Amado Escobar, um dos líderes da industrialização da madeira no município, descendente de imigrantes espanhóis, faz de tudo em casa, para o consumo da família. Gosta de dizer: “O que eu como e o que eu bebo, eu mesmo faço”. Ele, esposa e filhos estão sempre fazendo algumas coisa. Lembra-me a fazenda da minha avó, Carolina Sampaio de Quadros, onde só se comprava sal, café em grão e tecidos.

Num canto do terreno, seu Amado montou um alambique. É assim como um fogão de tijolos. No buraco da chapa, ele fixou o bojo de cobre do alambique. Do lado direito do “fogão” há um tonel cheio de água fria, e dentro dele uma serpentina. Do lado esquerdo, três tonéis de plástico, azul, capacidade de 100 litros, onde ele deposita o caldo de cana para a fermentação. Desencadeia a fermentação com o “rolão de trigo”, isto é, com a cutícula e germe de trigo, subprodutos da moagem da farinha, encontrados em qualquer moinho. A gente olha para a boca daqueles tonéis e só vê uma crosta de “sujeira”, parece uma serragem, boiando e borbulhando pela fermentação. Quando a fermentação cessa e o fermento baixa está pronto para “queimar”, isto é, tirar aquele líquido com um balde e colocá-lo dentro do alambique. O calor do fogo provoca a evaporação da cachaça, que se condensa e se liquidifica ao passar pela serpentina mergulhada na água fria, e sai por uma torneira, onde é aparada em garrações. A cada garração, mede-



se o teor alcoólico. Dá-se uma segunda passada da cachaça pela serpentina para purificar. Tempera-se em torno de 18 graus. Depois a cachaça fica descansando em barris de grábia, no mínimo um ano. A grábia não altera o sabor nem a cor da cachaça. Chega um amigo, um conhecido, um que precisa de cachaça pura para remédio e o barril vai esvaziando...

Na época da uva, o Amado toma o rumo do vale do rio das Antas em busca de uvas para o vinho da família. O Amado e o Euclides Bordignon sempre fazem vinho em casa para a família, mas não vendem. Diz o Amado que com 30% de uva, se faz vinho muito bom. Vinho de pura uva mesmo, só em cantina familiar. Uva catada à mão, nos cachos. Temperam o vinho com a graspa, para dar estabilidade. O vinho tinto puro tem um leve sabor ácido, depois que a gente com ele se habitua, deixa de gostar dos vinhos comerciais.

Nunca se colocam esses vinhos em geladeira. Podem ser cortados com água pura. No diálogo de Timeu e Crítias, de Platão, ele ensina que o sabor do vinho está na ciência de cortá-lo. Isto era feito pelo dono da casa, segundo ele relata.

Da casca da uva e das folhas de parreira fazem vinagre. O Amado me ensinou assim: para um quilo de folhas, adicionam-se 10 litros de água fervida e um quilo de açúcar.

Também se fazia vinho de laranjas. Nunca mais vi. A minha tia Maria Cândida Rocha de Quadros reunia a piaçada da fazenda, mais alguns que sempre andavam por lá, e mandava treparem nas laranjeiras para cortar laranjas bem maduras. Parecia um bando de bugios, pulando de galho em galho, em busca de laranjas.

Junto à serraria seu Amado montou um pequeno barbaquá e um soque com duas mãos de pilão. Este ano, contou-me ele, apareceu um tipo com uma carga de erva para ele preparar às meias. Exigiu que colocasse tantos quilos de açúcar sobre os feixes de erva quando estes estivessem no barbaquá para a seca. Fez, pra ver como é que ficava. A erva ficou bem verdinha, mas



mole. As folhas, no soque, não quebravam direito e a erva ficou meio moída. O dia em que o tipo veio buscar a parte dele mandou que levasse toda aquela porcaria embora.

Num churrasco que o Dr. Osmar Teixeira me ofereceu lá no erval dele, outros ervateiros, de Nova Prata, chegaram por lá para prosear, perguntando se havia bastante cerveja no frizer, e se não tivesse que tratasse de dar jeito, enquanto descarregavam a carne para assar. Passei o dia escutando conversa sobre produção de erva, em nível profissional. Fiquei sabendo de ervateiros que usam até 20% de açúcar na erva; sulfato de cobre, para que fique bem verdinha; e detergentes para que o mate fique espumante. Recentemente houve denúncias na imprensa sobre estas práticas, daí os comentários.

Eu estava tomando chimarrão com o Barbosa Lessa, lá na Água Grande, Camaquã, em roda do fogo de chão, quando ele me sai com esta: - Aproveite para tomar chimarrão de erva pura e feito por quem sabe fazer. Aquelas tuas ervas lá, se atirar num canteiro é capaz de nascer lídias ...



ALIMENTAÇÃO

A cozinha na mitologia

A palavra mito tem muitas interpretações. O Dicionário Aurélio, no item, define-a:

7. Imagem simplificada de pessoa ou de acontecimento, não raro ilusória, elaborada ou aceita pelos grupos humanos, e que representa significativo papel em seu comportamento.

Não é por acaso ou por simples escolha que um povo adota este ou aquele tipo de cozinha. E a pobreza e a escassez de alimentos determinam a cozinha. Disposto de reduzida variedade e escassez, o pobre procura melhorar e fazer render a mesa, criando obras primas que imprimem caráter a uma nação. O vatapá, o pato ao tucupi e o churrasco nasceram da carência do mestiço, do negro e do gaúcho. Melhoraram o que dispunham, deram dignidade a esses pratos e os tornaram conhecidos e respeitados no país e no exterior.

É bem verdade que a carne assada deve ser a mais antiga maneira do homem prepará-la, mas aqui no sul era o alimento único disponível com fartura, para o gaúcho. O que dizer do sarapatel, do sarrabulho, do puchero, da feijoada, simples aproveitamentos de miúdos, sangue, legumes, tubérculos, mais algum tempero disponível em cada região, que acabaram pratos nobres de restaurantes privilegiados e de donas de casa caprichosas que muito sabem receber. Ainda assistiremos a dignificação do charque artesanal, feito em casa e oreado ao sol da manhã e da tarde, no varal.



O comer não se constitui apenas em uma necessidade orgânica.

À medida que o homem se espiritualiza, a culinária se requinta. Pensadores, poetas, músicos, enfim todos os intelectuais praticam a gastronomia. As artes são discutidas pelos gastrônomos, em torno da mesa acompanhada de um bom vinho. Comi como um padre! Expressão popular que atesta o prazer que os religiosos dispensam a comida. A gula é um dos pecados capitais, bem como a intemperança. Coma meu santo! Expressão comum entre os negros dos candomblés, usada mesmo quando serviam ao senhor terreno. Jesus teve Sua última reunião com os Santos Apóstolo em torno da mesa, acompanhada de vinho. A Sua primeira manifestação reveladora de Deus feito homem foi em torno da mesa nas bodas de Canaã, e a repartição dos pães está entre as mais fortes manifestações divinas, materiais. A instituição da Santa Eucaristia manteve a tradição que é em torno da mesa que os homens se entendem. Judas, por sua vez, mostrou que também é aí que se confabula, trai-se e se entrega alguém ou algo. Convide-o para jantar, ofereça-lhe um bom vinho e terá meio caminho para conseguires o teu objetivo. Quando o homem bíblico queria agradar a Jeová, oferecia-lhe um sacrifício. O suave cheiro exalado da gordura era agradável ao olfato de Deus. Os gregos, antes das batalhas, ofereciam uma hecatombe, isto é, abatiam cem animais, assavam os quartos para os deuses e churrasqueavam o restante da carne. Suponho que as hecatombes sejam os primeiros grandes churrascos oficiais da civilização greco-romana. Osíris vendo seus protegidos, os egípcios, sem a videira para a produção do vinho, deu-Ihes a cevada e ensinou-Ihes a cerveja.

Foi pela gula que Eva pecou; foi pela luta entre um plantador de cereal e um produtor de carne que Caím matou Abel; foi por um prato de lentilhas que Jacó comprou a primogenitora a Esaú; foi pelo vinho que Noé perdeu a compostura diante dos filhos e criou o primeiro problema familiar após o dilúvio. Todos os povos se preocupavam com a



alimentação após a morte. As urnas funerárias de todas as tribos americanas, juntamente com o cadáver, continham alimentos para as primeiras refeições e armas para que o espírito do morto conseguisse mais alimentos. Nos túmulos do Cro-magnon, do Neandertalense e nas pirâmides egípcias, também. Os romanos não se descuidavam de oferecer banquetes aos mortos. Comer com os olhos! Ficou gravado na memória popular até os nossos dias. Traduz o gesto romano de oferecer comida aos deuses manes, “durante o qual a família, clientes e amigos, não tocavam nos alimentos, limitando-se a olhá-los, em silêncio e fixamente...”. Comiam com os olhos, ensina-nos o mestre Cascudo.

Os gregos e os romanos tinham um deus para cada tipo de alimento: deus dos cereais, do gado, da caça, da pesca... Era uma infinidade de deuses, cada um provendo o homem de um tipo de alimento. A Igreja Católica, que sempre procurou direcionar o folclore para os seus objetivos, deu-nos o Santo Onofre como encarregado de prover os nossos lares. No Brasil Colônia, quando ainda era muito forte a influência religiosa, dificilmente uma casa dispensava a presença do santo. Estava ali, no guarda comida, na posição de quem entra. Naturalmente havia pequena quantidade de alimento em torno dele. No Rio de Janeiro, onde morei muitos anos, sempre ouvia falar e comentar da festa de Cosme e Damião. A imagem do santo é tradicional entre os cariocas que a mantém arrodada de alimentos. Interessante que esses dois santos encontraram similares nos candonblés, os Ibeijis, ou na imagem popular, os dois-a-dois. Na Baía, a homenagem aos ibeijis consiste em servir um caruru às crianças. Na maior parte do Brasil, espalhava-se farinha de mandioca, em torno de santo Onofre. Estatísticas atuais mostram que 35% da alimentação brasileira é constituída de mandioca, 7% de trigo e 3% de feijão preto. Aqui no sul, não nos damos conta desse fato. A farinha de mandioca foi o símbolo dos viveres para a alimentação brasileira. Decantada pelo Pe. Antonio Vieira. e elogiada por Martim Afonso de Souza a ponto de este afirmar ser superior ao trigo para a feitura do pão. Foi uma das causas da revolta dos soldados de Silva Pais na nascente cidade de



Rio Grande. Até hoje, faz parte do churrasco gaúcho. Foram a farinha de mandioca, de milho e a canjica que possibilitaram as Entradas e Bandeiras bem como a fixação dos mestiços no interior, no início da povoação do Brasil. A mandioca, no norte, e o milho, no sul, ainda continuam sendo a base alimentar da população pobre.

Santo Onofre é o padroeiro dos alimentos, mas o interessante é que este santo jejuou durante sessenta anos no deserto de Tebaidas, no século IV, ao passo que os santos que se dedicaram à cozinha, santa Zita e são Benedito, não gozam do mesmo prestígio. Ensina Câmara Cascudo que Santa Zita foi cozinheira durante sessenta anos, falecida em 1278: "... ajoelhava-se perto do fogo para orar, como suas devotas imitavam outrora, no Brasil Velho. Fazia a comida render e não queimar, num descuido da responsável". Desconheço qualquer devoção das cozinheiras à Santa Zita, aqui no sul.

Quanto a São Benedito o fenômeno ainda é mais interessante.

Ele foi cozinheiro do convento de Palermo. Goza de grande prestígio entre brancos e mestiços; menor entre os pretos, embora seja o único santo de cor da antiguidade. Quinze Papas adotaram o nome de Benedito em homenagem a este grande e santo mestre da cozinha. Temos uma cozinha tipicamente de origem negra, na Bahia, e nenhum dos pratos ditos afro-brasileiros lhes presta homenagem. No sincretismo religioso afrocristão das macumbas, candomblés e batuques escolheram São Cosme e São Damião para patrono da comida. É a eles que se pede a subsistência de cada dia. E, coisa interessante, na Europa, de onde nos vêm as tradições religiosas, Cosme e Damião são os patronos dos médicos. Os médicos brasileiros adotaram como patrono São Lucas, filho de escravos gregos e educado por um pretor romano, em Alexandria. Foi nomeado médico de Palácio Imperial romano por Tibério e de lá fugiu, com a proteção do próprio Tibério, por não querer participar das orgias da Imperatriz.



As crenças em deuses larários antecedem a adoração a Indra ou a Zeus. Os romanos prestavam-lhes homenagens todos os dias, até novembro de 1392, quando o Imperador Teodósio as proibiu. A Igreja Católica, antepondo o nome de um santo às milenares crenças, apenas fez uma substituição. A veneração já existia e a tradição também. E se continua para sempre no simbolismo da Sagrada Eucaristia: sacrifício humano e animal, no Cordeiro de Deus, e na oferta de pão e vinho.

A religião traz as crenças; a pobreza o aproveitamento, praticamente, de tudo o que existe na natureza. O ócio cria o requinte, a arte, a culinária. Dizem os mestres da cozinha que um pato ao tucupi leva três dias preparando-o: positivamente, não é comida para gaúcho nenhum preparar.

Érico Veríssimo dizia mais ou menos assim: *Tenho uma teoria sobre o falar: as pessoas falam conforme comem. O gaúcho morde as palavras como quem morde um pedaço de carne. Os nortistas têm uma maneira de falar que lembra uma coisa mole e adocicada na boca. As frutas do norte e do nordeste são doces e meio pegajosas. As frutas do Rio Grande são ácidas, o que contribuiria também para um tipo de falar.*

A nossa laranja, a nossa maçã e a nossa uva são ácidas. As frutas silvestres também o são, e pouco carnosas.

Até hoje, mesmo o homem da cidade, na intimidade, ataca um prato de comida como quem ataca um boi ou doma um potro: garfo, faca campeira, “unhas” e dentes. Até a carne preferida se diferencia: a costela, difícil de se trincar com faca de mesa e sem o uso das mãos. O gaúcho deve ser o maior comedor de costela do mundo. Carne dura, de se morder com vigor, de se agarrar com as mãos, carne de se usar faca forte e afiada; carne cheia de pelancas e de nervos. Mas gostosa. O Fritz (Frederico Honaiser) casado com minha prima Nelci terminava de comer antes de ela se servir. Dizia: “Não gosto de homem que come devagar. É sempre preguiçoso”. E lá se ia um pedaço de carne para dentro da boca, onde era triturado e estraçalhado pelos dentes. O homem do campo, até hoje,



quando se lhe oferece um pedaço de filé minhom, ele tira uma lasquinha, prova ... huum, que bom ... Me passa a costela de lá, tchê!

Gaúcho não tem luxo! E não tem mesmo. É uma questão de cultura.

Acontece que no início, o povoamento foi feito por homens. Homens pastores e guerreiros que não tinham motivos para se dedicar à arte culinária. É a sociedade, a mulher, o padre os santos e os deuses levam ao requinte culinário.

O gaúcho povoador viveu entre guerras, revoluções e tropeadas, sem tempo para preparo requintado de alimentos, nem para sentar-se à mesa.

Escrevem os autores que o gaúcho primitivo, filho do branco com o índio, comia a carne assada mal e mal, e sem sal. O europeu - desertor das forças armadas, dos navios contrabandistas ou não, os fugitivos que ganhavam a campanha onde a lei era eles mesmos - sentia a falta do sal e atirava a carne na cinza para assar e ter gosto: abriam um buraco no chão e depois, quando as brasas estivessem recobertas pela cinza, aí atiravam a carne. A cinza, pela potassa, iludia o paladar. Guimarães Rosa relata que os jagunços de Grande Sertão: Veredas faziam o mesmo. Algum sabichão achou de botar a carne dentro da carona. A carne aí absorvia o suor salgado do lombo do cavalo, tomando um gostinho de sal assim como faziam os guerreiros hunos. Até a nossa geração, e creio que até hoje, o gaúcho da fronteira, legítimo herdeiro da cultura primitiva, ainda usa, nas tropeadas, levar a carne embaixo dos pelegos. Contam que o gaúcho primitivo esfregava a carne no encontro do cavalo suado. Também passou a colocar pedaços de carne entre a carona e o baixeiro, quando encilhava o cavalo, e assim, enquanto o animal suava, a carne ia absorvendo o sal do suor. Quando desencilhava para a sesteada ou pouso, a carne já estava devidamente salgada e pronta para o espeto.

O sal era um problema seríssimo não só no Rio Grande



do Sul, mas em todo o Brasil. Portugal proibia a extração, e assim obrigava a Colônia a comprar dele. O fato de se criarem mulas somente na mesopotâmia Argentina, prendia-se ao fato de que lá a água é salobra, dispensando a importação de sal de Cádiz. Foi graças à falta do sal no Brasil que se desenvolveu o tropeirismo. As mulas eram buscadas na Argentina e levadas para todo o Brasil atendendo o transporte da borracha dos seringais do Amazonas até às canoas nos rios, do algodão no Ceará e Maranhão, do açúcar em toda a costa açucareira, das minas no Brasil central e para o algodão e o café do interior de São Paulo para o porto de Santos e do Rio de Janeiro. Para o serviço de transporte, em geral, a tração de carroças no interior e de bondes nas cidades.

A dificuldade em se obter o sal, impediu que o tipo social gaúcho existisse na região “serrana”. O gaúcho existiu em função do gado reiúno (*Res nuhlius*) que se multiplicou espontaneamente em toda a região onde havia água salobra e barreiros salitrosos. Na ausência do sal, os herbívoros não têm de onde tirá-lo para suprir o metabolismo das glândulas supra-renais e terminam morrendo de insuficiência supra-renal crônica. Vi, muitas vezes, gados alçados que passavam todo o inverno no mato, sem comer sal, quando de lá tirados pela mutuca e tangidos para o rodeio, tentarem a fuga. Acossados pelos cachorros e pelo cavaleiro, caíam no meio da macega, de fracos, e morriam - dizia-se - de brabo. Eles morriam da adinamia provocada pela insuficiência glandular. Ainda na década de 80 assisti, em rodeio, nos tiros de laço, bois caírem e serem arrastados para fora da pista, onde morreram.

O gaúcho era um tipo social onde a mulher não contava. Eram homens inicialmente predadores de gado e mais tarde guerreiros sem causa própria. Morou dentro da camisa e debaixo do chapéu, como diz Augusto Mayer. Não teve nenhum motivo para se dedicar à arte culinária. Viveu em torno da Colônia do Santíssimo Sacramento. Sustentou o comércio de exportação de couros e sebo durante um século. Viveu em plena liberdade e integrado em su espacio y su tiempo, como nos ensina o



pesquisador uruguaio Fernando Assunção. Paulo Rivet, 1833, citado por Fernando O. Assunção, escreve:

[...] son improvisores, viviendo ai dia a expensas de las inextinguibles tropas de ganados, cuya carne es la base de toda su alimentación, como entre las charruas. A acho léguas de las pueblos no se encuentra pan y hay gauchos, que no solo no lo han comido. si no que ni siquiera lo han visto.

O Dr. Ângelo Dourado, em o Voluntário do Martírio, relata que quando as tropas de Gumercindo Saraiva voltavam de Santa Catarina e acamparam nas proximidades de Passo Fundo ele, Dourado, foi em visita à barraca do caudilho e serviram-lhe um suculento churrasco sem sal. A grande mobilidade da cavalaria gaúcha, a facilidade com que caudilhos como Gumercindo arrebanhavam seguidores deve-se, em grande parte, ao hábito alimentar das tropas: carne pura assada.

Dionysio Cerqueira, em Reminiscências da Guerra do Paraguai, escreve que a grande mobilidade das tropas gaúchas era devido ao hábito de comer carne pura. Não carregavam mantimentos.

O gaúcho não fazia uso de verduras. Todos os autores referem isso.

A cozinha serrana

Meus agradecimentos ao sr. Cláudio Goelzer pela colaboração neste capítulo.

O povoador serrano recebeu o seu quinhão sem nada em



cima. Em consequência disso, para manutenção da família, foi fazendo roças, lavouras, hortas; criando galinhas e porcos e cuidando de ter um arvoredor com todas as frutas européias, enquanto o gado, a duras penas ia se criando. Viajante e negociante, o serrano era um homem ativo, esclarecido e bem a par dos acontecimentos da época. Assim também eram seus peões, companheiros das longas viagens, habituados a frequentar os maiores centros comerciais, charqueadas e feiras de gados.

Os nossos capões, por sua vez, forneciam grande quantidade de frutas: uvaia, cereja, pitanga, sete-capote, guabiju, guamirim e um nunca mais acabar de pinhão alimentando animais e gente. O serrano comeu frutas durante todo o ano e verduras da horta todos os dias - hábitos daquela gente boa dos campos gerais de Curitiba que para aqui veio com um único fim: trabalhar.

Gente criada com leite, carne, frutas e verduras todos os dias, não conheceu moléstia carencial e se criou um forte. Era hábito do fazendeiro serrano emprestar vacas de leite para os pobres, agregados e peões que devolviam a vaca com terneiro grande e já levavam outra de cria nova para o leite das crianças.

O serrano, secularmente habitante dos campos cercados de araucárias que caracterizam os Planaltos do Brasil Meridional, encontrou, aqui, nos campos de barba-de-bode rendados de restingas e pontilhados de capões, ambiente favorável à continuidade de hábitos e tradições ancestrais.

A cozinha da fazenda serrana começa na vaca. Raramente, ou mesmo nunca, carneavam bois. Vaca falhada, vaca com problema de tetas, vacas que perdiam crias, machorras, raramente uma novilha reservada para alguma festa. Escolhia-se um animal de descarte. A fazendeira era quem determinava o dia da carneação. Numa fazenda grande, a carneação de animais de pequeno porte só servia como apoio, ou para se comer carne fresca. A peonada sempre foi numerosa, e uma ovelha, por exemplo, daria para dois dias ou nem isso. Galinha,



somente para doentes ou para visitas de última hora, às quais não se queria oferecer charque. Porco matava-se no mesmo dia da carneação, para fazer lingüiça. Fazia-se a lingüiça misturada com carne de porco para que não ficasse seca.

Dia de carneação, tudo girava em torno da matança, do charquear, do fazer banha, toucinho, lingüiça, de limpar bucho, tripas e prepará-las para secar. Fritar banha, guardar torresmo para o sabão e o sebo da vaca para velas. Cortar taquara de bambu para estaquear o couro da vaca e enrolar o couro do porco, salgado, para não estragar e ser vendido no comércio.

Na véspera da carneação já recolhia a vaca à mangueira.

Traziam-na com bastante cuidado, no meio de um sinuelo numeroso, para que o animal não se cansasse nem ficasse nervoso.

A rês cansada e braba fica com a carne imprestável. Não há quem coma. Ainda hoje se assiste boi morrer de brabo. Eu estava assistindo um rodeio em Pinheiro Mercado quando um boi muito brabo e já cansado entrou na pista. Planchou na grama e não mais se levantou. Foi arrastado para fora. Dois dias depois mataram-no. Da carne fizeram charque para cachorros. Mais tarde trouxe um pedaço da manta e preparei-o para experimentar. Era amarguento, malcheiraso. Não deu para comer. Até a década de 50, ainda acontecia muito com o gado que passava todo o inverno no mato.

Muitos não vinham até o rodeio para o sal. E na primavera, quando saíam do mato para o sol, ao serem tangidos para o saleiro ou para mudar de internada, disparavam tentando garrar o mato. Eram, então, perseguidos pelos cachorros e pelo campeiro que muitas vezes os lançava. Fracos, cansavam-se rapidamente. Deitavam e ali morriam. Principalmente o animal mestiço a zebu, caindo no chão não se mexe mais com ele. Deixando-o só após algumas horas ele poderá se levantar. Esta raça é muito braba e muito arisca. Esse fenômeno ocorria por falta de sal. Não há água salobra em nossa região, nem



barreiros salitrosos. Gado alçado e matreiro que não vinha ao rodeio comer sal acabava com deficiência desse mineral. Na carência do sódio, a supra-renal entra em deficiência. Com o cansaço e o estresse o animal entra em insuficiência supra-renal aguda e morre em adinamia. O povo, ignorante da fisiologia, dizia que o gado morria de brabo.

O fazendeiro criava um ambiente de tranquilidade e de repouso para o animal a ser abatido. Pelos mesmos motivos, uma ovelha abatida na fazenda tem a carne mais saborosa.

A piazada estava toda em roda da mesa picando a banha do porco.

As moças da casa escolhiam as partes do lombo, cuja banha é firme e boa de picar. À piazada e às negras, tocava a parte da barriga do porco ... mole, ruim de segurar e ainda pior de picar ... ainda mais com faca de mesa. Hoje eu me impressiono com a escassez de instrumentos de serviço nas velhas fazendas. Cada homem tinha sua faca, e só. Tudo se resumia ao absolutamente necessário. Havia as facas carneadeiras, mas só os carneadores usavam-nas, para que não as estragassem.

Mas havia o lado bom também. Logo que a banha começava fritar no panelão, a gente atirava dentro rim, passarinha, pedaços de carne e não demorava muito já estávamos comendo miúdos e carne frita. Terminada de derreter, a banha era coada. O coador era um saco de sal vazio, “Sal Genuíno Mossoró” vinha escrito, junto com a imagem de uma cabeça de touro hereford. Terminada de escorrer a banha na boca da lata de querosene Jacaré, torciam o saquinho para por na prensa e retirar o resto de banha contida no torresmo. Por essa altura, já estava toda a gurizada em roda esperando para comer o torresmo quentinho.

Tenho a impressão de que a ovelha não é consumida em larga escala por causa do estresse. Hoje há carne de ovelhas até em açougues, mas é pouco consumida. Eu mesmo sempre encomendo ovelhas para os amigos. A ovelha em estresse libera



adrenalina e outros hormônios, o que dá um sabor desagradável ao paladar.

A rês era abatida na frente da casa. Na frente, porque os galpões, mangueiras, estrebarias, chiqueiro de porcos, arvoredos, lavouras, poteiros e piquete para cavalos ficavam ao lado e atrás da casa. E gramado bom só existia ali. Grama de forquilha, nascida ao natural pelo pisoteio, urina e esterco de bichos.

Após estas considerações sobre o ambiente que cercava o local da carneação, voltemos ao assunto: laçava-se a vaca na mangueira, cinchando-a para o local mais adequado do gramado, onde se punha outro laço na perna, a fim de se conseguir boa imobilização para a sangria. Sangravam a rês na “raiz” do pescoço, logo à frente da volta da paleta. Um golpe certo seccionava o feixe vasculo-nervoso, onde estão contidas a jugular e a carótida. Sangrada a rês, ainda a mantinham imobilizada.

Enquanto a cachorrada lambia o sangue na grama, a rês, morta, era arrastada para local de grama mais limpa. Escorneavam a vaca, isto é, firmavam os chifres contra o solo, ao mesmo tempo o pescoço era torcido para trás, de maneira que a cabeça servisse de escora; viravam a vaca de barriga para cima, que assim ficava escornada; ficava de patas para o ar, como se estivesse olhando para trás.

Iniciavam a riscar o couro. Cortavam primeiro o beijo inferior até o início do couro. Daí em diante, viravam o fio da faca para cima e enfiavam a ponta da faca por baixo do couro de maneira que o fio fosse cortando, à medida que empurravam a faca para frente. Para que lá caísse no chão esvaída em sangue. Erguiam-na até a ponta da cola. Desse risco principal partiam os riscos para as mãos e as pernas. Tiravam primeiro o couro da cabeça. Enfiavam o buraco das ventas na queixada para manter o couro recobrimdo a parte exposta e assim impedir que as carnes da cabeça sujassem, enquanto tiravam o resto do couro. Assim que tiravam o couro das pernas cortavam a pata fora, na



articulação acima da “canela”. Era para que o casco sujo não se encostasse à carne. As patas eram levadas em seguida para o pessoal da cozinha.

Mocotó

Lavavam bem as patas, e as punham para cozinhar. Quando os cascos afrouxavam, pegavam pela “canela” e batiam com força contra um pau, até que se desgrudassem e saltassem fora. Uma vez desgrudado o casco do mocotó, este é serrado em pedaços pequenos ou cortado a machado.

A parte do “pé” é desarticulada em porções, e tudo é posto numa panela onde era cozido. Quando se deseja retirar o azeite puro do mocotó, os pedaços são colocados numa forma bem limpa no forninho do fogão. O azeite derrete mais depressa que as outras gorduras, separando-se. Maior pureza consegue-se ao se abrir o osso das “canelas” e colocá-lo ao sol com a parte aberta virada para baixo, sobre uma vasilha. O calor do sol derrete somente o azeite mais fino, que era usado para afecções dos olhos, tratamento de cataratas, e dor de ouvidos; fazer massagens nas pernas das crianças que demoravam para caminhar - o que determinou a expressão popular, engraxar as canelas -, e para reumatismo. Era considerado excelente fixador e fortificante dos cabelos. Quando o azeite se mostrava com impurezas, dentro dele eram postas folhas de laranjeira e punham-no a ferver. As impurezas ficam grudadas nas folhas, ao mesmo tempo em que estas deixavam um leve perfume, muito próprio para o cabelo. As mulheres ferviam bem guanxumas e com aquela água lavavam o cabelo. Depois passavam óleo de mocotó. O cabelo ficava bonito, brilhante e sedoso.

O mocotó é um dos pratos mais demorados de se fazer. Leva um dia inteiro para que se amoleçam as cartilagens. Não



se usavam lingüiças, salsichas e outras coisas picantes que o paladar do cidadão passou a exigir. Hoje, nos raros restaurantes que preparam mocotó, usam colocar muita coisa dentro e deixar bem apimentado. Mocotó mesmo é com temperos verdes e ovos cozidos. Em épocas mais recentes introduziu-se o feijão branco. As fazendas não produziam feijão branco. Não era habitual. Também não se servia o mocotó ensopado como o de hoje. Preparavam de maneira que o caldo ficasse bem grosso, daqueles que no inverno você fecha a boca e gruda. Engrossa-se bem com farinha de trigo, e com gemas de ovos dá-se aquela coloração amarela bonita. Assim, com consistência pegajosa era colocado no prato, juntamente com as demais comidas que estavam na mesa: arroz, feijão, mandioca, abóbora etc. Não se usava comer o mocotó em separado com se faz hoje.

a) GELÉIA

Para se retirar a geléia do mocotó, após a fervura deixa-se esfriar bem. Retira-se primeiro o azeite, que fica sobrenadando. Depois as “carnes”. Aquele caldo restante e que fica coalhado, a maneira de uma gelatina, é o que se chama de geléia de mocotó. A geléia servida pura, cortada em quadradinhos, é uma gostosura.

c) BALAS

Na geléia, juntavam mais ou menos metade por metade de açúcar até dar a consistência desejada e, assim, faziam balas. Nunca mais comi balas de mocotó. Minha mãe nunca mais fez.

d) DOCE

Outra delícia, coisa extraordinária de gostosa mesmo, é o doce de mocotó: depois de bem cozido, deixe esfriar. No outro dia, coe aquela água da fervura e bote de volta ao fogo. Coe



novamente. Ponha quantias iguais de mocotó e leite, e açúcar. Acrescente um pouco de cravo. Ferva novamente durante 40 minutos ou uma hora, até que pegue a consistência desejada.

Deixe esfriar, depois corte em pedaços como se fossem rapadurinhas.

Sebo

O sebo, recém retirado da buchada, era levado para “dentro” isto é, para a dispensa onde ficava dependurado até o momento de ser derretido para se fazer velas.

O processo era o seguinte: punha-se numa lata ou num tacho o sebo a ser derretido. No fundo do recipiente, colocava-se um pouco de água para não queimar. Enquanto o sebo derretia, confeccionavam-se os pavios com tiras de retalhos de roupas velhas. Os retalhos eram bem torcidos. Ao juntarem-se as pontas, a tira torcia-se sobre si mesma e eram unidas por um nó. Na outra ponta dos fios torcidos, na volta, enfiava-se um pedaço de carafá mais ou menos da grossura de um lápis. Os pavios ficavam dispostos, lado a lado, a certa distância um do outro, pendurados na vara de carafá. Os carafás dão próximos aos rios e se assemelham a esses bambus ornamentais. Na região do cimo da serra são denominados de cará, carazinho. Preparavam-se seis varilhas e em cada varilha seis pavios. Os pavios eram mergulhados no sebo derretido e suspensos até que o sebo coagulasse. Uma após outra as varilhas de pavios eram repetidamente mergulhadas no sebo quente e retiradas para o resfriamento, até que a vela adquirisse o diâmetro desejado.

Usava-se, ainda, o gomo de bambu. Mais tarde apareceram as formas de vela. Era só derreter o sebo e despejá-lo nas formas. Até a década de 50 o dinheiro era muito escasso e a mão de obra muito abundante. Só se comprava o que era



indispensável. Eles diziam: - o dinheiro a gente tem que fazer. Não usavam a expressão ganhar dinheiro. O ganhar dinheiro sem fazê-lo, é mentalidade criada após o governo de Juscelino Kubsticheck. É da era da inflação.

Couro do rabo

Quando o sedenho da cola era bonito, tiravam o couro até a pontinha e punham a secar aquela pontinha de couro com sedenho. Depois de bem seco era pendurada na parede, junto à bacia de lavar o rosto, servia para se guardar o pente. O pente enfiado no sedenho estava sempre limpinho, e todos usavam o mesmo. Limpa tão bem ou melhor que uma palha de milho. Na palha de milho, enfia-se o pente e puxa-se. As fibras longitudinais da palha fazem a limpeza pelo atrito.

Voltando à vaca.

Tirado o couro, a primeira porção a ser retirada é o matambre. Quem retirava o matambre, batia-o contra o ventre da vaca, assim como uma lavadeira bate roupa no tanque, para amaciá-lo. Às vezes era assado no fogo do galpão e nem bem terminavam de carnear a vaca, já o estavam comendo.

Abriam o ventre da rês e o primeiro cuidado era retirar o fel, pelo perigo de perfurá-lo e dar mau gosto à carne. O fel (a vesícula biliar) era pendurado em um prego para secar, no galpão. Ficava assim como uma pasta e era um “porrete” para tirar estrepes inflamados. Depois tiravam as fressuras, o bucho, o sessenta folhas, a coalheira, as tripas, a tripa grossa e os rins. Normalmente rim era petisco de piá. Assado. Ao tirar o fígado, separavam a gostosa. Limpa a cavidade abdominal, atoravam as costelas bem junto ao osso do peito, dos dois lados, abrindo a caixa do corpo, de onde retiravam os bofes. Os bofes eram pendurados pela goela à sombra do cinamomo para os cachorros.



Sempre havia um peão ou agregado que ficava com o coração. Do coração retiravam bem direitinho a pele que o recobre (pericárdio), que era cheia com o sebo dos rins. Depois de bem seca, e o sebo já curtido, usava-se para engraxar correames e aperos. Todas as vísceras tinham o seu destino certo. O sessenta folhas era arrastado por algum piá e picado para os cachorros. O bucho era aberto em cima de vários laços enrodilhados. Ainda, depois, pegava-se o esterco com a mão que, caprichosamente, era passado em laço por laço. O esterco fresco do bucho torna o laço mais firme, abre melhor a armada. O fígado também é bom. Deixa o laço escuro, lustroso, firme e bonito para passeio. Laço de seis tentos, caprichosamente esfregado com fígado, fica uma lindeza. O homem da campanha nunca se importa com o cheiro e nem tem nojo de tudo o que é de cavalo e de vaca. O esterco e a urina de vaca é milenarmente usado pelo povo para doenças da pele. Os ricos fazem o mesmo quando vão “se banhar” em barros medicinais. Estes barros existem em locais onde a natureza não contém sódio a disposição dos animais. Eles, então, procuram fontes de água salobra e aí depositam grande quantidade de fezes e urina, no decorrer dos séculos. É a urina e as fezes dos animais, principalmente de aves, que tornam essas fontes de barros medicinais milagrosas. São os hormônios excretados pelos excrementos dos animais que tornam estes barros medicinais, confirmando o uso milenar do excremento puro na medicina popular.

Chifres

Os chifres eram utilizados ou não, conforme se prestassem para copos, vasilhas para o leite, vaso de flores, ou para queimar de vez em quando em roda da casa. O cheiro de chifre queimado espanta as cobras venenosas para longe.

Predominava a criação de gado franqueiro, até a década



de 40. Esta raça possui guampas enormes tanto em diâmetro quanto em comprimento. As que se destinavam ao leite que deveria coalhar eram bem grossas, com diâmetro de 10 cm ou mais. Eles emparelhavam o pé da guampa e punham-na a ferver.

Ferviam até que ela amolecesse. Aí, ajustavam um tarugo de madeira de lei e firmavam com preguinhos. A outra ponta, por onde colocavam o leite, era serrada, e nela faziam um furo para pendurar. As destinadas a guardar o leite a ser comido - não se dizia beber leite - diariamente após as refeições, eram emparelhadas e tinham como fundo a ponta. A guampa assim preparada ficava mais fácil de ser limpa, afastando o perigo de azedar o leite. Era só colocar um punhadito de milho e um pouco de água, chacoalhar bem, que a guampa ficava bem limpinha. As de tamanho descomunal eram guardadas no galpão como adorno. Tio Severo tem uma no galpão; tio Sady tem outra, envernizada, na parede da sala. A cabeça velha que eu me criei vendo no galpão de fogo da fazenda da vó Carula, preta de picumã, atada numa tábuia, com arame, encontra-se hoje no CTG Rincão Serrano, em Carazinho (Fotos 57-58-59-60). Possui chifres descomunais de grossos, voltados para baixo e para dentro. Tio Severo conta que o boi já não podia mais pastar direito e por isso foi morto. Era um boizinho pequeno, contou-me ele. As pontas atingiam abaixo do focinho. Não é o comprimento que chama a atenção e sim o diâmetro. Havia um touro velho no rodeio da frente da casa que se chamava Nó de Pinho. Enquanto viveu foi o rei do rodeio. Morreu muito velho, num inverno brabo. As guampas dele eram de um diâmetro incrível e terminavam abruptamente em ponta fina. Perderam-se no campo, por relaxamento. Guampas para serem usadas junto à cabeça do arreio, debaixo dos pelegos, destinadas ao campeiro beber água fresca das sangas, não eram escolhidas de rês carneada. Antigamente morria muito gado de fome no inverno. A geada matava a pastagem e o animal faminto procurava o verde dos banhados. Fraco e magro, morria atolado. Haja tirar couros em manhãs de campos cobertos de geada. A gente não podia nem desabotoar a vista das calças



para urinar. Os dedos ficavam duros e muito doloridos. Guampas e couros eram coisas que não faltavam. Possuo uma ricamente trabalhada a ponta de faca. Tem de um lado o escudo da República; do outro, as iniciais encimadas pela inscrição, “13 de fevereiro de... embaixo o ano: 1902. Os demais espaços estão preenchidos com trabalhos artísticos. Estava lá no galpão do Antonio Augusto Ferreira, servindo para guardar tesouras de tosar cavalos.

Por duas coisas a piazada brigava na hora da carneação: os rins para comer assado, e a bexiga. Põe-se um pouco de ar na bexiga e prensa-se-a com a mão em movimento circular contra uma superfície lisa para sová-la. À medida que a bexiga fica sovada vai lasseando, tornando-se grande e de paredes delgadas. Quando chega a distensão máxima - a prática ensina - é assoprada com um canudinho de taquara, ou mesmo de folha de abóbora, até ficar bem cheia, e posta a secar. Está pronta uma excelente bola para a pelada na grama da frente.

Cabeça

A cabeça da vaca raramente ficava na fazenda. Era costume distribuir um pedaço da vaca para cada agregado e a cabeça era um deles. Aproveitava-se toda. As carnes das bochechas, denominadas faceiras, eram separadas, e delas se fazia um pequeno charque a ser usado, em pedaços, no feijão. A faceira é macia, muito saborosa e pode ser preparada como qualquer outro pedaço, mas assim rendia mais. Era o rendimento, mais que a arte culinária, que determinava a maneira de se prepararem as carnes. Não existe carne ruim, existe carne mal preparada. Não estou me referindo a temperos picantes e sim ao preparo somente com sal e, eventualmente, algum tempero verde. O maior rendimento da cabeça se dá quando ela é picada, com o machado, em pedaços pequenos



e posta a ferver. Os ossos, depois de fervidos são totalmente descarnados deixando um caldo muito nutritivo. Este é posto a esfriar para que se coagule o excesso de gordura na superfície. A gordura assim obtida é retirada e aproveitada na cozinha. Também podia ser assada inteira no forno de assar pão. Nunca com o couro.

Apenas os miolos são retirados antes e cozinhados em separado. Cozinhavam aferventando-os com pouco sal. Depois de fervidos, eram picados e simplesmente adicionados de temperos. Geralmente temperos verdes. Também fritos, e adicionados de farinha de mandioca, os miolos ficam muito bons. Frita-se bem de um lado e depois do outro. Como omeletes.

Língua

A língua, depois de cozida era fatiada ou posta na mesa inteira onde cada um tirava o seu pedaço. Como numa fazenda uma língua significava muito pouco pela quantidade de pessoas à mesa, a maior parte das vezes ela era incluída na sopa de mocotó. Houve o hábito de se recortar o sangrador, empurrá-lo para dentro e retirá-lo com a língua. Sempre tiravam o sangrador em separado.

Glândulas salivares

Tem seus apreciadores, embora não se tenha constituído num prato habitual nas fazendas. Nas parrilladas uruguaias e argentinas elas são muito apreciadas. Aqui, nem existem



em nossas churrascarias. Também nunca vi em açougues e supermercados. Comiam-se cozidas e temperadas a gosto e também sob a forma de guisado.

Bucho

O bucho é um excelente aperitivo. Em vez de outros salgadinhos faça assim: cozinhe e tempere-o com sal. Depois de cozido, corte-o aos pedacinhos de tamanho apropriado para se pegar com palitos. Retempere-o: pimenta do reino, um pouco de alho e banha - ou azeite. Bote temperos verdes. Espete os pedacinhos e leve-os ao assador ou ao fornilho. Não pode deixar assando muito tempo, senão ele resseca. Quando começar a “frigir”, está pronto. Sirva-o quente, com palitos, com caipirinha, uísque ou qualquer outro aperitivo. Bucho é um prato que se fazia cozido. Essa mondongada de restaurantes não se fazia. Primeiro cozinhavam com água e um pouco de sal. Tiravam da panela e cortavam em fatias finas. Tornavam a colocar na panela e na mesma água. Agora é que se dava o tempero definitivo. A maneira é quase única: não cozinhar nem de mais nem de menos. Tem de ficar macio, mas firme. Não era hábito o uso de tomates ou de massa de tomates. Tomate mesmo só havia na época, mas a fazendeira fazia massa de tomate e muita conserva, para o ano todo: Vidros e vidros.

Sempre que se falar em cozinha numa fazenda, ter em mente que tudo era produzido em casa. Este hábito foi mantido mesmo depois que apareceram os produtos industrializados. O fazendeiro foi um homem de pouco dinheiro e não o desperdiçava em coisas que ele mesmo podia produzir. Às vezes punham uma pata, junto com o bucho, para dar mais consistência ao caldo. Também engrossavam com farinha de trigo. Depois tempero verde a gosto e bem no final ovo cozido picadinho. Assim preparado, o bucho ficava consistente e se



comia com a comida, e não separado.

Não me lembro de ver prato único na mesa. Mesmo quando faziam o que se chama hoje de arroz de carreteiro, este vinha para a mesa como se fosse arroz puro e ficava gostoso com feijão, abóboras, tudo esmagadinho com o garfo no prato e bem misturado.

Tripa grossa

A tripa grossa era assada no forninho apenas com sal. Ela é gostosa por si. Dispensa temperos. Mas nem por isso deixa de ser um excelente prato quando recheada: guisado de carne, temperos verdes, ovos, batatas, cenoura e assim vai para a panela. Depois de tudo bem cozido vai ao assador ou ao forninho. Levemente assada fica com um sabor muito mais agradável e um prato bonito.

Coalheira

Primeiramente era preparada com mandioca. Mais tarde, com o cultivo da batatinha, passou-se também a usar esta em lugar da mandioca. Igual ao bucho, ela é cozinhada e picada. Bote primeiro a mandioca na panela. Depois a coalheira picada e em cima o molho, conforme o gosto da cozinheira; é preparada com a própria água da fervura. Ou, simplesmente, depois de cozida refogar com temperos verdes, e pronto.



Tripas

- Venha cá, gurizada! Pegue as tripas e vá limpar! Tirem-me o sebo bem direitinho, sem furar a tripa, escorram e levem ao açude para lavar. Já tragam as tripas viradas “pras mulher”.

Nem bem a gente entregava as tripas viradas, elas davam a ordem: - Um vai cortar folhas de abóbora e fazer os canudinhos para assoprar as tripas. O resto já fique aqui, senão saem caminhar à toa e não voltam mais. Enquanto matavam a vaca, um peão matava um porco, no pátio, perto da casa do forno. Matança de porco era serviço para peão caseiro e para as mulheres. O homem campeiro não lidava com esse bicho. Nesse dia não havia sesta. Vaca esquartejada e pendurada à sombra do cinamomo; o porco, em cima da mesa, na casa da banha; as tripas enchidas de ar e enroladas no varal para secar ... começava a lida da tarde.

Os charqueadores iam se chegando para a sombra do cinamomo e começavam a tirar a manta da vaca, depois descamavam quartos e paletas. Pendurada a carne sobre a vara, ia sendo desmanchada em mantas de charque. Este serviço era feito tradicionalmente em silêncio. O único barulho era o da faca na chaira. Falavam baixo, quando falavam. Piá não se metia.

A piazada estava toda em roda da mesa picando a banha do porco.

As moças da casa escolhiam as partes do lombo, cuja banha é firme e boa de picar. À piazada e às negras, tocava a parte da barriga do porco ... mole, ruim de segurar e ainda pior de picar ... ainda mais com faca de mesa. Hoje eu me impressiono com a escassez de instrumentos de serviço nas velhas fazendas. Cada homem tinha sua faca, e só. Tudo se resumia ao absolutamente necessário. Havia as facas carneadeiras, mas só os carneadores usavam-nas, para que não as estragassem.



Mas havia o lado bom também. Logo que a banha começava fritar no panelão, a gente atirava dentro rim, passarinha, pedaços de carne e não demorava muito já estávamos comendo miúdos e carne frita. Terminada de derreter, a banha era coada. O coador era um saco de sal vazio, “Sal Genuíno Mossoró” vinha escrito, junto com a imagem de uma cabeça de touro hereford. Terminada de escorrer a banha na boca da lata de querosene Jacaré, torciam o saquinho para por na prensa e retirar o resto de banha contida no torresmo. Por essa altura, já estava toda a gurizada em roda esperando para comer o torresmo quentinho.

Dia de carneação era dia de trabalhadeira até a noite. Nem se havia terminado de picar a banha, lá vinha as gameladas de carne de porco, e pedaços de carne de gado sobrados do charque. Agora, dele que te dele a picar carne para as lingüiças. Enchia-se uma gamela de guisado ... tempero a gosto ... mexe que mexe, com as mãos lambe-se a ponta do dedo ... tá no ponto.

- *Venha um guri aqui para tocar a máquina de encher lingüiças.* Toque de vagar, senão arrebenta a tripa. Ainda bem que já havia passado o tempo do cornicho, quando ainda se enchia a lingüiça com a mão. A enchedeira de lingüiças com uma mão ia soltando lentamente a tripa, e com a outra segurava a porção já cheia, para que a lingüiça não se quebrasse. Com um espinho de laranjeira ia, ao mesmo tempo, furando a lingüiça para escapar o ar.

Terminada a encheção de lingüiças, parte delas era enrolada em taquaras suspensas do teto por um arame, para ficarem fora do alcance dos gatos e dos ratos. Outra parte já estava sendo frita com várias porções de carne, especialmente escolhidas. Estas carnes e lingüiças, depois de preparadas ao ponto de serem servidas à mesa, eram guardadas dentro da banha do porco. Assim podiam ser conservadas por longo tempo sem perigo de arruinar. Quando chegava visitas a fazendei ra tinha carne fresca e pronta para servir.



Fígado

O fígado, o mais nutritivo de todos os alimentos, come-se de todas as maneiras: frito na panela, temperado e passado na farinha de mandioca, como bife. Bem passado na banha e assado no forquinho. Muitos usavam fazer o fígado assado no espeto: corta-se em fatias maiores, espeta-se e leva-se ao fogo. Não se pode assar muito, senão ele fica duro e seco. E uma passada só. Enxugou, está pronto. Assado, deve-se comê-lo.

Rabada

Já que estamos com a mão na fervura, vamos dar uma reforçada na rabada. Prato nobre. Na cozinha serrana era comida com mandioca. Depois de bem cozida, colocar a mandioca em cima.

Tem de ser nesta ordem, porque a rabada custa muito a cozinhar, e se posta ao mesmo tempo em que a mandioca, esta se desmancha toda. Em época mais recente, usou-se também a batatinha. Quando a rabada está soltando a carne, está pronta para ser servida. Hoje, também se prepara a rabada com polenta. Fica muito gostosa.

Caracus

Os caracus, no inverno, eram salgados e postos no varal para secar. No verão, ocorria o mesmo que para o espinhaço.



Quando eu era estudante de medicina o meu cunhado, o Antonio mandou-me descarnar um quarto de vaca, pois decerto eu entendia. Deixei o osso alumiando. O índio ficou bem brabo comigo. Perdeu o caracu. A rigor, o caracu é o fêmur, mas na linguagem campeira eram incluídos todos os ossos dos quatro membros recobertos de carne. Comer um caracu era comer pedaços desses ossos e preparados à maneira do fervido de espinhaço. Aquela porção que fica dentro do osso, a medula, é o que se denomina de tutano. O caracu cortado em pedaços e assim fervido mantém o tutano dentro. Agente come toda a carne e depois bate numa extremidade do osso para que o tutano saia pela outra. Se o osso é grande, pode-se retirar o tutano com a faca de mesa e comê-lo. Também se usava comer o tutano cru retirado do osso da vaca recém carneada e passado no pão. Revigorava o sangue. Era dado para as crianças como fortificante. De fato, o calor destrói as vitaminas termolábeis, bem como o resfriamento do fervido destrói outras vitaminas e ácidos graxos essenciais por oxidação. É na medula óssea que se forma o sangue, tanto os glóbulos brancos quanto os vermelhos. Por isso que ela é tão rica em nutrientes.

Espinhaço

Principalmente no verão, o espinhaço era o primeiro prato a ser preparado após a carneação. A explicação é que quando carneavam, deixavam o espinhaço bem carnudo. Cortavam as vértebras, a machado, uma a uma sem separá-las. Esses pedaços de osso carnudos ficavam cheios de rebarbas e reentrâncias onde as moscas enchiam de varejas que logo se transformavam em bichos, estragando a carne. Em época de frio ainda se podia salgar o espinhaço e colocá-lo pendurado juntamente com o charque. Mesmo assim ainda há partes que azulam dando mau gosto ao fervido. O espinhaço era sempre fervido na água, sal e



temperos verdes até ficar se desmanchando. Deixavam esfriar e retiravam o excesso de gordura. Esta gordura era guardada para se fazer sabão, com decoada de cinza de pinheiro. Mais tarde, com soda. Os pedaços de fervido vinham para a mesa enxutos, e do caldo se fazia um gostoso pirão com farinha de mandioca. Esse fervido de origem portuguesa com batata, cenoura, paio, peito etc. eu não conheci. Toda a comida primava pela simplicidade. Ao se comer, pega-se o osso com a mão esquerda, e com a direita vai se retirando as carnes e as cartilagens com uma faca de mesa contra o dedo polegar. Hoje não se consegue mais espinhaço. Os matadouros repartem a rês pelo meio, longitudinalmente, estragando-o. Com a ovelha ocorre a mesma coisa. Por incrível que pareça, tentei comprar só pescoço de ovelha no supermercado e não consegui. Eles só vendem junto com o dianteiro. Gosto muito de fervido de pescoço.

Pescoço

Ruim como carne de pescoço! Não se justifica a expressão, nos dias atuais.

É uma excelente carne. A manta do pescoço dá um charque bastante saboroso.

A mantinha assada do pescoço de ovelha é saborosíssima. E muita gente, como eu, não dispensa um pescoço de galinha cozido na sopa. Certa vez eu quis comprar um pescoço de ovelha para fazer um fervido. Não me venderam. Tinha que comprar junto com a paleta. Coisa impressionante descobri neste início de 94: a carne de 2ª está sobrando nos açougues. Numa época em que se condenam tanto as gorduras, a carne de pescoço é uma excelente opção pelo preço, pela riqueza em proteínas, pelo rendimento na panela e pelo baixo teor em gorduras. Com



um fervido de pescoço e o pirão de farinha de mandioca feito com o caldo temos uma refeição completa e de baixo custo! O sabor da carne é bom. Toda a carne grudada ao osso é saborosa, não importa em que porção da rês. Normalmente como pescoço bem cozido e depois refogado em panela de ferro.

Fica bem dourado e se desmanchando de macio.

Agulha

Entre as duas paletas, grudada no espinhaço, está a agulha. Termina o filé curto, vem a agulha. Depois da agulha, o pescoço. Nos supermercados, incluem o pescoço com o nome de agulha, e a porção anterior do filé curto também. É por causa do tipo de corte que adotam. Para churrasco, a agulha é mais gostosa que a minguinha, é bem verdade que a minguinha é mais famosa, mas não mais gostosa. A agulha é entremeada de gordura. É um dos pedaços mais versáteis, dando excelentes bifés e carne de panela.

Filé curto

O filé curto, logo atrás da agulha, é o que se denomina chuletas, apesar de que os açougueiros vendem qualquer porção junto ao espinhaço como chuletas. O filé curto é muito bom: churrasco, bife, assado ou de qualquer outra maneira. Atende as exigências de um bom cozinheiro. Nos açougues, a parte posterior do filé curto se continua com o contra filé, e eles vendem tudo como chuletas.



Recentemente alguns supermercados estão fatiando a carne corretamente. A chuleta é sempre entremeada de gordura e de alguns “nervos”. Para ser mais preciso, olhando-se por dentro da carcaça, vê-se, nitidamente, onde termina o filé minhom. Este é um ótimo ponto de referência. Na altura em que termina o minhom, começa a chuleta, mas na parte externa, no “lombo”, em continuidade com o contrafilé. Olhando-se por fora, não se percebe bem onde começa um e termina o outro. Ao corte, percebe-se nitidamente. O contrafilé não tem “nervos” nem gordura entremeados. A chuleta tem.

Contra filé

O contra filé ou filé de fora fica depois do filé curto. É uma carne sem muito fundamento. Não é gorda nem magra. Nem muito dura, nem muito macia.

É uma carne seca, ruim. É muito procurada nos açougues, por ser carne pura e dar excelente rendimento. Bonita para se olhar, mas de pouco sabor. Fazer carne de panela é como fica melhor. Pode-se também prepará-lo como se prepara o tatu: recheado.

Eu insisto com o Cláudio para me ensinar fazer algo de bom e gostoso, com uma carne tão procurada e até considerada nobre pelo povo e retalhistas. O homem se mostra radical: - “Não adianta, contra filé é só bonito e nada mais. É uma carne sem fundamento. Faça como os antigos, eles não comiam contra-filé. Misturavam com carne de porco e faziam dele lingüiça”. Modernamente os supermercados apresentam o contra-filé como forma de medalhões, contra-filé, chuletão e filé do lombo. Medalhão não refere o músculo e sim um tipo de corte.



Alcatra

O alcatra é prato nobre. Principia onde termina a picanha, cuja parte inferior, mais fina, repousa sobre ela. Fica entre a picanha e a maminha. É um pouco mais duro que a picanha e que a maminha. Tem pouca graxa e separada da carne. Preferida para bifés, principalmente bife à milanesa que exige carnes enxutas de graxas e macias; e para assado. É o maior músculo da face externa do quarto. Muito bonita. Geralmente está exposta inteira nos açougues, para chamar a atenção.

Picanha

A picanha é para churrasco, carne assada e de panela. Possui a gordura separada. Muitos gostam de comer a graxa da picanha pura. Outros, com um pouco de farinha de mandioca, ou cortá-la juntamente com o naco de carne. Mesmo crua, tirada diretamente do quarto da rês recém carneada, é muito gostosa. É de muito sabor.

“Bebo graxa de picanha Com salmoura de sereno”.

Assim escreve o poeta Jayme Caetano Braun, atestando o prestígio desta porção da rês.

Coxão de fora

É uma carne dura. O bife à milanesa é passável. Toda a carne dura, bater bem. Acho até que inventaram aquela máquina



de passar os bifés por causa do coxão de fora. É uma carne bonita, de pouca gordura, que enche os olhos. Aparentemente, própria para bifés. Deve ser cortado bem fininho, e rapidamente passado na chapa quente. Cortado um pouco grosso e bem passado fica rijo. O melhor é fazer carne de panela com ele. A fervura amolece tudo. Dá excelente rendimento, assim.

Situa-se na parte externa e inferior da coxa.

Chapéu de bispo ou maminha

É a continuação do coxão de fora. Um pouco mais dura e com menos gordura. É próprio para assados. Dá bons bifés.

Depois dele vêm os músculos.

Tatu

O tatu pode ser assado. Fica muito bom. Acontece que é uma carne difícil de assar. Espeta-se ao comprido e vai-se assando em roda lentamente. Depois de bem assado, corte-o ao contrário da fibra. Cortado no espeto, ele fica “descascado”. Sobra aquele miolo esbranquiçado, seco, pouco apreciado.

Na panela: temperar com bastante antecedência. O tempero é a gosto de cada um. Antes do cozimento, dar uma dourada. Cozinhar com bastante água, e conforme esta vai secando põe-se mais. O tempero é a gosto de cada um. Sendo uma porção carnosa muito espessa, o ponto ótimo de condimento das partes profundas é testado com um garfo. Quando está bem



cozida não sangra mais. Após o cozimento, põe-se na panela de ferro para corar. Se é gordo não se faz necessário acrescentar gordura. Caso contrário, acrescenta banha de porco ou azeite. De preferência banha caseira, que tem sabor. O bem bom para preparo de carnes é a seguinte mistura: três quilos de graxa de gado, dois quilos de banha de porco e uma lata de azeite. Não confundir graxa com sebo. Esta mistura melhora o sabor de qualquer alimento, mas principalmente da carne. Fica mais firme do que a banha e muito mais gostosa porque não deixa a graxa coagular, grudando no céu da boca.

Patinho

É uma carne muito boa para salame. Não tem gordura e poucos “nervos”.

Usavam na lingüiça com carne de porco. O melhor é colocá-lo na panela. O patinho fica situado na face anterior da coxa. Tatu na face posterior, patinho na anterior. Ambos, músculos que trabalham muito.

Músculos

O fazendeiro serrano tudo aproveitava da vaca, e tudo o que preparava era gostoso. Não existe carne ruim. Existem carnes impropriamente preparadas. Ocorre que numa fazenda serrana, o número de empregadas domésticas - criadas, como eram chamadas - e da peonada era elevado. E como os serranos sempre fizeram a mesma comida, nas mesmas panelas, no mesmo fogão, servida nos mesmos pratos e talheres, e na



mesma mesa, as partes de menor rendimento eram desprezadas, tais como os “músculos das pernas”, a que denominavam de lagartas, e a rabada. O povo ainda diz até hoje, referindo-se as panturrilhas humanas, quando caminha muito: *Está me doendo as lagartas*.

O povo tem a sua linguagem própria e é preciso traduzi-la para melhor entendimento. No membro traseiro, por exemplo, ele chama de quarto a parte superior, carnosa; a parte composta de osso e tendões, as “canelas”, de mocotó, e a parte onde as grandes massas musculares se tornam fusiformes e terminam em tendões, de músculos. Estes só devem ser preparados depois de demorado cozimento. São muito pouco apreciados pelos que não conhecem e não sabem preparar carnes. São geralmente adquiridas pelos pobres para o preparo de sopas. É de alto rendimento e muito valor nutritivo. Quando se descarnavam os “caracus” dos quartos e das paletas, deixavam-se bem carnosos. Note que já estamos denominando de caracus o conjunto de ossos que constituem os membros. Após a salga, eram dependurados no galpão onde secavam na fumaça. Quando bem curtidos, aos pedaços, eram colocados no feijão. Ou, simplesmente, eram secados ao sol, juntamente com o charque e depois preparados como fervidos ou postos no feijão. Em fazendas não se faziam sopas. Faziam, de vez em quando, a açorda, bem gostosa. Ferviam bem os ossos e engrossavam o caldo com farinha de milho. Na hora de servir, estalavam tantos ovos quantas eram as pessoas à mesa. Ficava, no prato de cada um, uma espécie de angu, fino, com um ovo estrelado. Os músculos são muito rijos e não se prestam para assar. Aquelas divisões se repuxam tornando-os, quando assados, uma bola dura e seca, toda cheia de nervos, imprestável. Isto não acontece com a ovelha, nem com o porco, onde permanecem macios, sequinhos e gostosos. Nos leitõezinhos assados, fica uma gostosura. Quando eu asso uma ovelha, asso também as “canelas”. No outro dia, requentadas, é como eu gosto mais. “Canela” de ovelha assada, requentada, comida aos nacos, arrancados com os dentes, e com mandioca! Usar garfo e faca é um crime! Agarre o osso com as mãos. Preparo dos músculos



como se encontram nos açougues: cozinhá-los bem até que fique amolecido o conjunto de “nervos” e músculos. Com o caldo, prepare um pirão de farinha de mandioca temperado a gosto. Misture ovos crus e mexa até que fiquem bem cozidos. Misture folhas de couve rasgadas. Pique o músculo em pedaços grandes e junte-o ao pirão. Sirva-o à mesa quentinho e fumegante. Se você gosta de vinho não perca a chance. Se você não gosta de pirão cozinhe-o bem cozido, pique-o em fatias e o tempere na panela com cebola, tomates e temperos verdes etc.. Também pode ser temperado à vinagrete, como quem prepara língua. Prato de pobre é prato requintado. É uma porção de alto rendimento e baixo custo. Costumam comprar os músculos como “osso” pra sopa.

Chico chuelo

Que gostosura é o chico chuelo! A não ser de sal, não necessita de mais nada. Chico chuelo é a rótula do animal, fica ali onde termina o osso do quarto, bem naquela curva imediatamente abaixo da virilha, voltada para frente. Corresponde ao nosso joelho. Vai para panela inteirinho e leva tanto tempo quanto o mocotó para cozinhar, pois tem muito “nervo”. Tem de ficar se desmanchando de cozido. Coma-o, de preferência, com pão ou com arroz. Alguns gostam de colocar uma cebola inteira para cozinhar junto, e não há nada que impeça de temperá-lo a gosto. Acontece que tudo isso é dispensável por ser o chico chuelo uma porção gostosa por si mesma. Também colocado na sopa, e depois da sopa pronta servir o chico chuelo em separado. Quando não dá mais para se comê-lo com garfo e faca, pega-se o osso com a mão e vai-se roendo em roda. Somente iguarias muito saborosas a gente come se lambusando todo. O chico chuelo é uma delas.



Matambre

Tempere-o como você gosta. A minha mãe tempera com sal, temperos verdes, um pouquinho de alho socado e uma pitada de pimenta do reino. Enrola e amarra com fio de linha. Deixa algumas horas no tempero. Bota um pouco de banha ou óleo numa panela de ferro e doura o matambre. Vai virando, virando até que fique um dourado parelho. Bota água na panela, tampa e deixa cozinhar meio no bafo. Vai repondo a água até que ele fique bem macio. Aí, deixa a água se secar. Doura novamente. Naquela banha que sobrou no fundo da panela, prepara um molho. Este molho é colocado por cima do matambre na hora de servir.

Mas o bom mesmo é cozinhá-lo, bem temperado, até ficar se desmanchando. Depois o abra dentro de uma forma, e o coloque no forno. Deixe assar até ficar dourado. Sirva assim, aberto, sem mais nada. É prato pra ninguém botar defeito!

Os assadores de churrasco fazem assim: etaqueiam o matambre em um espeto deixando-o bem aberto com a parte do carnal virada para baixo. Colocam o espeto em cima do fogo e, até mesmo, na labareda. Num instante está pronto. Outros mandam até fazer espetos especiais para armar o matambre e assá-lo lentamente. Ou se assa o matambre bem rápido ou bem lento, mais de duas horas, senão ele fica rijo e sem sabor. Deixam a parte do carnal virada para baixo. Os homens velhos espetavam-no ao comprido. Botavam em cima do fogo, na horizontal, e com o carnal para baixo. Ficava aquilo pendurado do espeto. À medida que aquece, as fibras da parte superior - parte externa do matambre - vão se repuxando e abrindo-se sobre as brasas. Fica que parece uma ave, de corpo esbelto, de asas bem abertas. Depois de bem assado o carnal, dão uma viradita, para dourar o lado que estava para cima. Devagarito, ele se cozinha na própria água.



Paleta

O pedaço mais nobre é o coração da paleta. E um pedaço que corresponderia ao tatu, por isso alguns chamam de tatqda paleta. A maciez e o sabor faz com que dê bifés de excelente qualidade. E o músculo da parte posterior da paleta. Açougueiros malandros vendem-no como alcatra. Acho até que o freguês sai ganhando.

Aquela porção que está grudada ao osso, por baixo da pá, naquela crista óssea, é gostosíssima. Na ovelha, agente arranca os pedacinhos com as unhas. As carnes da paleta são muito versáteis. Bifés, carne da panela, assados tudo fica bem, é só saber lidar com ela.

Costela

Costela que se compra em açougue, é na panela que se prepara. Cozinhar bem para amolecer a manta, aquela carne espessa que recobre a costela. Depois “refogar”. O gaúcho tem a mania de dizer “vou comer uma costela gorda”. É um pedaço muito fácil de se assar, mas não é o mais gostoso, para o público em geral. As partes mais saborosas são a picanha, a agulha, o filé curto, vazio, a gostosa, a maminha e o alcatra. A costela é mais uma tradição. É barata e se encontra em abundância, prova de que não é a preferida no dia a dia na mesa das famílias, principalmente levado-se em conta que, em peso de carne, ela representa uma porcentagem muito pequena, em relação ao total fornecido por uma rês. Félix Azara, entre 1781 e 1801 citado por Fernando O. Assunção: assim escreve: *“pos estes campesinos no comem mas que las costillas, las entre piernas e la carne que cubre el vientre y el estômago a que llaman matambre y tiran 10 resto”*. Como se pode ver, o



hábito de comer costelas nos vem do gaúcho primitivo. Costela é comida de homem.

Ela se torna gostosa comida sem a manta. Assim é que era comida nas fazendas e, possivelmente, pelo gaúcho primitivo. A manta era retirada para charque no momento da carneação. Dá o melhor e mais bonito charque. Aí está um exemplo do que eu sempre afirmo: não existe carne ruim, existe carne imprópriamente preparada.

Sem a manta, ficam somente as ripas com um pouco de carnes nelas grudada. Como a quantidade de carne aderida ao costilhar é muito pequena, assava-se a costela inteira, no forno, e cada um se servia de uma ripa para si. Come-se assim: pega-se a costela com as mãos numa ponta e noutra, e com os dentes vai-se retirando as partes mais carnosas. Outros, práticos comedores de costela, seguram-na numa das extremidades, firmam o naco de carne com os dentes e, com a outra mão, passam a faca afiada rente os lábios, de baixo para cima, cortando o pedaço preso. Depois de se comer a dentadas, ficam aquelas pelanquinhas, sequinhas, bem assadinhas, uma gostosura. Use, então, alternadamente os dentes e a faca, como melhor se apresentar a situação. Duas coisas me parecem muito sem graça de se comer com garfo e faca: laranjas e costela.

Os açougues dividem-na em três partes: a minga, a costela de ripas e a de primeira. Não compro costela de primeira. Uso mais a minga e a de ripas. A costela de primeira tem o inconveniente da manta, às vezes muito grossa. A manta não se presta para churrasco. Agora, para carne de panela rende muito. Mas neste caso é preferível a agulha, muito mais macia e muito mais gostosa.

A costela de ripas é a extremidade inferior que fica junto ao osso do peito. De uma rês nova fica se desmanchando no espeto. A manta aí é fininha e macia.

A minga é a porção mais posterior da costela. A parte inferior dela termina ali na boca do estômago naquelas



cartilagens que se grudam na ponta do osso do peito. O rendimento é que é pouco. Muitos “nervos” muita gordura e pouco rendimento. É costela de churrasco para o paladar masculino.

Os açougues chamam de agulhinha as terminação cartilaginosa das costelas. Eles cortam esta porção no sentido pósterio anterior, separando dela as ripas das costelas. Prepará-la como se prepara o osso do peito, o esterno. Fazer um bom cozido.

Vazio

Compre um vazio. Faça dele um charque em casa, oreando-o ao sol da manhã e da tarde. Depois de estar no ponto, cozinhe-o bem cozido. Com as unhas, desfie o charque cozido bem fininho. Desfiar dá bastante trabalho. Com a água restante na panela, prepare um arroz, bem soltinho. Faça um molho com tomates, temperos verdes e pimentão, refogados em gordura.

Monte o prato da seguinte maneira: unte um prato de pirex com creme de leite e guarde o restante do creme. Coloque o arroz em camadas. Uma camada de arroz, uma camada do charque desfiado e outra de ervilhas bem tenra. Em cima coloca-se o restante do creme de leite e do molho, mais cem gramas de queijo picado. Enfeite com rodela de ovo cozido. Leve ao forno durante 30 minutos. Fogo brando. O prato, depois de pronto, não deve ficar seco. Compre um bom vinho. Faça isso, não tenha preguiça, e depois responda para você mesmo quantos pratos iguais já comeu.



Peito

Tem uma gordura muito firme e muito gostosa, o granito. Alguns o comem cru, puro ou com pão. Assado, é sedido aos grandes apreciadores de churrasco, em pedaços pequenos. - Prove um pedacinho de granito que eu guardei prá ti, oferece o assador à pessoas de mais prestígio, e quase confidencialmente. É tão disputado o granito que não se anda oferecendo abertamente como se faz com demais “aperitivos”. Granito é porção reservada.

Não se pode assar muito o peito, senão a gordura se afina. Sendo bem temperado, a graxa é gostosa até para se comer fria. A do matambre, por exemplo, é muito fina. Não dá para se comer pura, tem que se acrescentar farinha de mandioca para não ficar enjoativa. A do peito, você pode comê-la que não faz mal e nem enjoa.

Gostosa

A gostosa é um dos músculos diafragmáticos. É o que fica sobre o fígado e por onde passa o grande vaso que dele sai. Tem, portanto, um orifício que cabem dois dedos e que a distingue dos demais músculos diafragmáticos. É uma carne muito feínha, talvez por isso não mereça maior estatus. Para aqueles que não comem gordura ela se equipara ao filé minhom. O sabor é diferente. Deve ser assada no forminho com um pouco de gordura e água para não ficar seca.

Os açougues separam os músculos diafragmáticos para serem vendidos como guisados de primeira.



Terneiro nonato

Em geral não era comida nas fazendas serranas. Alguns agregados o comiam. Lembro do negro Júlio, domador, e que morava numa internada do tio Nestor. O Júlio pedia que o avisassem sempre que carneassem uma vaca e encontrassem um nonato. Dizia que não havia coisa melhor. Até hoje, na região serrana não se come terneiro nonato. Não sei o porquê.

Primeiro ele tem de ser cozido, mas com muita atenção. Se cozinhar um pouquinho a mais, ele se desmancha e fica gosmento. Aí não presta.

Corte-o em porções grandes. Após uma fervura pouca, retire-o do fogo e retempere. Cozido e retemperando com capricho coloque-o no forno bem quente para dourar. Sirva-o num prato aquecido e por último, para que ele chegue ao prato do comensal bem quentinho. Fica delicioso.

Charque

Põe-se de molho, já picado aos pedaços grandes, para retirar o excesso de sal. Depois é cozido até que a água seque. A seguir, frita-se bem fritinho. Aí ele endurece um pouco com a fritura. Para se resolver o problema é só colocar um pouco de água novamente e ele volta a ficar bem maciozinho. O acompanhamento ideal é a mandioca. Era a dupla que o fazendeiro dispunha durante todo o ano, juntamente com o feijão, o arroz e a abóbora.

Comer charque assado não era hábito. Lá de vez em quando um assava um pedaço, no fogo do galpão. Geralmente visitas. Seu Maneco Areia, tropeiro velho, e muito de dentro da casa, levantava-se de madrugada, fazia o mate dele, e já botava



um pedaço de charque gordo para assar. O charque tem que ser gordo. É a gordura que dá o sabor. Exatamente por causa disso é que, antigamente, o charque era classificado em 1a., 2a. e 3a. de acordo com o teor de gordura. Toda a carne magra é de pouco sabor. Tio Severo, que assumira o patriarcado da família Sampaio de Quadros desde a morte do finado Ernesto, seu pai, sempre dizia: - O bom é comer carne magra de vaca gorda. Muita gordura não presta.

Charque labareda

Põe-se o charque de molho. Na hora de assar, deixa-se a mão uma chaleira com água fervendo. Espeta-se o charque em dois espetos, e põe-se diretamente na labareda. Com o calor, o charque molhado branqueia de sal na superfície. Derrama-se a água fervendo sobre o charque. Enquanto estiver “vertendo” sal, repete-se a operação. Se houver descuido, pode o charque assado ficar sem sal. Tia Liduína fazia muito. Hoje um dos filhos dela, o Edu Moraes, residente em Carazinho, é o grande continuador da tradição.

Carreteiro

O hoje tão famoso arroz de carreteiro não era usado como prato único, como hoje se faz. Ele se tornou famoso porque além de um paladar universalmente aceito, é barato, prático e de rápido e fácil preparo. Há duas maneiras de se preparar:

1 - Carreteiro em separado: usado quando se vai servir muita gente em várias mesas e em horário diferente. O arroz de



carreteiro não pode secar e nem ser servido frio.

Um dia antes picar o charque e colocá-lo de molho, se for charque de charqueada. O charque feito em casa, com pouco sal, sal fino como era o caso nas fazendas, oreação ao sol da manhã e da tarde, é um charque macio e de muito sabor. E só colocá-lo na panela, dar uma fervura, desprezar esta primeira água e guisar. Recoloque o guisado na panela com água e banha de porco caseira. À medida que o charque for cozinhando a água seca e ele termina sendo frito na banha que sobra na panela. Enquanto isso ponha o arroz a cozinhar em outra panela. Somente água e arroz. Calcule a base de um quilo de arroz para um quilo e meio de charque, se quiser que o arroz fique bem bordado, isto é, com bastante charque, para cada grupo de dez pessoas.

Ficam as duas panelas separadas: a do arroz com o arroz cozido e bem soltinho. A do charque, com o charque nadando no molho, ou melhor, na água repostada. Não vai tempero nenhum. Nem sal. À medida que as pessoas chegam, mistura-se o charque e o arroz em outra panela. Aqueça e sirva.

2 - O carreteiro feito em casa ou como faziam os carreteiros:

O carreteiro levava o charque numa caixinha de madeira pregada do lado de fora da caixa da carreta ou da carroça. Durante a noite, aproveitando a pousada e o fogo pronto, picava o charque sobre a carona e punha-no na panela com água e banha. A água fervia até secar quando, então, a banha fritava. Tampavam bem a panela e firmavam a tampa com um tento, para que não se abrisse. No outro dia, na sesteada, era só colocar o arroz e a água e em poucos minutos o carreteiro ficava pronto.

Hoje, em casa, a gente dá uma primeira fervura no charque, pica-o e o coloca com água e banha na panela. Após



fritar, coloca-se o arroz e a água. Quando o arroz estiver pronto, serve-se. Não deixe secar a água. A panela sai do fogo com a água ainda fervendo.

Já se está usando “carreteiro” com guisado de carne verde. Sendo cortado à faca, fica bom. Já o guisado feito à máquina de moer não dá bom paladar.

Morcilha

Tiravam a gordura da face interna das costelas do porco. Picavam bem miudinhos e misturavam com o sangue.

Eles sangravam o porco no coração, enfiando a faca logo abaixo da cartilagem que liga a última costela ao externo e ao osso do peito.

No orifício da sangria, colocavam um sabugo. O sabugo funciona como uma rolha, impedindo que o sangue jorre para fora. Quando abriam a caixa do corpo, retiravam o sangue com um copinho de folha. O sangue era recolhido numa panela onde se colocava um pouco de vinagre e sal. Temperavam com sal e temperos verdes e punham para cozinhar, misturado com aquela gordurinha previamente picada.

Também se podem acrescentar os músculos da cabeça do porco, sem a gordura, e a língua.

Queijo

O queijo de porco é um aproveitamento de miúdos.



Cozinham bem a cabeça para retirar a gordura. Retiravam todos os músculos e picavam. Depois misturavam língua, orelhas, “carnes” dos pezinhos, passarinha e até coração. Tudo bem temperado e bem cozido era posto dentro do estômago do porco.

Ferviam de novo para cozinhar o estômago. Depois de pronto, prensavam, para dar a forma de queijo.

Sangue

O sangue de ovelha é um prato muito apreciado ainda hoje. Sangravam a ovelha seccionando as carótidas e as jugulares de um só golpe. Literalmente, ovelha se degola. O sangue é aparado numa panela com um pouco de sal no fundo e levado para a cozinha. Em outra panela, bota-se um pouco de banha de porco para untar o fundo e paredes, para não grudar. Depois se coloca o sangue já coagulado. Acrescenta-se água e ferve-se bem. Depois de fervido, faz-se um guisadinho e tempera-se com cebola, alho e novamente vai à panela para uma fritadinha. Depois, mistura-se um pouco de farinha de mandioca para enxugar um pouco a gordura e deixar o guisado mais solto. Fica tipo uma farofinha. Ou então, larga-se sobre o guisado dois ou três ovos inteiros e refoga-se mexendo. Finalmente, coloca-se tempero verde.



CAÇA E PESCA

Por ser uma região de cabeceira de rios, a região da barba-de-bode só possui peixes de pequeno porte: lambari, tambicu, sardela, cará, jundiá, guasca e traíra. As traíras eram criadas nos açudes para pescarias dos adultos, embora existissem em tudo que é lagoão; judias e guascas, de hábitos noturnos, ocupavam a inquietação e as horas de lazer dos jovens; a piazada pescava e comia a miuçalha das sangas e os lambaris dos açudes. Peixes estes que não se prestam à arte culinária.

O nosso peixe nobre é a traíra. Normalmente era comida frita. Quando pescada em maior quantidade, com rede, faziam dela escabeche que era guardado em vidros. Pescador mesmo só conheci o Sr. Ângelo da Silveira.

Vivia pescando, mas não vivia da pesca. Pescava pelo puro prazer de pescar. Ele tinha um salão de baile, mas quem cuidava era D. Corina, mulher dele. Ela vendia os escabeches de traíra nos bailes. Eram famosos. Lembro-me muito do meu tio Nestor que gostava de comer com cerveja, do fundo do poço. É que naquele tempo ainda não havia gelo no interior e eles colocavam a cerveja dentro de baldes e desciam o balde dentro do poço. A água do poço é que refrescava a cerveja. Não era pra todo mundo que serviam uma GAÚCHA, fresquinha. Não tenho estatísticas sobre o consumo de bebidas em Passo Fundo. Certa ocasião me surpreendi com a declaração de uma pessoa ligada ao comércio, que me afirmou que a bebida mais consumida era a cachaça. Explicou-me ele: os que têm hábito e os viciados tomam cachaça todos os dias, e os que não têm, bebem com frequência.

- Eu sempre pensei que fosse cerveja, retruquei-lhe. A posição geográfica torna Passo Fundo um local ótimo para distribuição de produtos, principalmente de produtos populares. A densidade populacional em um raio de 100 km está em torno



de dois milhões de habitantes. O primeiro homem que viu isso foi um alemão austríaco - naquela época a Áustria pertencia à Alemanha - chamado Jorge Barbieux. Barbieux iniciara seus estudos na escola de cervejaria de Hamburgo, Alemanha. Não concluiu. Veio trabalhar com cerveja em Buenos Aires. Depois veio para o Brasil. Por falar em cerveja fui até a fábrica da Brahma, estabelecida aqui em Passo Fundo desde de 1947. Foi nessa época que a Brahma comprou a Continental de Porto Alegre da família Bobb - Sassem - Ritter, e no mesmo negócio entrou a cervejaria Serrana, fabricante da cerveja Gaúcha. A Serrana era de propriedade do Sr. Jorge Barbieux, vice-cônsul da Áustria, em sociedade com o Sr. Otto Baden. O Sr. Baden vendeu a parte dele para a Continental, mas o Sr. Walter, filho do Jorge, não. Em 47, o Sr. Barbieux já era morto. Aí o Walter vendeu a parte dele. O Sr. Conrado Hexel, contou-me que em 1932 seu pai, Vilibaldo Hexel, alugara a casa do Sr. Otto Baden. Era a única casa que possuía água encanada em Passo Fundo. A água vinha da cervejaria. Antes, ali era uma gasosaria, no número 295 da Avenida Brasil. É sobre esta época que estou escrevendo.

A cerveja de Passo Fundo era muito apreciada por causa da água. O lençol d'água fazia uma grande diferença no sabor. Hoje, eles ajustam o pH da água da cidade e a tornam água cervejeira. Pelos meus conhecimentos de química, o pH é que dá o sabor ácido, que equivale a azedo. As duas palavras têm a mesma origem. Outra coisa muito importante é a temperatura, em todas as cervejas do tipo alemão. Foi o problema da temperatura que me levou até o do Heinz Goecks e o Afonso Lothário Hansen, os dois responsáveis pelo sabor, para um prosa. Comendo uma cebola enrolada num peixinho cru espetados em dois palitos (rollmop's) e degustando uma cerveja, foram me ensinando:

- A cerveja se toma entre seis e oito graus centígrados. Acima de oito ela vai perdendo progressivamente, o sabor. Abaixo de seis, não tem sabor. A cerveja estupidamente gelada é estupidez mesmo.



Ao que Hansen acrescentou:

- Abaixo de seis graus as papilas da língua não diferenciam sabor. É por isso que quando pedem da nossa cerveja e não tem, eles acrescentam: - Bem gelada até que vai...

Ainda hoje há um restaurante em Passo Fundo que serve lambari frito com cerveja. Era a pesca diária da piazada. No verão, quando a minhoca se torna escassa, pescava-se com miolo de pão. Ou matava-se um passarinho com o bodoque para fazer dele iscas.

A vó Carolina mandava a piazada pescar jundiá para ela. Gostava muito. Fazia de um jeito só: enopadinho. A minha mãe continua a tradição. Sempre que há jundiás nos supermercados, eu pesco um para ela. Nos capões, abundava a paca, a cutia, o tatu; veado pardo, pororó e o veado virá; no campo, a mulita.

A paca era a caça preferida do caboclo. Caçavam-na com gaiolas. Elas constroem suas tocas à beira dos rios, onde a terra é mais fofa. Tocas rasas, com sete bocas de saídas para enganar os predadores. Os agregados e peões cutucavam a paca no ninho com uma vara e ela saía por uma das bocas da caseira. Ao saltar da toca o caçador acertava-lhe o facão na cabeça.

Não era fácil, mas eles conseguiam. Para caçá-las com gaiola, usavam como isca milho e laranja. Espremiam laranja, espalhando o caldo a alguns metros de distância e em direção a porta da gaiola para que a paca seguisse o cheiro. Na época do pinhão, a paca é muito gorda e a carne cheirosa.

O mesmo ocorre com a cutia. Esta era menos apreciada, já pela dificuldade de entrar em gaiolas, já pelo cheiro e o sabor da carne, que sem o pinhão, é seca e catinguenta. Caçavam com taquari, que era a arma de caça dos pobres. O caçador ficava mais ou menos a uns dez metros da toca e um seu companheiro largava os cachorros. Perseguida pelos cães a cutia vinha correndo distanciada deles, direito à toca, por baixo das partes mais sujas do mato. Carrega o instinto de, antes de entrar na toca, parar e ficar sentada; erguer e elevar as patinhas dianteiras



do chão, olhar para os cachorros que a perseguem, e quando estão bem próximos ela zupt para dentro da toca. Tudo isso se passava em segundos. Ela nunca entra na toca sem antes espiar. Nesse momento o caçador atirava. O veado era a caça nobre, entre as de pêlo. Somente os fazendeiros, muito bem montados e com cachorros de raça, treinados, caçavam-no, em domingos, pela manhã. Tal qual a nobreza de outrora, reuniam-se os fazendeiros vizinhos e partiam para a caça ao veado. Voltavam à tarde, com uma ou duas peças; cachorros e cavalos estafados pelas correrias do dia. Animal de carne seca, e de pouco sabor, valia mais como troféu. Nas restingas e capões menores, morava o veado virá; nos capões de maior porte o pororó, de pelagem mais escura; e o pardo habitava o mato alto, em meio aos pinhais.

Ainda hoje existe o capão da virá-ligeira. É um capão pequeno, que se criou onde termina um banhado e logo depois dele, o capão, segue-se uma restinga. Contavam os meus tios que ali morava uma virá muito ligeira. Tentaram caçá-la inúmeras vezes. Ela surgia do capão para a restinga como um raio, no campo, nem os cães veadeiros dela se aproximavam na corrida, nem os caçadores tinham tempo suficiente para uma boa pontaria. Um dia desapareceu. Deixou uma lenda: nunca um cachorro chegou-lhe perto. Nenhum caçador conseguiu acertar-lhe um tiro. Quando se passa diante do capão, é impulsivo, vem à mente: ali é o capão da virá ligeira...

O pororó é o menor dentre eles e o mais aspudinho. Aspas com três, quatro galhadas, não mais que isso. Mora em mato fechado. Tem o paradouro próximo ao rio, nas capoeiras ou próximo aos banhadais. É o mais velhaco. Levanta a corrida para o lado dos rios e dos banhadais. No rio, ou ele sai nadando para o cachorro perder-lhe o rastro ou fica cruzando a sanga para um lado e outro. Muitas vezes ele corre direito ao banhado, dá um salto enorme e cai em pé, parado, no meio de uma moita e ali fica bem quieto. Fica na moita como diz o ditado popular. Outras vezes ele consegue dar a volta e chegar ao ponto de partida, onde os cachorros se confundem com o



rastro anterior. Não existiam muito por aqui. Nossos matos são capões relativamente pequenos para uma corrida de cachorros.

Os caçadores ficavam na espera para caçar o pororó. Geralmente à beira da sanga e onde o mato cortado pela natureza se estreitava até a sanga e oferecia boa visibilidade.

O pardo é o maior entre eles. Tem um couro grosso, muito apreciado para badanas, tiradores e chinelos. Pelo hábito que ele tinha de viver no mato alto, e de não sair ao campo quando tocado pelos cachorros, os caçadores tinham de conhecer bem o terreno e deduzir o rumo que ele poderia pegar, em direção ao rio. O pardo sempre procura o rio e nele se atira para se livrar dos cachorros. É grande nadador. Os caçadores ficavam em canoas, na espera. Nadando, basta levantá-lo pelo rabinho que ele afocinha e morre afogado. A característica do pardo é que ele levanta a corrida e segue um rumo reto. Nunca se desvia. Se impossibilitado de ir ao rio ele segue correndo até cansar os cachorros. É muito veloz e muito resistente. Somente o veado virá sobrevive nas restingas. Com o fim dos caçadores estão se reproduzindo bem, novamente.

Os fazendeiros nunca matavam o veado branco. Eles viviam nas coxilhas, em pequenos rebanhos de 4-5 animais. Não que a carne não prestasse: veado branco não se mata, diziam. Acho que era a mesma tradição do não se mata corruíra, beija-flor, quero-quero. Mas os colonos não participavam das nossas tradições e matavam o veado branco. Misturavam a carne dele com a de porco e faziam linguiças.

Após o advento da lavoura de soja, os veados brancos se tornaram raros. Eles causam grandes estragos na lavoura quando o feijão soja está recém apontando. Começaram, então, a matá-lo.

O tateto desapareceu aí pela década de 20. Com a chegada da colonização alemã e italiana, bem como o porco do mato, espécie de javali dos nossos matos.

A capivara ainda existe esporadicamente - hoje, 2007,



já é praga. No início da década de 40 eu ainda me lembro dos vendedores de graxa de capivara. Eles acondicionavam a graxa em garrafas de gasosa, tampadas com sabugo. A graxa de capivara é muito rica em vitaminas lipossolúveis A, D, E, e K. Pela riqueza em vitamina A ela é excelente para a cura dos processos bronquíticos e a “doença dos olhos”, a xerofthalmia que cegou milhões de pessoas, e ainda cega nos lugares pobres e atrasados. A vitamina A é por excelência, a protetora dos epitélios, isto é, da camada de células epiteliais que recobrem o nosso corpo por dentro e por fora. Os epitélios são a grande barreira que impede a penetração dos germes em nosso organismo tanto do lado exposto - a pele - quanto do lado interno - o aparelho respiratório, digestivo urinário etc. A terapia pela graxa é, talvez, a mais antiga da humanidade. Varia de bicho, conforme a civilização. Pela vitamina D cura e previne o raquitismo, bem como osteoporose e as cáries dentárias nas grávidas; pela vitamina E melhora a fertilidade, e a vitamina K melhora a coagulação sanguínea; sem ela é impossível a coagulação. A carne é saborosa, semelhante à de porco. Lembrar-se que o sabor da carne de animais silvestres varia muito com a alimentação da época. A anta foi extinta aí pela década de 20. A anta tem um couro muito grosso.

Dele faziam aperos cabeçadas, rédeas, cabos de buçal, peiteiras. O cel. José Sampaio, meu padrinho, contava das caçadas de anta na costa do rio da Várzea. O cel. Sampaio brincava muito com a gurizada e contava que certa vez andava caçando e os cachorros levantaram a corrida de uma anta. Um peão dele saiu correndo direito à sanga, pelo meio de um taquaral, para chegar à barranca do rio antes da anta. Quando a anta apontou na espera ele ergueu a espingarda ao ombro, apontou e não enxergou nada. Aí ele olhou pra cima e viu que o olho estava enroscado num espinho de taquaruçú, piscando. Pegou o olho, botou no lugar e ainda deu tempo de atirar...

Na zona da mata, aqui entre Passo Fundo e Marcelino Ramos, a anta persistiu por mais tempo. Meu sogro, que era artífice da Viação Férrea e trabalhou nesse trecho, me contou



que no início da década de trinta ainda havia bastantes antas. Há até um viaduto, aqui perto de Gaurama denominado viaduto da anta.

O cachorro do mato, o mão pelada, ainda existe. Faziam tapetes de couro dele. E uma couro grosso forte.

Ainda caçavam no mato, somente pelo valor do couro, a jaguatirica e o gato do mato. Ainda da década de 60, na granja da minha mãe, em Pinheiro Mercado, os filhos do granjeiro mataram um leão baio, o sussuarana. Os cachorros bateram nele, na restinga, e ele subiu numa corticeira. O Oscar, meu irmão, disse-me que os últimos couros de guará ele viu em 1945, na firma Irmãos Napp, pequeno armazém de secos e molhados em Pinheiro Mercado e que comprava os couros de animais silvestres para as firmas exportadoras de Porto Alegre.

Em meados da década de 50, uns caçadores de perdizes pediram licença para caçar na granja da minha mãe. Voltaram contando que haviam matado dois guarás novinhos, e que os pais haviam escapado. Este casal de guarás morava em um caponete dentro de um banhado, onde hoje há uma lagoa. Sabíamos da existência dele. A partir de então, nunca mais se ouviu falar em guarás.

Caçavam lontras para, da pele dela, fazerem guaiacas. Dos animais de pêlo, o que mais se caçava era o graxáim, no campo, com gaiolas. Havia três raças de graxáins: um de pêlo escuro que habita próximo aos capões, por isso ditos do mato, pelos seus hábitos de caçar no mato; os de pêlo claro são grandes caçadores de perdiz; e os quase baios, mais encontrados nos banhados. Havia e ainda há em grande quantidade. A pele tinha valor. Os agregados e a peonada armavam gaiolas por toda à parte. Os fazendeiros estimulavam, porque o graxáim matava cordeiros recém nascidos. À noite, mesmo com a cachorrada por perto, os graxáins vinham até o galinheiro pegar galinhas. Assim mesmo nunca faltou grasnem.

O ouriço caixeiro tinha uma carne muito apreciada por



todos os agregados e peões. Creio que todos faziam uso dela. Eles pegavam o ouriço, depois de morto, pela ponta do rabo, que é pelada, e queimam-lhe os espinhos, assim como quem sapeca as penugens de galinha, para poderem tirar-lhe o couro.

A raposa, hoje ainda moradora no forro das casas, era um prato muito apreciado. Aqui em Passo Fundo há muita raposa no forro das casas de madeira. O que nós chamamos de raposa é conhecido no Brasil como Gambá. O tamanduá, daqueles pequenos, chatucos, ainda deve existir nas fazendas tradicionais, que estão ficando muito poucas. Dá um couro bonito, muito forte, bom para tapete.

O ratão do banhado, a nútria, sempre existiu e agora está aumentando muito de população. Fazia estragos nas lavouras de arroz de subsistência. A peria (preá) existe em tudo que é costa de banhado. Eles caçavam-na para comê-la. Os guaipeças dos agregados eram treinados em levantar preás. O guaipeça faz ela sair da touceira de capim guaçu e quando ela foge para a grama a gurizada a mata a porrete. Ela sempre tenta a fugir em direção ao banhado, onde é o esconderijo dela.

O lagarto também era caçado tanto pela pele como pela carne. Carne branca, boa. A graxa é que tem um gosto um pouco enjoativo, quando o lagarto é muito gordo. A minha mãe preparava como quem prepara tatu: desfiado, refogado e misturado com farinha de mandioca. A tia Anália tinha muito nojo de lagartos. Certo dia minhas irmãs prepararam um lagarto a capricho e mandaram um pratinho pra ela mentindo que era carne de mulita que os piás meus irmãos e eu, haviam caçado. A tia gostou muito. Um belo dia contaram pra ela que era lagarto. Ficou que era uma fera!... Tia Anália era casada com um tio dela, o cel. José Sampaio, revolucionário maragato das tesouras. Eram meus padrinhos de batismo. Nesse tempo ela já era viúva e viera morar em Pinheiro, ao lado da casa da minha mãe. Eu fui criado no meio de um matriarcado; tenho vaga lembrança de meu pai; meu pai era filho único de Olivério Veríssimo da Fonseca (Penduradas estão as boleadeiras de marfim que foram dele), de Cruz Alta. Conheceu minha mãe quando ela



foi estudar lá. Não conheci meus avós e só convivi bastante com um padrinho, o tio Sady que faleceu em 1992. Somos nove irmãos, seis homens e três mulheres. Na verdade quem me criou foi o meu irmão, o Oscar. Eu e meus dois irmãos mais novos o Mário e o José - o Juca. É o maior assador de carne que eu conheço. Ele e o Tarugo. Por que éramos muitos dentro de uma casa só, talvez, é que vivíamos pelas fazendas dos tios e, principalmente, da Vó Carula - Carolina Sampaio de Quadros. Até os 13 anos eu vivi assim caçando, pescando e ajudando em tudo que é serviço de campo, de mato, de roça e de lavoura. Aos 13 anos, quando fui internado no colégio Conceição, em Passo Fundo, ganhei meu primeiro par de sapatos. Em 1972 ganhei um par de botas do Oscar, botas de Julho de Castilhos. São as que ainda uso, para as festas.

Nas caças de campo temos a mulita. A mulita era caça de piá. À tarde, depois que os homens chegavam do campo, e os cachorros comiam e dormiam um pouco, a gurizada chamava os bons de faro e se ia para a barba de bode. É no meio do macegão que mora a mulita. Gurizada de pé no chão, calça curta, cabeça pelada alumando ao sol das três da tarde, lá se ia para a coxilha com o cusco pulando em roda dela. Cachorro tatueiro não é uma raça, é uma qualidade que qualquer cachorro pode ter. Normalmente os cachorros campeiros eram fox-terrier mestiçados com boxer. Eram uns cachorros fortes, bons de ouvidos e ligeiros, mas nem todos tinham faro bom. Para a caça de mulita preferia-se os cuscos de menor porte e que não esmagassem o bichinho com os dentes. Uns pegam a mulita e trazem, outros ficam mordendo e estragam a carne. A piizada sabia selecionar os guaipeças. Cachorros e piás saíam pelas fraldas das coxilhas caçando. O cachorro tatueiro quando dá no faro, levanta bem a cabeça, o focinho para o ar e sai num galopão direito a caça. Ele não rasteja como o perdigueiro. A piizada corre junto a ele para evitar que ele possa estragar a caça com mordidas. O cachorro pega a mulita e o piá já pega o cachorro e toma-lhe a caça.

O tatu-itê mora no mato. Há um de casco mais escuro,



mais entroncado e de orelhas curtas. Outro, de casco mais claro, mais pernudo e orelhas bem maiores.

Eu não compreendo como é que aqueles homens em noite escura entravam mato à dentro a passos largos, difíceis de piá acompanhar, mesmo com uma grimpa acesa na mão, e parava em determinado lugar: - a caseira dele é aqui! Batiam com uma varinha na entrada da toca. Se o tatu estivesse dentro, roncava. Se o tatu já estivesse fora a gente ia largar os cachorros lá pra cima. Eles sempre constroem a caseira mais próxima à água. A gente tem que entupir, com galhos, a caseira. Acossado pelos cachorros eles entram em caseiras rasas, já abandonadas. Entra e começa a cavoucar. A gente tem que chegar e puxá-lo pelo rabo. Aí ele para de cavoucar. Mas se a toca não é grande, ele se encolhe, crava as unhas e o dorso do caso, se firma bem e não há quem o arranque dali. Há duas soluções: a primeira é procurar sangrá-lo no dorso, onde a casca é articulada; a segunda é enfiar-lhe o dedo no cu; ele espicha o corpo para se defender e se desgruda da toca. É só puxá-lo pelo rabo.

Se a toca é rasa e superficial, pode-se cavar em cima dele e tirá-lo vivo. Neste caso não se sangra. Sangrar sempre estraga um pouco a carne. O melhor é pegá-lo pelo focinho e desnucá-lo.

Depois de limpo, passar bastante limão para tirar a catinga. Temperar com sal e temperos verdes. Na noite seguinte, na hora de dormir, a gente pega um pedaço de lata, coloca sobre ela o tatu de barriga pra cima, cobre-o com uma panela de ferro e puxa a cinza quente e as brasas recobrimdo a panela. Pela manhã é só retirar a panela que o tatu está se desmanchando, cozido no vapor. Não há caça melhor!

O tatu de rabo mole sempre foi raro. Contam que ele tem uma carne vermelha, boa. O tatu peludo é praga. Não se comia tatu peludo porque diziam que ele comia defuntos no cemitério. Nem cemitério existia por aquelas coxilhas... Fazem grande estrago nas lavouras de mandioca. Hoje existe rabo mole em grande quantidade nas granjas. Também dizem que a carne é



muito boa. Eu me criei acreditando que à noite saiam da toca para comer defuntos...

Não foi o caçador que, praticamente, exterminou a perdiz. Foram o veneno na lavoura e o trator. O veneno matando o adulto, e o arado matando os recém nascidos e destruindo os ninhos.

A perdizada é o único prato dentre as caças realmente apreciado. Hoje com a evolução da técnica abandonando o uso do arado e dos agro-tóxicos, a codorna retorna aos nossos campos, bem como bandos de passarinhos que encontram alimentação farta nas lavouras. Felizmente assistimos a uma campanha grande entre os próprios agricultores e os agrônomos da EMBRAPA e EMATER visando ao controle natural das pragas e a conservação do solo. Ainda não se conseguiu na área governamental a proibição do uso do arado. O arado revolve a terra a 30 cm. de profundidade o que, nas coxilhas de barba-de-bode equivale a sepultar, fora do alcance das raízes alimentadoras, a matéria orgânica necessária à alimentação da planta; a matéria orgânica assim enterrada forma uma camada tipo mata-borrão que absorve e impede a água trazida pela lei de capilaridade de chegar até a raiz da planta. Por causa disso, 15 dias sem chover ocasiona enormes prejuízos na produtividade; o corte do arado interrompe a capilaridade impedindo que a planta utilize a água do sub-solo; na terra repetidamente arada a água leva toda a matéria orgânica gerando o que os agricultores denominam de terra cansada. Uma vez expulsa a matéria orgânica o solo se transforma em solo argiloso, verdadeiro tijolo onde a permanência da água da chuva é zero e, o que é pior, pelo fenômeno da lixiviação os minerais são perdidos. Para melhor se compreender o fenômeno do acúmulo de água pela matéria orgânica, basta pegar um tijolo e um pedaço de pau podre, bem seco e pesá-los; colocar os dois por algumas horas dentro d'água, retirá-los e pesá-los novamente. Coloque-os ao sol e verifiquem qual do dois seca primeiro. Essa, na prática, é a diferença entre um solo argiloso e um solo rico em matéria orgânica.



Por outro lado, o equilíbrio iônico do solo é invertido, desequilibrando a fisiologia que, em consciência, leva três anos para novamente se restabelecer. O arado, ao destruir a matéria orgânica e desequilibrar os íons, desidrata o solo e mata toda a vida nele existente: bactérias, fungos, insetos, larvas e em consciência répteis, aves. Enfim, destrói a vida animal, vegetal e o próprio solo. A enxurrada que corre de uma lavoura bem cuidada é limpa como a de um mato, por mais inclinado que seja o terreno, e a enxurrada que corre de uma lavoura de ignorantes é barrenta até em terrenos planos.

Em Passo Fundo, iniciador do plantio direto, novamente se ouve o canto triste do perdigão.

As caças de penas do mato sempre foram praticadas pelos caboclos e peões. Existiam, mas não em grande quantidade, o uru e o nambu. O nambu é o bicho que canta mais alto na mata: prrr-prrr-prrr, igual a um apito. Havia no comércio apitos que imitavam o canto do nambu. O caçador apitava, e ele vinha ao encontro do suposto companheiro e era abatido. A última vez que eu ouvi o canto do nambu foi antes da invasão dos sem terras na fazenda Anoni. Ali havia muito e de tudo que era bicho. O Sr. José Anoni era um homem muito caprichoso. Os sem terra, qual bando de gafanhotos, estão destruindo até a floresta. Onde eles invadem acabam com tudo o que tem vida. O uru existia aos bandos. É semelhante a uma pomba. O macuco sempre foi raro. É do tamanho de uma angolista e tem o bico tipo ave de rapina. É muito bonito. A plumagem dele é igual a de uma angolista, mas a cabeça é bonita, revestida de uma plumagem cor de cinza. A carne do nambu deve ser muito gostosa. L.C. Cascudo relata que D. Pedro II comia sopa de macuco todas as tardes.

Andavam em bando de dois ou três. era um bicho arisco. Quando a gente se aproximava deles, eles saíam correndo até onde o mato fosse mais limpo e levantavam vôo, fazendo um barulhão, tipo vôo de galinha, pesadões que eram. Não me lembro do canto do macuco, mas ele devia cantar segundo relata o autor desta quadrinha popular:



*Pi-pi-pi faz a perdiz
Na saída do verão
O nambu lá na taquara
E o macuco no sertão*

Por aqui ainda existem matos nativos grandes e ninguém mais permite caçadores. Acredito que todos eles ainda existam. Por outro lado, a reposição da fauna é um processo simples, quando o meio ambiente ainda está conservado. Se ela ainda não foi reposta é por falta de vontade política ambientalista.

O caboclo gostava da caça aos jacus. Havia muito. A carne é semelhante à de galinha, mas preta. Ainda existem por toda à parte.

A pomba do bando é a caça preferida dos colonos italianos. Nos caponetes e capões próximos aos rodeios aonde as pombas vêm comer sal, eles constroem um esconderijo de galhos com folhas e ali ficam na tocaia. A pomba come sal, bebe água no açude e vai se sentar na árvore escolhida pelo bando, sempre a mesma, e onde o italiano está escondido. A pomba, quando se mata uma, as demais fazem uma revoada e sentam de novo no mesmo lugar a procura da companheira. No limpo, o caçador faz uma “aripuca”, pega uma pomba e a ata pelo pé. As demais sentam junto à prisioneira e são abatidas.

Em visita à Quebec, eu vi um enorme pombal, no centro da cidade. É que a população de pombos havia se reproduzido demais, sujando a cidade. Eles, então, construíram o pombal e ali colocavam ração com anticoncepcional.

Existia também muita seriema, mas os fazendeiros não deixavam matá-las. O canto delas anunciava chuvas. A carne é saborosa, branca, igual a do peru. No ano passa, o Waldemar, meu primo, contou-me que andaram uns homens na fazenda dele pedindo licença para matar seriemas. Eles queriam tirar a graxa delas. Diziam ser um remédio poderoso.



O tucano era caçado por causa da pluma do peito, e do bico. O Cel. Alberto Berthier de Almeida contou-me que no início do século os carroceiros usavam a pluma do peito do tucano para enfeitar as cabeçadas dos freios dos cavalos de carroça. O chaveiro do guarda roupa do quarto da minha mãe era um bico de tucano. Aqui nunca se criou caturritas, creio, porque o tucano, com aquele enorme bico comia-lhes os filhotes e os ovos. Ou protegem o tucano para novamente se reproduzir em grande quantidade ou se bota veneno para as caturritas. É espantoso como está se multiplicando esta praga das lavouras.



FESTAS

São João

Baile de São João era na casa do Nho Juca. O negro velho morava lá no fundo do rincão, divisa com a Abissínia. Nesta data, todos se lembravam da humilde casinha. A Abissínia era um rincão de campo ali em Vista Alegre, onde só moravam negros, desses vindos com os povoadores e que receberam um quinhão de campo dos sesmeiros. Negrada que nunca abandonou o uso da calça de brim listrado, à meia canela. Era da Abissínia que vinha o gaiteiro. Neste baile, porém, havia dois gaiteiros: viera o negro Álvaro, de Pinheiro Marcado, com uma gaita de 48 baixos, e já tocando marcas modernas dos bailes das cidades. E o gaiteiro da Abissínia, com uma das de oito baixos.

Os preparativos para o baile de São João começavam muito cedo. Na casa, a lida era intensa. Fazer lenha para o forno e o fogão. Assar bastante pão no forno. Arrancar batata doce, juntar pinhão no mato e tirar pinhas, debulhar milho pipoca, socar erva no pilão, cortar lenha e taquaruçu para a fogueira, encher de palha de milho os cestos, desmanchar a parede de tábuas para o salão ficar maior, estender pelegos pelo chão num quarto para a criançada que dormia durante o baile, deixar outro preparado com urinóis para uso das moças e “barrê” o pátio com “bassôra” de carquejas.

Empilhavam a lenha para a fogueira, em quadrado, bem alto. No centro, o mastro, e na ponta do mastro a imagem de São João. Cortava uma ponta de galho de laranjeira, o mais carregado do arvoredado e amarravam junto à imagem, para que São João, no próximo ano, mandasse mais laranjas. Dentro da pilha de lenha, colocavam taquaras verdes e palhas de milho



seco.

Botavam fogo no forno cedo para assar o pão. Às vezes até um parquinho assavam. Para perto do forno, levavam cestos de batata-doce. Depois de tirado o pão, as batatas ficavam assando. Na cozinha, o fogão de tijolos e chapa, estava preparado e bem municiado de lenhas para estourar pipocas, assar pinhões na chapa, aquecer água para o mate doce das moças, chás para as velhas e chimarrão para os homens. A dona da casa fazia alguns pés-de-moleque, uns doces de leite pra mode alguma gente mais importante que viesse. Durante o baile, o dono vendia gasosa.

Na casa do Nhô Juca chegava-se a pé e a cavalo. Quem viesse de aranha ou de carroça, tinha que deixar a condução do outro lado da sanga, pois o cruzo do passinho era muito incerto no inverno. No geral, todo o mundo vinha a cavalo, e a pé com o sapato nas mãos para não estragar e nem cansar os pés. Vinham cruzando sangas, ponta de banhados e picadas, seguindo os carreiros traçados pelos cascos de animais em direção aos passos. Carroças e aranhas, depois de certa altura, vinham pelo meio do campo. Muitos chegavam cedo e deixavam o cavalo na soga. Embora todos usassem maneador na cabeça do arreio, embaixo dos pelegos, de noite era mais seguro deixar em soga de crinas, para evitar que o graxaím atorasse o maneador.

A piizada, por arte, amarrava uma barba-de-bode na outra, por sobre o carreiro, por pura arte. Os desprevenidos enroscavam a canela no atilho e se vinham ao chão.

Esse negócio de atar macegas e derrubar moças ...

Certa vez houve um baile ali no sêo Igidinho Carpes, em Pinheiro Marcado. Iam na frente, na noite escura o Oscar, o Arlindo e o Deoclides. O Arlindo, bundinha do povoado, escutava as artes que os outros dois faziam quando crianças. Resolveu dar um tombo nas gurias, com o que os outros dois não concordaram, pois eram as moças que levavam para par. O Arlindo não quis saber e começou atar macegas no carreiro em



direção a sanguinha que nascia do banhado. Ali ainda era meio banhado de um lado e do outro e o carreirinho desaparecia. Deixa estar que bem no cruzo havia um olho d'água grande, meio escondido pelos capins-guaçu. O Deoclides assoprou no ouvido do Oscar:

-Vamos derrubar esse índio no olho d'água pra ele aprender a não fazer brejeirada pra moças ...

O Arlindo, proseando entre os dois, foi avisado:

- Cuide. A moça está chegando onde você atou a macega, ela já cai.

Caminhando e olhando para trás os outros foram desviando-o em direção ao olho d'água ...

- Cai num poço!

- Que barbaridade! Como é que você não viu o olho d'água, homem de Deus!

Tiraram o coitado, recoberto daquele barro preto.

Cada um vinha com a melhor roupa que tinha. As moças em idade de arranjar par vestiam um vestidinho de chita, novo, à meia canela. No rosto e nos lábios, passavam papel crepon vermelho, umidecido. A tintura do papel formava duas rodinhas nas maçãs do rosto. Pó de arroz à vontade. Algumas mais escurinhas pareciam galinhas espojadas na cinza. Fitas e flores no cabelo. A indiada, cabelo revoltado pelo muito uso do chapéu campeiro ou roceiro, e a quase ausência do pente, engraxava o cabelo de brilhantina ou de azeite de mocotó, a ver se o cabelo velho tomava um pouco de jeito. Mas todo o mundo arrumado a capricho; baile de São João era baile de muito respeito e devoção.

À tardinha o forno engolia cestos de batatas doce.



Paneladas de pinhão ferviam no fogão. Muito pinhão assando na chapa também. As pipocas, já debulhadas, aguardavam o momento de serem postas na banha quente.

Ali pela boca da noite começavam a dar tiros de roquera (Foto 64).

Faziam a roquera com um tubo cilíndrico de ferro com uns 30 cms. de comprimento por uns cinco de diâmetro. Cavavam uma moessa num pau de cerne e nela prendiam a roquera com arcos de barril e pregos. Atavam um sovêu naquele pedaço de pau. Na argola do sovêu faziam uma laçada e a prendiam num palanque. Enchiam a *roquera* de pólvora preta e socavam bem socada com pedaços de tijolos. Acendiam a ponta de uma taquara comprida e encostavam o fogo no ouvido da roquera. Buuum! Saía aquele clarão e uma fumaceira danada. O pau com a roquera voava longe, dando um golpe seco no sovêu. Sucediavam-se vários tiros. Depois botavam fogo na palha seca da fogueira. A labareda subia e incendiava as taquaras verdes que estouravam os gomos sucessivamente fazendo um foguetório. A alegria contagiava todo o mundo.

Começavam a servir. Pinhão assado, cozido, batata doce e pipocas.

Serviam licor de casca de vergamota para as mulheres e um trago de cachaça para os homens. Todo o mundo conversando e rindo em rodada fogueira. Quando o fogo já estava baixo, pulavam. A rapaziada se exibia de todo o jeito. Levavam vantagem os de calcinha de brim à meia canela. Pular fogueira de bombacha e botas, só quando o fogo estivesse bem baixo. Seguia-se a cerimônia de caminhar descalço sobre as brasas. Também, a sola dos pés daquela gente entortava pregos! Barrigas cheias e uns tragos na cabeça, começava o desafio para ver quem é que tirava uma nota de vinte pilas grudada na ponta do pau de sebo. Indiada acostuada a tirar folhas de palmeira para tratar cavalos no inverno, começava a subir bonito. À medida que se aproximava do dinheiro, o pau tinha cada vez mais sebo e os “índios” começavam a escorregar. De repente



não se agüentavam e vinha deslizando até o chão. De tanto deslizarem, iam limpando o sebo até que alguém conseguia pegar o dinheiro.

Enquanto isso Nho Juca fechava bem fechadas as janelas e a porta dos fundos. A porta da frente ficava entreaberta, o suficiente para passar uma só pessoa. Todos os homens entravam de um a um e pagavam entrada. O dinheiro era para pagar os gaiteiros. As janelas fechadas era para impedir os que ficavam de lá fora de espiar o baile. Quando alguém queria sair do salão, prendiam uma fitinha colorida na lapela. O salão tinha pouco espaço, e não havia onde sentar. Alguns bancos junto às paredes eram para as pessoas idosas, que ficavam tomando chimarrão e servindo mate doce para as moças e meninas. Os homens que paravam de dançar saíam da sala. Era um entra e sai contínuo. Todos eram conhecidos e não havia perigo de empréstimo da fitinha da lapela.

Todos a postos o gaiteiro do Rincão da Abissínia espichou o fole da de oito baixos e abriu o peito: Jacaré, jacaré, jacaré quem foi que robô tua muié ... Bugio e serrote era o que mais tocava. Chamavam o bugio de limpa banco. Também, qualquer música bem animada e que todos dançassem. Tanto o bugio como o serrote não tinham fim. O gaiteiro parava quando queria. Aí pediam um limpa banco. As vezes uma rancheira bem sacudida limpava os bancos e o baile se reanimava. O meu amigo Tarugo, do Pinheiro Mercado, ainda se gaba de ser bom dançador de mazurca. Disse-me que ensinou para a filha dele. Mas não sabe dançar direito a rancheira de carreirinha. Diz que pegavam na mão do par e saíam, assim, de lado, marcando o passo. Quando a marca parava, os pares ficavam conversando no meio da sala. Outros formavam grupos. Os que estavam se namorando de longe se conhecia: ficavam quietos, não se conversavam, olhando um pra um lado e outro pra outro, assim como quem está disfarçando, mas revivendo os versos do Aureliano:



*Quanta coisa ela me disse Não dizendo quaje nada!
Quanta coisa ela entendeu
Da minha boca cerrada
- Porteira do coração!*

(Romance de Peão)

Baile animado, par definido, o negro Álvaro pegava na de 48 baixos... Álvaro Martins. O nome denuncia a procedência de seus maiores vindos com os povoadores da região. Ele morreu em fins dos anos 70 aqui no Hospital Municipal, de cirrose hepática, certamente de tanto beber em bailes. Visitei-o várias vezes.

Muito desinibido, anunciava: - *Agora é a vez da porca de bastão!* E largava uma rancheira caprichada.

Nesses momentos de brincadeira sempre havia um que comandava. Batia com o bastão no assoalho e todos tinham que trocar de par. Um sempre sobrava feito mosca tonta no salão.

E o baile continuava.

A maioria dançava a noite inteira e não pagava uma gasosa para o par. Gasosa sempre havia e era vendida. O Álvaro, muito sabido, anunciava: *Agora eu vou tocar a porca de tomar gasosa!* E lascava uma valsinha romântica para os namorados. Mas deixa estar que muitos dos bailarinos, nem dinheiro pra gasosa tinham. Abandonavam a moça apressadamente, saindo porta afora muito encabulados. É que quando o gaiteiro parava de tocar o moço tinha de oferecer uma gasosa para a moça. As coitadas comendo pinhão, batata doce e pipocas a noite inteira, ou alguém Ihes oferecia uma gasosa ou passavam toda a noite só no mate doce.

- *Agora é a vez da vanera das damas!*



E tocava um chote afigurado. Todos os pares se separavam e as

moças iam tirar os moços.

-Pare a gaita gaitero!

O rapaz tinha que dizer um verso para a moça:

*Do pinheiro nasce a pinhal Da pinha nasce o pinhão/ do
coração do homem nasce o ciúme/o Da mulher, a ingratidão.
Ao que a moça respondia: - Quem tem pinheiro tem pinha/
Quem tem pinha tem pinhão/ Quem tem amor tem ciúmes/
quem tem ciúmes tem paixão.*

E todos os pares tinham de dizer um versinho. Lá pelas tantas, um lá do Rincão da Abissínia, me sai com esta:

*-É coisa de admirá/ Um alefante avoá/ As água do má, sai
fora do nivre/ Mas eu dexá de te amá/ Quá! Isso é impussivre!*

Lá pelas duas da madrugada, parava o baile.

Um entrava na sala com um balde d'água, e ia borrifando água pra todos os lados à mode sentar a poeira. Outros entravam com mesa, bancos, pratos e talheres. Serviam pão com lingüiça de carne de porco e café preto com açúcar mascavo. Alguns tomavam gasosa, única bebida que havia e a única coisa que era paga.

Enquanto isso Nho Juca fechava bem fechadas as janelas e a porta dos fundos. A porta da frente ficava entreaberta, o suficiente para passar uma só pessoa. Todos os homens



entravam de um a um e pagavam entrada. O dinheiro era para pagar os gaiteros. As janelas fechadas eram para impedir os que ficavam de lá fora de espiar o baile. Quando alguém queria sair do salão, prendiam uma fitinha colorida na lapela. O salão tinha pouco espaço, e não havia onde sentar. Alguns bancos junto às paredes eram para as pessoas idosas, que ficavam tomando chimarrão e servindo mate doce para as moças e meninas. Os homens que paravam de dançar saíam da sala. Era um entrar e sair contínuo. Todos eram conhecidos e não havia perigo de empréstimo da fitinha da lapela. Todos a postos o gaitero do Rincão da Abissínia espichou o fole da de oito baixos e abriu o peito: Jacaré, jacaré, jacaré quem foi que robô tua muié ... Bugio e serrote era o que mais tocava. Chamavam o bugio de limpa banco. Também, qualquer música bem animada e que todos dançassem. Tanto o bugio como o serrote não tinham fim. O gaitero parava quando queria. Aí pediam um limpa banco. Às vezes uma rancheira bem sacudida limpava os bancos e o baile se reanimava. O meu amigo Tarugo, do Pinheiro Mercado, ainda se gaba de ser bom dançador de mazurca. Disse-me que ensinou para a filha dele. Mas não sabe dançar direito a rancheira de carreirinha. Diz que pegavam na mão do par e saíam, assim, de lado, marcando o passo. Quando a marca parava, os pares ficavam conversando no meio da sala.

Outros formavam grupos. Os que estavam se namorando de longe se conhecia: ficavam quietos, não se conversavam, olhando um pra um lado e outro pra outro, assim como quem está disfarçando, mas revivendo os versos do Aureliano :

*Quanta coisa ela me disse
Não dizendo quaje nada!
Quanta coisa ela entendeu
Da minha boca cerrada
-Porteira do coração!*

(Romance de Peão)



Santo Antonio

Esta sim, era a festa em família. Depois da janta dos peões e da lavagem dos pratos pelas domésticas, juntava-se na mesma mesa das refeições a família e mais peões e domésticas solteiros. Alguns mais velhos ficavam espiando, aí por perto. Sempre havia pés-de-moleque, doces de leite, e até mesmo um pouco de licor caseiro.

A mais entendida em realizar as provas e interpretá-las, dirigia os trabalhos. Queriam saber se iam viajar, casar logo, qual o nome do futuro marido ou esposa. Pingavam um pouco do sebo derretido da vela num pires com água. Os pingos formavam uma imagem lembrando navio, trem, ônibus, carroça, animal e até avião. Se a imagem sugerisse um navio, a viagem seria demorada e longa; carroça, viagem perto. Se o navio estivesse próximo a borda do pires, a viagem seria para breve; no meio, a viagem estaria longe. A prova era feita para cada um dos presentes. A mesma prova servia para ver letras. A primeira letra do nome do futuro marido. O mesmo faziam com uma gota de tinta num papel e deixavam no sereno. Várias provas se sucediam com alguém orientando. Não havia, na realidade, qualquer festejo ou oração. Apenas brincadeiras de gente bem nova, sob a curiosidade e riso dos mais velhos.

Surpresas

Nas fazendas, a rotina era o trabalho de sol a sol. Todos trabalhavam num mesmo ritmo. A diferença entre o fazendeiro serrano e o estancieiro gaúcho, é que este estanciava na propriedade. De vez em quando levava a família para uma



breve temporada, e tudo o que ela precisasse. Convidados, amigos, também iam. Na fazenda não. Toda a família morava nela. E tudo o que se necessitava para o sustento, produziam. Compravam sal, café, açúcar refinado e tecidos.

Isolados no dia a dia, sentiam falta do lazer. Reuniam-se alguns e planejavam a surpresa em determinada fazenda. Era festa de gente madura e nada transpirava. Muito comum, aproveitar-se as datas de aniversário. Na data, um casal passava o dia visitando a casa onde haveria a surpresa. Esta visita era mais cerimoniosa, o casal visitante vinha bem arrumado, despido das roupas campeiras, demonstrando claramente que se tratava de visita de sala. Para não ficar o dia todo sentados numa sala de visitas, os dois casais visitavam o jardim, a horta, o arvoredo, as galinhas. As galinhas de pinto, as porcas de cria, os porcos para banha no chiqueiro, e uma olhada por cima da cerca na lavoura, que lavoura não tinha portão de entrada. Na dispensa, a dona da casa mostrava a fartura de conservas, doces de figos, pêssegos e abóboras, em caldas; marmelada, pessegada e figada. Licores de várias frutas. Marcela colhida em sexta feira santa para chás e casca de cabriola na cachaça para machucaduras. Azeite de mocotó fervido na folha de laranjeira para o cabelo, e puro para massagens. Bordados para panos de parede atrás do fogão: Deus te guie; O asseio é a riqueza do pobre; O Senhor me governará e nada me faltará, lembrando as fitas maragatas dos chapéus e dos cintos dos revolucionários.

Assim ficavam se entretendo, o dia passando e o casal visitante na dúvida se aceitava ou não o convite para pousar. Enquanto isso um grupo já estava lá na sombra de um capão de mato, carneando uma novilha gorda, preparando os assados, cortando espetos, salgando a carne, e com uma carroça à espera do anoitecer para transportar a carne. Outro se encarregava da bebida. Ia ao povoado e comprava na conta do assaltado gasosa, cerveja e champanhe para estourar na abertura da surpresa, e as colocava dentro d'água no lajeado para refrescar.

Ao anoitecer, reuniam-se em determinado ponto.



Na hora combinada, chegavam os convidados de aranha, de auto e a cavalo, seguidos da carroça de bebidas e da carroça cheia de espetos de carne ou já assados, ou preparados para serem assados no forno. Às vezes abriam uma vala no chão, enchiam de lenha, que sempre havia bastante no lenheiro, e em minutos estavam assando a carne, bem de longe, que carne de rês recém carneada não se apura no fogo. Fica rija. Peonada, e agregados mais próximos, mais os serviçais que traziam para ajudar, juntavam-se no pátio, e faziam outro baile, com a mesma música.

Uma surpresa lá na fazenda do tio Nestor, ficou na história. Vieram uns parentes da tia Maria Cândida, dos Rocha, de Cruz Alta, e uma irmã dela trocou o vestido três vezes durante a festa.

Surpresa

Letra e música de Mário Veríssimo da Fonseca (Gravada no disco da 4ª Seara)

*Sinhá Mocinha
Me enseba as botas, menina
Tem surpresa no Tio Chico
E um baile de relancina*

*Haviam mandado um próprio
Com “roupagem” disfarçada
Dizer de boca pequena
Que é pra ninguém contar nada
Mataram muita galinha
Rebuliço com leitão
Caldeirão fervendo charque*



Pra paçoca de pilão

Refrão - Sinhá Mocinha...

*Tiraram duas paredes
Já bateram bem o chão
A bodega é no quartinho
Do finado tio Simão
A tarimba da Zebinha
Já está cheia de xergão
Prás crianças da comadre
Se acomodarem no chão*

Sinhá Mocinha...

*E bem na hora marcada
Só nêgo beirando o mato
Berro de gaita e violão
Tirroteio, espalhafato
Entraram dentro da sala
Tiraram os bancos pra fora
Quem não dança o chegadinho
Fica olhando lá de fora
Oi, compadre chegadinho, chegadinho
Oi, comadre mais um bocadinho...*



RECREAÇÕES

Brinquedos infantis

Os brinquedos coletivos do menino serrano são os mesmos encontrados em qualquer livro que trata do assunto. Tesouro da Juventude, Florestan Fernandes e várias monografias que conheço, apenas apresentam variantes mínimas em brincadeiras tais como diabo rengo, ovo choco, chicote queimado, gato e o rato, passa passará, tem pão hoje, enfiar agulha, cadeia, sapata, procura do anel, cabra cega, a barquinha virou, o meu belo do castelo, corrida de saco, São João das calças brancas, D. Cândida (D. Sancha). Já mais grandinhos, o lazer dirigia-se para jogo de prendas, passar anel, caí num poço quem é que me tira, se minha boca fosse um cestinho, se meu coração fosse um gancho o que é que você pendurava, a minha direita está desocupada nas brincadeiras entre jovens. Os jogos de cartas eram o mico, a latrina e o jogo do burro. No galpão jogava-se o tigre e o moinho com feijão preto ou milho. Faziam um saquinho costurado cheio de areia para o jogo das três marias. A piazada gastava energia em jogo do bicho, um, dois, três pra mim ou trinta e um. Baitaca. Baitaca eu não encontro muito pelo folclore: a piazada toda se dava as mãos e tinha que pegar um piá solto. Campeirear em cavalo de taquara e rédeas de tiras de pano, que cabo de vassoura comercial era um luxo e barbante era escasso. As vassouras eram sempre feitas em casa com guanxuma ou carqueja e cabo de taquara. Nunca se usou tentos. O tento de couro cru quando molha fica uma meleca. O bodoque fazia parte do pescoço. Os bolsos viviam furados de pedras. Lá em Pinheiro Mercado o trem passa por dentro do povoado. A piazada sentava-se nos trilhos e ia quebrando pedras para os bodoques. Pedras muito duras, cheias de pontas e arestas que rasgavam tudo o que era bolso. Para as caçadas



grandes pelas restingas, que capão é muito alto, enchia-se um bocó de pano. Sempre havia um passo nas sangas cheias de pedrinhas arredondadas para se encher o bocó, excelentes para o uso no bodoque. Ah, os poços! Excelentes fornecedores de tabatinga. O nosso solo é muito profundo e a tabatinga esta lá no fundo. Forma a camada impermeável por onde corre o lençol freático, é o fundo do poço. Com ela, fazia-se pelotas de barro secadas ao sol. Bem redondinhas. Balas de tiro certo, reservadas para caças nobres, rolinhas, juritis, sabiás, chopins, papagaios, tirivas, sanhaços, caças destinadas á gula da piazada. Bodoção em cavalos velhos dormindo, vacas, porcos, cachorros dava-se com qualquer pedra, só pra treinar a pontaria. De vez em quando passava um circo e dava uma febre de malabarismos, principalmente colocar uma tábua sobre uma lata das de soda e ficar rolando de um lado para o outro.

Ainda havia os trava-língua: Lá embaixo daquela pipa tem um pinto pintadinho, quando a pipa pinga pia o pinto, quando pia o pinto a pipa pinga. Toco preto, porco preto. Um tigre, dois tigres, três tigres. Lá embaixo tem uma mafaguifa, quem desenmafaguifar um bom desenmafaguifador será, eu como desenmafaguifei um bom desenmafaguidor serei. O rato roeu a roupa do rei da Rússia, a rainha raivosa rasgou o resto.

O Mário resumiu os brinquedos campeiros admiravelmente bem:

VELHA MÃE

Mário Veríssimo da Fonseca

*De bodoque no pescoço
Espada, trabuco e lança
Me machuca essa lembrança
Dos lindos tempos de piá*



*Montado num jerivá
Tropeei e morri peleando
Em tropeadas faz de conta
Me largava campo a dentro
Laço de embira nos tentos
Boleadeira e sabugo
Tirador velho refugo
Que os flecos caíram fora
Guaiaca velha e rebenque
Que a peonada jogou fora
Quanta tunda de chinela
Puxão de orelhas, palmadas
Por fugir prás pescarias
Molequear sem dizer nada
E fui crescendo as melenas
Sem aprender a lição
Machucando um coração
Que não se ateu um momento
Filho cresce é um tormento
Porque lhe escapa da mão
E saio sem dar a bênção
Nem sei se volto do povo
Velha mãe pegue o chinelo
Me passe a piola de novo*

Os vira matos

Vira mato mesmo era a piazada. Não havia poço de pescar jundiá, caseira de tatu, fuma de paca, nem carreiro de cotia que não conhecesse. Lanterna elétrica não existia em mão de piá, nem mesmo era necessário. Na beira do capão acendia-se uma grimba e a iluminação era boa e suficiente. Grimba não faltava. Quando uma estava no fim, acendia-se outra, até se chegar ao lugar desejado. Mosquito também não era problema. Cada um



acendia uma bosta seca de vaca e se acomodava na barranca do poço. Hora de pescar jundiá é da boca da noite até umas horitas, ali pelas 22, conforme a noite.

Dia de garoa, dia bom para se furar tubuna, irapuá, mirim. Mirim faz mel de carniça, urina, suor ... tudo o que não presta, diziam os mais velhos. Furavam os que usavam-no como medicamento.

Machado ao ombro, a piizada se dirigia, em fila, seguindo o carreiro dos porcos, em direção ao capão. Piizada seca, perna fina, pouca carne... não me lembro de ter conhecido piá gordo no meu tempo. Creio que gordura é um mal dos tempos atuais.

O pessegueiro brabo estava lá, parecendo um caboclo com um charuto na boca, fumegando tubuna. A piizada batia rápido com o machado no tronco da árvore e se revezava a todo o momento. Em poucas horas a árvore vinha a baixo. O pior era quando, após toda a trabalhadeira, aberto o oco do pau, encontrava-se quase só samora. Mel que é bom, muito pouco. Havia anos, um irapuá, na copa de um desses pinheiros raquíticos que nascem próximos aos banhados, desafiava a piizada. Parecia um capacete no cocuruto do pinheiro. Um cipó subia paralelo ao tronco, solto, até os galhos. Dia de chuva, que é próprio de se lidar com o bicho, o cipó ficava muito liso. Dia de sol era loucura. Irapuá tem bicho que não acaba mais.

Não tem ferrão, mas se enroscam no cabelo e se enfiam em tudo o que é orifício humano, além de recobrirem todo o corpo. Todo o corpo sim porque irapuá se fura nu. Como a cabeça era raspada com máquina zero, e outros pelos não existiam no corpo, bastava proteger os orifícios da cabeça, porque o outro ficava naturalmente protegido quando se sentava no galho para mexer com o bicho. Um belo dia a piizada resolveu terminar com o de desaforo daquele irapuá velho. Que nem bugio, um a um, a piizada foi subindo pelo cipó, levando apenas o facãozinho de aparar cascos.

Todo o mundo acomodado nos galhos do pinheiro,



começou a se tirar pedaços da casca dura do irapuá, a talhos de facão. Já nos primeiros talhos, a bicharada recobriu o corpo nu da piazada. O que estava mais próximo ao cipó, tratou de se escafeder quieto. Mas deixa estar que o cipó era fino e não podia descer mais do que um por vez. O segundo da fila se tapeava como podia e gritava sem parar:

- *Minha Nossa Senhora, Minha Nossa Senhora ...*, mas finalmente chegou ao solo.

Os dois que estavam salvos gritavam para o terceiro:

- *Desça rapaiz, desça de uma vez! E o dito cujo gritava sem parar no galho do pinheiro:- Já morro, já morri, não adianta mais...*

- *Não morreu nada, desça de uma vez!*

- *Me deixem, não adianta mais...*

E repetia sem parar o já morro, já morri, não adianta mais... finalmente chegou ao solo são e salvo. O quarto continuou tranqüilamente, com o corpo coberto de bichos, bem sentado, derrubando o Hirata a facão. E era bem gordo!

Gado de osso

Do meio dia às três não há barulho em fazenda. A piazada sai da mesa e vai se chegando, sem algazarra, para a sombra do ariticunzeiro de tronco descomunal e um raio de sombra que abriga todo mundo. Uma imensa fazenda de gado de osso funciona exatamente quando na outra sesteiam, bichos e homens. A piazada grita em voz baixa, para não acordar ninguém. Os passarinhos, assoleados, param-se de bicos abertos, abrigados



entre os galhos do arvoredado. Os cachorros dormem à sombra dos cinamomos, e roncam. Os porcos se ajeitam por toda à parte fugindo do sol quente. A piaçada encilha os cavalinhos de osso, com capricho, e de ouvidos atentos...

- Bamo s'imbora, tá todo o mundo durmindo!

E se mandava direito à sanga, correndo o que davam as pernas. Ao descer o lançante já ia tirando a roupa, chegava a beira da sanga pelado. Era só largar a calça curta e a camisa na barranca e se atirar de bico, aproveitando o impulso da corrida. Ali não havia ninguém para mandar calar a boca. Quando os adultos se levantavam, ela já estava bem comportada, brincando, parando rodeio. É que os adultos não deixavam ninguém tomar banho de barriga cheia, inda mais com o sol quente...

Do osso do peito de galinhas faziam-se os ginetes. São os melhores agarradores. Os melhores cavalos são os das vértebras torácicas de vacas. As cervicais não dão cavalos que preste, são deselegantes e pequenas. As lombares são grandalhonas, achatadas só servem para éguas de cria. À faca, cortam-se, caprichosamente, as apófises transversais e a espinhosa, deixando-se as partes laterais e posterior da vértebra bem parelhinhas. Como o tamanho varia de vaca para vaca, procurava-se pela beira dos banhados esqueletos de vacas mortas durante o inverno. Entre as ossadas limpas pelos insetos e pelo tempo, escolhiam-se os cavalos parelheiros, isto é, as que tivessem maior distância entre as apófises anteriores e posteriores. É simples de se tirar o tempo dos parelheiros: faz-se um risco com a pata anterior, e sobre ele coloca-se a ponta da pata posterior. É o tamanho do pulo que se mede.

Cortava-se um carretel de linha e dele se fazia dois arreios. Do couro de botas velhas, faziam-se caronas, badanas e sobrecinchas. Baixeiro de pano de lã. Pelegos de retalhos. Guardavam muito retalho para remendo das roupas: Remenda teu pano que dura mais um ano. De retalhos faziam tapetes colchas, nada se perdia. Até bocó para a gente encher de pedras, laranjinhas ou pelotas de tabatinga secadas ao sol e ir caçar



passarinhos. De barbante faziam-se as cinchas e os laços.

Os atlas - osso da base do crânio por onde passa a medula espinhal - eram os touros, de enormes chifres. Usava-se muito atlas de cabeças de ovelhas.

Dá um touro mais proporcional com os demais ossos. Da terceira falange - das unhas- tiravam-se os burros; da segunda, os terneiros e da primeira, as vacas. Interessante observar-se A MOSTRA DE FOLCLORE INFANTO JUVENIL, de Glaucus Saraiva. Nela, há duas carretas puxadas por juntas de bois.

Aqueles bois do Glaucus são ossos de cavalo e correspondem as nossas vacas feitas com ossos de gado vacum. Os nossos bois são os ossos do jogo de osso, impróprios para tração. Não serviam para nada, e jogo de osso por aqui não existiu. Outro fato, nós não brincávamos de carreteadas. Meu irmão mais velho, o Oscar, diz que brincava. No tempo dele, faziam da queixada de ovelhas uma zorra e com ela puxavam água em gomos de taquara. No meu tempo usava-se água de poço, levada em baldes para o galpão e para o uso doméstico. Descendentes de birivas pensam em tropeadas, gineteadas e parar rodeio. Ovelhas, muito poucas. Somente para o consumo da fazenda. Burros havia sempre no meio das éguas, mas não tínhamos mulas. O letrista Humberto Zanata antologicamente resumiu o que significou o gado de osso para o guri campeiro. Luiz Carlos Borges magistralmente musicou e interpretou a bela canção, hoje um clássico da música nativista:

GADO DE OSSO

*De vez em quando no horizonte do passado
Surge uma nuvem de lembranças andarilhas
Vai repontando para dentro do meu peito
A minha infância com seus ossos em tropilhas*



*Tinha mangueira com banheiro bem cuidado
Tinha piquete e um campo onde invernava
A minha tropa era de puro pedigree
Toda de ossos descarnados que campeava
Gado de osso que foi parte do meu mundo
Carro de lomba e o trator de corticeira
O meu bodoque e o banho no açude
Porão da infância minha vida verdadeira
Tropa de osso quem não teve quando piá
Ou não foi piá ou não viveu como nos outros
Como era lindo a gurizada se entretendo
Com os ossitos que eram bois, ovelhas, potros
Noutras andanças, tropas reses dos meus sonhos
Por um estreito corredor feito esperança*



CULTURA

Na região da barba-de-bode, a ocupação pacífica do solo com famílias solidamente constituídas gerou uma cultura diferenciada das demais regiões do Rio grande do Sul. Os primeiros povoadores foram as famílias dos desbravadores da Vereda das Missões Atanagildo Pinto Martins e Rodrigo Félix Marfins, em 1816. Depois vieram os ex-combatentes das guerras cisplatinas, agraciados com terras pela Coroa. O ambiente era tranqüilo e o trabalho relativamente sedentário pela prática intensa da agricultura de subsistência. E, ainda, as ausências da Comandância Militar e do padre catequistas fizeram com que o biriva continuasse as tradições trazidas dos “campos de Curitiba”.

E ainda mais.

O clima, a escassa presença do negro e o povoamento após o advento da valsa e das danças de pares enlaçados determinaram um tipo de folclore diferente na região serrana.

Desconhecemos as danças dramáticas do conceito de Mário de Andrade, dominantes em todo o Brasil. Herdamos, praticamente, tudo do folclore europeu. Quanto aos ritos de purificação do solo, colheita e acúmulo de riquezas as diferenciações foram muito acentuadas em consciência da inversão do clima e a ausência da fome. A agricultura não desempenhou papel determinante.

Foi o meio de produção, de sobrevivência, que diferenciou o europeu que para aqui veio.

O caminho que passou a ligar o Rio Grande do Sul, mais especificamente o Planalto Médio, ao Brasil, fruto e objetivo da Real Expedição da Conquista de Guarapuava, foi o fator determinante para a ocupação pacífica, após a conquista das



Missões por Borges do Canto em 1801. O povoador serrano recebeu seu quinhão de terra quase que como uma herança. Viveu tranqüilamente com a família. E viajou. Trabalhando em campos pobres de pastagens, exerceu o tropeirismo simultaneamente com a pecuária e a agricultura.

Esta vida pacífica gerou um tipo humano, criou uma tradição e uma cultura diferentes, mas assentadas na base gaúcha. Agauchou-se.

Agaucharam-se também os imigrantes, principalmente o italiano, que é o maior contingente. Este assimilou muito a cultura gaúcha difundida pelos cetegês, e ignora a cultura biriva, a nossa gente. Nós, serranos, descendentes de birivas, também fazemos isso.

Influência religiosa

O catolicismo vulgar inexistiu na região serrana. Não tivemos, como a maioria dos estados brasileira teve, os folguedos populares com finalidade catequética e de reprodução de mão de obra escrava. Tivemos, sim, festas de Igreja, com finalidade de arrecadar dinheiro. A Festa do Divino teve forte tradição em Cruz Alta. Meu sogro, João Zacharias Martins, (1897-1990), contava das Folias do Divino com pombinha, bandeira, música e cantoria. Aqui em Passo Fundo resta a memória que existiu. Em Carazinho, ainda permanece como simples festa de Igreja. O Imperador do Divino é eleito pelo padre e fica encarregado de organizar a festa do próximo ano. Nas colônias, foi transformada na festa do porco gordo. Cada colono doa um porco gordo à Igreja. Fora essas, temos anualmente a festa da padroeira: quermesses, pescarias, rifas, leilões, sorteios e um churrasco ao meio dia. Nos dias atuais, compra-se o espeto e come-se o churrasco em casa. Só o povo permanece na festa.



Nas fazendas, parece-me que era comum rezarem novenas. A tia Maria Cândida fazia com frequência sendo pedindo chuva seja agradecendo. Os peões e quem estivessem por lá, à tardinha, iam se chegando para a reza. A vó Carula, em tempos de seca, fazia procissão até o passinho para banhar o santo. Até os agregados que moravam perto eram chamados para participar. Lembro-me bem do benzimento ao gado e de animais doentes. “Tio Pedro” benzia uma lavoura de soja cheia de lagartas e elas desapareciam. Hoje, os granjeiros estão aprendendo a manter os inimigos naturais da lagarta, e não mais usam agrotóxicos, e elas desaparecem, como no tempo em que se benzia.

Influencia do negro

Pode-se dizer, muito pequena. Os donos das sesmarias trouxeram reduzidíssimo número de escravos. O trabalho campeiro exige pouca mão de obra. A ausência de charqueadas impossibilitou aglomerações. Onde vamos encontrar maior influência é no sentido espiritual. Eu penso assim, é porque hoje temos elevado número de candomblés e de umbandas. Antigamente, no Rio Grande do Sul, o que corresponde ao candomblé e a macumba, denominava-se batuque. Não conheci o batuque e hoje nele não ouço falar. O negro é fundamentalmente amoroso e paciente. Quero crer que essas duas qualidades inerentes à raça, aliadas ao fato de que o serrano foi um homem essencialmente criador, originaram uma amizade e um respeito mútuo muito intenso e sólido entre eles. Eles conviveram intensamente em todos os sentidos. Todo o criador é amoroso e paciente. Essa convivência e sentimentos afins os tornaram diferenciados do resto do Rio Grande do Sul.



Influência do índio

O índio caingângue ainda permanece puro. Jamais se misturou com o homem branco. O índio missioneiro, por sua vez, não migrou para as matas dominadas pelo caingângue. Este fato traça uma geografia cultural nítida entre as regiões missioneira e serrana, embora tenhamos uma continuidade fisiográfica, pelo menos em parte. Quem povoou Palmeira das Missões, povoou Carazinho e Passo Fundo. Mas em Palmeira localizavam-se, apenas, os grandes ervais dos povos missioneiros, que lhe deram o traço cultural diferenciador. Não há mestiçagem do caingângue com o branco, com o negro e nem com o índio missioneiro. O momento em que estamos vivendo, assistimos aos professores caingângues exigirem a alfabetização das crianças deles primeiro em caingângue e depois em português. Edwino Donato Tempski escreveu a CAINGÂNGUES - GENTE DO MATO, Boletim do Instituto Histórico Geográfico e Etnográfico Paranaense, Vol. XLIV, ano 1986, onde expõe exercícios elementares de gramática, e vocabulário. Colaborou com ele a jovem caingângue, do toldo de Irai, Vedn-Grân, que assim ele apresenta: “trata-se de uma jovem de 18 a 20 anos de idade, robusta, muito tímida e pouco expansiva. Mas, tinha vários e vantajosos predicados: inteligente, com excelente caligrafia; aluna do 1º ano científico.” Tempski é nascido em Getúlio Vargas, antigo distrito de Erechim e que tinha o mesmo nome. Ele teve a sensibilidade de registrar este trecho:” - É a própria jovem Vdn-Grân -Rosângela, que proclama: “*Tagn ta hâna caingâng vin ta tum que tum ié*” (Isso é muito bom para que a nossa língua não termine).

É lastimável que o caingâng, pouco a pouco, está sendo espoliado de suas terras... ele não volta.



Etnias

Somos uma população composta de descendentes de portugueses, alemães italianos, e polacos; negros, apenas traços e o índio é elemento muito raro. A exemplo dos cetegês, as etnias deixaram de esconder-se como elementos estrangeiros e assumiram suas origens tal qual os descendentes dos portugueses. Afinal, somos todos, fundamentalmente, europeus. Ainda há uma leve diferenciação social entre europeus, africanos e orientais, como em qualquer país europeu. Penso que isso se deve ao fato de que a mulher européia sempre se recusou a acasalar-se com os filhos do continente asiático e africano. Acredito que este fenômeno seja mais intenso que no Rio Grande do Sul em São Paulo entre paulistas, coreanos, chineses e japoneses. Contamos ainda com uma razoável comunidade palestina, impropriamente denominada de turcos. Esta denominação errônea ocorre porque os palestinos emigravam para o Brasil com passaportes turcos, por questões diplomáticas. Fiquei sabendo disso por acaso, assistindo televisão em Istambul. As comédias a que eu assistia no quarto do hotel eram iguais as velhas comédias com Aldo Fabrizzi e Totó. As artistas, todas loiras, com exceção de uma. Estranhando ver tanto turco loiro de olhos azuis, manifestei a minha estranheza a um palestino que participava da excursão. Foi então que o seu Mohamed esclareceu-me de como se emigrava da Palestina para o Brasil e o porquê de serem eles chamados de turcos. Os colégios, nos últimos três anos, encerram o ano letivo com a festa das etnias. Os alunos são ensaiados e apresentam números culturais de suas etnias. Até o Clube Comercial, líder dos acontecimentos sociais, realiza jantares dançantes onde os sócios comparecem com trajes típicos de suas origens. Que eu saiba, ainda não saiu festa portuguesa.



Topografia

Caapi, caminho do mato, dorso da Coxilha Grande. “-Pode-se ir de Passo Fundo à República Oriental do Uruguai, sem molhar os cascos do cavalo”, ensinou-me o Cel. Vitor Dumoncel Filho. Dizia-me ele: -“ Só há um corregozinho aí em Chapada, e que seca no verão. Na verdade o que denominamos erroneamente de região serrana, a região da barba-de-bode pontilhada de capões de mato e bordada de restingas, não passa de uma grande clareira nas matas do Alto Uruguai, cavalgada no dorso da Coxilha Grande. De um lado e de outro e no fundo, serras e florestas. Este isolamento topográfico é que motivou o isolamento do resto do Brasil. Somente em 1816 o Alferes Athanagildo Pinto Martins, por ordem de D. João VI, conseguiu nela penetrar e realizar antigo sonho do Marquês de Pombal, de unir a região missioneira ao Brasil, por um caminho mais curto. A tradição transmite que o dorso da coxilha grande era o caminho para o mato dos índios missioneiros. Matos do Alto Jacuí, do Uruguai e dos “fundos das vacarias”, no tempo das Reduções.

Jorge Edeth Cafruni em Passo Fundo das Missões, citando Aurélio Porto, escreve:

“Entrou o padre Ximenes pelo Caapi (pontas do Taquari, diz Porto, nove dias distante de Santa Tereza, o que, infelizmente, não tem sentido, confundindo esse autor a expressão “sobre o Taquari” com “pontas do Taquari”); e, embarcando aí em uma canoa, com mais de meio dia de vagem atingiu o Mbocaroi (Guaporé, rio), pelo qual em dois dias saiu no Tebicuari (Taquari), e tendo navegado mais três dias, entrou no Mboapari (rio das Antas), onde deixou as canoas, voltando, cinco dias depois à sua Redução. Este



era o caapi, o caminho do mato, em 1632 Mas, o Aurelio Porto, em Jesuítas no Sul do Brasil, vol. III traz um mapa organizado pelo padre Luiz Gonzaga Jaeger, S.J., que localiza São Carlos do Caapi lá nas pontas do Ijuhy. E ignora o braço mais longo do Jacuí, que é o Jacuí Mirim, divisa entre Carazinho e Santa Bárbara do Sul. Cafruni, por sua vez, localiza o São Carlos do Caapi, em Carazinho, nas cabeceiras do rio da Várzea. E na página 292 escreve:

“De Santa Tereza, prosseguiram em linha reta para o oeste, pelo divisor de águas, em busca das Reduções da Província do Uruguai, a começar pela de São Carlos do Caapi, no atual município de Carazinho”. E volta à tradição, acrescento eu... Caapi, penso eu, significa caminho do mato em qualquer parte.

Os Birivas

Biriva - o mesmo que guariba e são sinônimos de bugio. Há várias outras explicações. Fico com os dicionários. Muito já se disse e se escreveu sobre este étimo, até que, em 2008, Francisco Filipak, da Academia Paranaense de Letras, em TROPEIRISMO Platino – Peruano & Platino – Brasileiro dedicou as páginas 93 a 110 ao esclarecimento da etimologia dessa palavra e o sentido das várias aplicações em diferentes estados do Brasil. Vejamos apenas a origem nos estados do Rio Grande do Sul e do Paraná.

OS BIRIBAS - Etimologia BIRIBA, *biriva*. – A origem etimológica do significante *biriba*, *biriva* remonta ao termo



biribá, fruta do biribaseiro, que procede da língua tupi ou nheengatu: *mbiryua* = *biriba*, casta de frutas anonáceas.

O beribaseiro é uma árvore da família anonáceas, dos gêneros *Duguetia* e *Rollinia*, que apresenta folhas alternadas, flores aromáticas, fruto globoso, espinascente, amarelo, rico em polpa branca. Adocicada e de gosto agradável.

O beribá é encontrado em Minas Gerais, São Paulo, Mato Grosso, no Brasil Central, no Nordeste e Norte do país.

“Os paulistas, os paulistas-coretibanos, os paulistas do sul, os paulistas dos Campos Gerais da Quinta Comarca (5ª) de Coretiba, conforme Oney Barbosa eram denominados de “*birivas do Paraná*”.”

Parte dos portugueses tornaram-se bandeirantes. Outra parte buscou as minas de ouro e de pedras preciosas. Uma terceira, não dada a aventuras, direcionou-se para o povoamento dos campos encravados nas florestas do Planalto Meridional do Brasil. Eram homens trabalhadores, apegados à família, essencialmente povoadores. Nós chamávamos de birivas os homens povoadores que vieram dos planaltos paranaenses. Homens do mato, comedores de pinhões e de frutas. O homem da fronteira chamava de biriva a nós, descendentes daqueles. Comedores de pinhões, frutas e hortaliças. A carne, para o biriva gaúcho, é um acompanhamento. O prato básico é constituído do feijão preto e do arroz.



Influências gaúcha e caipira

O pajador

O pajador é o uirapuru do pago. Quando ele canta todas as vozes se calam. Não há riso nem torcida. Em torno do pajador, tudo é silêncio. Apenas o violão, ponteando a milonga pampeana, faz o fundo musical. A ninguém é permitido elevar a voz mais alta do que ele, quando seu estro arde. É uma lei pampeana. O canto do pajador é livre, claro, fácil, puro, espontâneo e diz o que lhe convém. Não se esforça para agradar, nem bajula. Não procura a rima, ela lhe é natural e abundante, apenas escolhe a mais apropriada para o momento e o ouvinte. Se lhe faltar o conhecimento técnico ou científico sobre o assunto, usa da comparação e esta é perfeita na vida prática. O bom pajador, diz as coisas com tal simplicidade, com tamanha clareza, usando palavras do cotidiano, que chegamos mesmo a prever o que ele irá dizer. Somos capazes de completar o seu verso. Ele transmite com clareza ao mais culto ao mais ignorante. É exatamente neste ponto que o pajador sintetiza o saber popular e a cultura do seu povo. É legítimo portador do saber coletivo. O canto dele vem e vai como o vento. É por isso, penso eu, que os pesquisadores não encontraram nenhum verso de Santos Vega. Ele não era poeta, não escreveu. Milhares de versos de Jayme Caetano Braun maravilharam o Rio Grande do Sul por onde quer que ele tenha passado, mas só estão gravadas na memória popular suas poesias. O pajador canta mais num sentido universal, embora a palavra derive de pago. Tal qual o uirapuru, um cantor solitário e raro.

Na minha infância, em Pinheiro Marcado, só conheci o Honoratinho Martins. Baixote, de compleição física forte, barba preta até o peito, bota sanfonada. Faz-me lembrar a figura do cantor argentino Jorge Cafruni. Apeava do cavalo, botava



um pé a frente e ia dizendo os versos.

Sabe-se que o Honoratinho escreveu muitas décimas sobre a revolução de 23. Ele participou nas tropas do Cel. José Sampaio, maragato das Tesouras e companheiro de lutas do Leonel Rocha. Extraviaram-se os cadernos do Honoratinho, após a sua morte. O pajador desenvolve o tema em versos como se estivesse contando uma estória. Não declama.

O trovador

Tanto na pajada quanto na trova, a música, acompanha o cantor. Canta o verso de improviso, sem a elaboração refletida. Tal qual o pajador, não pode ser medido pelos padrões do poeta: tem seu próprio padrão. Todos os trovadores que conheço são pessoas de primeiras letras. Não conheço nenhum capaz de escrever uma poesia. O Pedro Ribeiro da Luz, aqui em Passo Fundo, é capaz de cantar enquanto tiver forças, tanto em contraponto quanto sozinho, abordando os mais variados temas. Tem muito orgulho de ser tri-campeão do Rodeio Internacional de Vacaria. Sempre refere esse título em suas trovas. É operário. Setembrino R. Da Silva, caminhoneiro, acompanhou o CTG Lalau Miranda desde a fundação. Setembrino faleceu no final da década de 80, sempre cantando. Ainda não foi substituído. O Pedro Ribeiro, ainda o vejo seguido. A idade tirou-lhe as forças para os grandes embates. Ele ainda é capaz de repetir versos de seus grandes oponentes do passado, tal a sua memória. São os legítimos herdeiros dos cantadores da antiguidade. O trovador gaúcho faz-se acompanhar pelo acordeon, e este o acompanha durante o canto em mi maior de gavetão, na escala de Bach.

Quase todos os da minha idade sabiam dizer ou cantar uma décima. Em nossa região, chamou-se décima a todos os romances populares. Nunca ouvi falar em romance ou xácara.



Até a belíssima poesia de Aureliano de Figueiredo Pinto, Romance de um Peão, foi popularizada e mesmo gravada pelo grande poeta e pajador Jayme Caetano Braun com o título de Tobiano Capincho. Quero crer que isso ocorreu pelo fato de a palavra romance não ser usada no Rio Grande do Sul.

Naquele tempo (1940-1950), não havia televisão e o rádio era coisa rara.

Piá mexer no rádio, jamais! O programa mais ouvido era o dos caipiras: Jararaca e Ratinho, Alvarenga e Ranchinho, Riele e Rielinho e outros. Escutava-se sempre o Reporte Teresso (Repórter Esso) na bela voz de Heron Domingues. Lá na fazenda da vó Carula havia luz elétrica produzida numa usina lá no capão. Ao escurecer puxava-se a luz, isto é, numa manivela tipo de poço puxava-se o fio de arame que levantava a tampa da calhe, deixando passar a água para a roda que movia a usina. Dizia-se tampa porque era semelhante à tampa de uma gaiola de graxaím A luz era somente para a casa. No galpão, fogo de chão; nos dormitório onde ficavam as tarimbas, candeeiro de banha.

Pois bem, na hora dos caipiras a peonada ia se chegando para perto do rádio, em silêncio, e assim permaneciam até o fim do programa. Eles sentavam em um banco comprido, de madeira, situado entre a mesa e a parede. De volta ao galpão, os comentários... Às vezes a gente só ouvia descargas, ruídos, silvos, a onda entrava e fugia; lá uma que outra palavra se ouvia, fragmentos da Mula Preta, da Égua Branca, Choco Mineiro, Cabocla Teresa, Cavallo Zaino e muitas outras canções das quais ainda sei fragmentos de versos, mas cujos títulos esqueci-me. Não se cantava músicas gaúchas. A única que me recordo é o Gaúcho Valentão: *Pintado pala sobre o ombro atirado/ Na mão direita um chicote pendurado/ Sapateia o destemido valentão/ Dançando chope com a morena do sertão Eu não gosto dessas moças da cidade/ Sapato branco, pó de arroz e novidade/ Eu só gosto das morenas do sertão/ Morena linda, perna grossa e pé no chão. De repente grita um que desaforo/ Responde o outro cala boca seu cachorro/ Já se vê reluzir a luz da lua/ Os dois*



canos da garrucha toda nua.

A piazada dizia versos:

*Esta noite a meia noite/ Vi cantar uma
curucaca/ Parecia que dizia/Sai daí seu pé de
craca.*

*Esta noite a meia noite/Vi cantar uma coruja/
Parecia que dizia/ Sai daí seu cara suja.*

- Venham lavá os pé prá deitá! gritava alguém lá de dentro.

- Nós bamo durmi nos pelegos!

E assim a gente se livrava de perder um tempão esfregando os pés com caco de telha côncava e as canelas com bucha.

Lá em Pinheiro Mercado formávamos um grupo compacto os filhos mais moços do tio Juvenal Moraes, o Edu, o Mauro o Sady e os manos mais moços que eu o Mário e o Juca. Nos dias de chuva, em que não se podia pescar lambaris nas sangas nem caçar passarinhos nas restingas, nós ficávamos encerrados dentro do galpão jogando boco (triângulo exige mais espaço), caçando rato no meio do milho ou das achas de lenha. Ou então cantando de aprofia. Outras vezes fazíamos torneios para ver quem dizia mais versos. Recitar ou declamar era vocabulário das professoras que nos obrigavam a declamar poesias que não entendíamos, com esta: *Última flor do Lácio inculta e bela/ És há um tempo esplendor e sepultura/ Ouro nativo que na ganga impura/ A bruta mina entre o cascalho vela* etc.etc.etc.. Recitei uma porção de vezes esta poesia e ouvi umas tantas outras vezes, mas nunca entendi o que queria dizer. O que eu entendia mesmo eram versinhos assim:



*Lá de atrás daquele morro/ Passa boi passa boiada/
Passa até uma moreninha/ De cabelo encachilhado.*

Ou então dizíamos ou cantávamos décimas:

*Potro Baio: X-1 Traga buçal/ Traga rédeas/ E pegue
este potro baio/ Adeus moçada da fazenda/ Mas desse potro eu
não caio. X-2 Quando montei neste quebra/ Ai meu Deus me
favoreça/ Deitei o corpo pra traz/ Dava laço na cabeça.*

Esta décima tinha de quinze a 20 estrofes. O Mauro gostava muito de dizê-la.

*Décima do Boi Preto da Fazenda: X-1 No dia cinco de
maio/ rodeio pra marcação/ No gado de mais costeiro/ O boi
Preto era o gavião. X-2 O rodeio era num cerro/ Eu táva vendo
a coisa feia/ O laço rasgava armada/ Potranca trocava orêia.
X-3 A moçada da fazenda/ De longe se conhecia/ Trajavam
todos de branco/ Em potranca doradia.*

Quando criança eu aprendi essa décima assim:

*No dia dois de janeiro... dois de janeiro não há marcação
no Rio Grande do Sul, como também não há rodeio em cima de
cerro... De onde será que ela veio?*

Décima da região serrana penso que só se cantava uma,
cuja estrofe aponta para isso:



*Na costa do rio da Várzea/ Onde o rio fazia um canto/
Sempre que cai na volteada/ O afamado Chico dos Santos.*

E mais, cantava-se o Negro Preto Limão e a décima do Vilela, aqui com o nome de Valentão do Mundo. As décimas aqui cantadas eram nordestinas, com raras excessões. Vendiam as literaturas de cordel nas rodoviárias. O nosso amado Boi Barroso é citado por Câmara Cascudo como sendo nordestino.

A poesia serrana

Observem a unidade de sentimentos da alma destes três poetas gaúchos das coxilhas de barba-de-bode. Eles se unificam na mentalidade. Neles está contida a mentalidade e a paisagem.

Em todas as artes, só produzem obras de longa permanência os que se alimentam do humo da terra. E só estes podem representar o inconsciente coletivo de um povo.

Michel Vovelle em IDEOLOGIAS E MENTALIDADES, editora brasiliense, 1987 escreve:

É tempo de fazer uma pausa e reenfocar o problema que nos preocupa: mentalidade e ideologia. Entre um conceito elaborado, longamente amadurecido, mesmo que a última palavra esteja evidentemente longe ainda de ser dita; e uma noção como a de mentalidade, reflexo conceitual de uma prática ou de uma descoberta progressiva - é verdade que recente, mas incontestavelmente fluida ainda -, carregada de sucessivas conotações, compreende-se que o ajustamento seja difícil: eles provêm de duas heranças diferentes; e também de dois modos de pensar: um mais sistemático e o outro voluntariamente



empírico, com todos os riscos que isso acarreta.

Vovelle reconhece que em muitos casos mentalidade e ideologia se superpõem:

Todavia existe entre os dois termos uma indiscutível e ampla área de superposição: “[...] *o campo das mentalidades, isto é, o da tomada de consciência ou de formalização do pensamento claro.*”

A mentalidade, muitas vezes, ultrapassa os limites geográficos arbitrariamente estabelecidos; outra tantas vezes, muda dentro desses limites. Este fenômeno é intenso no Planalto Médio.

LAGOA

*Tenebro dos Santos Moura
De noite as rãs começam a cantar
e a lagoa adormece ...
E enquanto aquela cantilena cresce
e se espalha longe na canhada,
ecoa um canto triste na restinga.
É grito estrangulado de urutau.
Mas pode ser, também, de alma penada.
Em noite escura o sítio se transforma,
é cheio de mistérios e temores,
sem a beleza esplêndida das cores,
nem pássaros cantando.
E o vulto das árvores parece
duendes feios com braços acenando.
Mas quando surge o sol iluminando
o céu, o chão, as flores e os caminhos,*



*no arvoredos cantam passarinhos,
dourada pelo sol, a lagoa reluz.
As gotas de sereno são como diamantes fulgindo.
Até o meu rancho pobre é caiado de luz.
A lagoa desperta e se enfeita de pássaros.
As garças, plumas brancas, vêm chegando
trazidas pela brisa matinal.
As saracuras cruzam mariscando,
ariscas no juncal.
Na lagoa tranqüila andam nadando
marrequinhas de penas cintilantes,
que até parecem feitas de cristal.
Estirado no ar, num vôo lento,
vem de longe um socó;
parado dentro d'água sonolento,
um João-Grande, nem sei, quem sabe, sonha.
Tem jeito triste de quem vive só.
Eu e meu cusco caminhando à toa
irmanados os dois vamos seguindo.
O cusco vai na frente farejando.
Eu vou sobre a lagoa refletindo.
Para o cusco a lagoa é o seu mundo encantado,
onde o rancho, o salgueiro, o capim e o gado,
no espelho crespo da água, aparecem virados;
mas eu acho a lagoa parecida com a alma da gente: um
pouco suja, às vezes de enchurrada; cheia de luz nos dias de
sol quente.
É às vezes tranqüila, quase sempre agitada com o céu lá
no fundo, mais profundo que o mar;
nuvens grossas cruzando em dias de trovoada,
em noites silenciosas, estrelas a brilhar.*



RETRATO

Antonio Augusto Ferreira

*Estas botas parecem da família,
desbotadas de suor e água da sanga,
lustrosas nas correias das esporas,
com seus bordados que teceu os matos,
desenhados a mãos de unhas de gato
e japecanga.
São velhas botas de solado gasto
já deformadas de viver de arrasto.
A bombacha vem cheia de remendos,
já tão rala nos joelhos e fundilho,
nos joelhos, gastou com cada filho
que me subiu ao colo
em busca da canção de campear sono.
O fundilho se foi na lida bruta
de amansar potro e de sovar pelego.
E o pano original se foi comendo
até meio sumir-se entre remendos
em triste imitação da alma do dono.
A guaiaca vermelha, sem curtume,
que muito carregou armas de briga,
mal me suporta o peso da barriga
como na espera de que alguém a aprume.
O lenço é um maragato desbotado,
este braço que ondula no pescoço
e que é o mesmo que andava, quando moço,
a tremular aos ventos no passado.
E que dizer das guascas, do chapéu,
um lombilho quebrado, uns pelegos
rabonados de uso,
as cordas ressequidas,
dão-me a idéia, talvez, de algumas vidas
que se preparam para enfrentar o céu.
E poncho, e cama, e rancho em desalinho,*



*há em tudo um retrato mal traçado,
do muito que já tive no passado
e o pouco que restou neste caminho.
E a alma, - santo Deus - a alma,
como andaré por dentro a velha bruxa?
A cada dia mais serena e calma
mas cada vez mais guapa e mais gaúcha.
Resignação, amor, saudade, espera,
nas lembranças dum tempo que foi lindo.
E uma réstia de luz, tremeluzindo
para as tardes azuis da primavera.*

CHÃO DE INFÂNCIA

Ovídio Chaves

*Oh! campos de minha infância,
A casa branca lá no alto!
no corredor da querência
parte final do caminho
verde, lisa imensidão.
Chão de Lagoa Vermelha
—Distância espichando terra —
verde mundo... umbus ... meu chão!*

*Tropas levantam a poeira
vermelha do corredor.*

*Marcando os flancos da casa
os dois eucaliptos:
no alto — um norte chamando!*

*Campos da Região serrana
paisagem céu nuvens claras.*



*Nos ermos adormecidos
manchas de gado pastando
e os carneiros encardidos
tangidos para a baixada
lá vão — se acotovelando.*

Coxilhas cheias de sol!

*Oh! velho umbu da baixada
— que solidão tu carregas!*

*E no silêncio campeiro,
Se ouve a brisa das várzeas
a cochichar nas macegas.*

*(Sem-Fim não acaba mais...
Os rumos são diferentes
mas, no fundo, sempre guardam
— distância engole distância —
as visões gratas e ardentes
da antiga estrada; e de tudo
o que nos resta da infância...)*

*Camos verdes – céu azul
Amén! Rio Grande do Sul...*

O conto

AMADOR

Mário Veríssimo da Fonseca

Era domingo, mais ou menos quatro horas da tarde ...



hora de ir recolher as leiteiras, serviço que me competia. Já ia pegando o Bichinho velho quando o tio Maia chegou - Tio Maia era o apelido do negro Amador. Antes de apear disse:

- O que vai fazer menino?

Difícilmente ele chamava os piás pelo nome, era só menino. Aí respondi:

- Vou buscar as vacas leiteiras.

-Então pegue o Bragado Velho, que você vai amadrinhar o potro zaino. Já aproveite a volteada e traga-o junto.

Fiquei bem faceiro. Orelhar e amadrinhar um potro para o tio Maia encheu-me de orgulho.

O potro era a segunda encilha. Dei graças a Deus não ter ninguém na fazenda, estava só eu de macho, e umas duas peoas mais velhas. O resto andava passeando, e a peonada tinha ido buscar uma tropa, nem sei bem onde. Passei as garras no Bragado velho e toquei a galope a recolher a vacagem.

Comecei a apartar os terneiros na mangueira para largar as vacas e vi quando o negro empurrou a corda no gargalo do pescoço daquele zaino. Deitou na guaiaca, e cada golpe que dava era um tombo. Depois que o potro se acomodou um pouco, foi chegando, foi chegando, encolhendo o laço, e com o buçal na mão esquerda segurado pela testeira já no jeito de enfiar na cabeça do animal. - Frente, cavalo, frente, cavalo dizia o negro. E o animal queria se negar. Recebia mais um golpe, até que se deixou embuçalar.

Aí falou:

- Querereque, me ajude a tocar aqui menino, bamo metê ele no palanque.

Espantei o potro por trás com estalos de relho, e ele saiu se atirando. Levou mais uns golpes que chegou ficar pisando miúdo. O negro teve que pegar no fiador do buçal para que



o redomão não lhe pisasse no garrão. Passou o bicho no palanque, onde deu umas escamoteadas, como quem queria rebentar o buçal. Que nada, logo parou. O negro foi-lhe esfregando o baixeiro pelo lombo até sair lá na anca:

- Pára caálo, para caálo, - dizia ele, baixinho... e eu bombeando aquela manha velha. Depois passou uma maneira de trava, passando o maneador pelas virilhas, e volteando as duas patas; depois vem a volta do maneador passar na tala do pescoço, onde faz uma laçada e passa pelas mãos maneando. Ficou firme a maneira. Bem ajustada, aí sim, podia ele chegar mais perto e amanonciar sem medo de coices e manotaços. É só se defender de alguma pranchada quando o potro escamoteia. Arrastou para mais perto as garras e pinchou o baixeiro aberto no lombo. O potro estremeceu. Tio Maia chegou ainda mais perto e, com jeito, colocou um baixeiro velho, já esfriado, e por cima o lombilho.

Perguntei ansiado:

- Não vai botar carona, tio Maia?

- Querereque, não se usa carona na doma, meu filho, machuca o animal, caso corcoveie.

Me fechei.

Largou a cincha sobre o lombilho bem de vagarzinho, e com o pé esquerdo puxou a argola da cincha por baixo da barriga do potro. Passou o lático por dentro da argola da barrigueira e apertou bem na boca do estômago, um pouco pra trás do osso do peito. Quando apertou, o potro deu um berro, fincou a cabeça no palanque, deu uns manotaços e cravou os dentes na guajuvira que chegou a sair pedaços.

- Querereque, vai quebrar os dentes animal burro, - disse o negro. O potro ficou estaqueado, puxando com o corpo estirado pra trás. Chegou ficar meio petiço até. O negro chegou por trás, bateu com o mango na anca, devargarzinho. O animal foi se endireitando. Aí olhou, viu que já estava apertado



o suficiente. Passou o lático por cima do travessão, enfiou-o na beirada que sobra da argola do outro lado e trouxe bem puxado por baixo.

Sacudiu o arreio para ver se estava bem sentado no lombo, assim sabe, pegando nas duas cabeças, e se retirou um pouco. Ficou olhando. Botou a mão no bolso, tirou um avio de fogo, desenrolou de um saquinho, destampou a guampinha, segurou-a junto com a pedra e, com o fuzil, que é um pedaço de lima velha, bateu forte na pedra. Saltou faíscas pra todo lado. O potro deu um berro e se atirou pra cima, se perdeu, e pranchou. Mas o buçal não correu no palanque, e o potro ficou, assim, meio pendurado. Gritei: -

Orre, desgraçado! Tio Maia acendeu um enorme palheiro, meteu no canto da boca, foi lá na frente, afrouxou as voltas do cabresto e fez o potro se levantar. Ajeitou um macaco de pelego velho, atou-o bem, examinou bem os dois loros, botou só um pelego, apertou e aí foi enfiar o rabicho. Atou tão apertado que o animal meteu o rabo entre as pernas e ficou num tremor. Tirou um tento que estava preso no cabo da faca, sovou um pouco num galho de cinamomo, enfiou-o nas argolas das rédeas, deu duas voltas e meteu o bocal na boca do potro. Deu uma terceira volta no queixinho e cerrou um nó. Abriu bem os beiços do animal e conferiu se o nó estava bem cerrado e no lugar adequado. Aí afrouxou o cabresto do palanque, golpeou forte o animal, que tentou disparar. Fez parar e disse:

- Querereque! É aqui mesmo meu filho.

- Agora você venha com o Bragado velho bem de frente, vá chegando, vá chegando - ele é treinado, não tenha medo.

Fui tocando o mantungo com o garrão, de vagarito, meio cismado. Nunca tinha feito aquele serviço. O potro estaqueou ali, e o meu cavalo se encostou nele assim, pescoço com pescoço.

- Querereque! Disse o negro, você leve a mão aí pela testa do porto, de vagarzito, adule um pouco, vá pegando a



orelha dele que ele vai ficar quieto.

Comecei a dominar a situação. Torci a orelha daquele bicho velho, firmei bem e meti a cãibra do braço por cima dos olhos do animal pra mode ele não enxergar o tio Maia. O outro olho ficou bem contra a tala do pescoço do meu cavalo. De maneira que estava cego. Tio Maia recomendou:

- Deite o corpo pra o outro lado, menino, caso ele te escape a orelha, a cabeça não te bate.

Daí me ajetei bem, fiquei assim, com o peito em cima da cabeça do basto, levei a mão por debaixo do pescoço do Bragado velho e agetei o fiador do buçal. Dei uma chacoalhada. O animal quis escamotear, mas não larguei.

Vocês sabem... eu era um gurizote forte, tinha muque, treinado que era a pegar terneiro pelo pescoço e derrubar; já pealava boizinhos de dois anos e fazia torcer a cola. Tio Sady já havia me dado uns treinos para golpear potro na mangueira.

- Querereque!...Não largou nessa, não larga mais.

Deu mais uma baforada naquele cigarro velho, trocou de canto da boca, assim com a língua, desenfou o fiador do mango do braço e pegou assim, entre a tala e o cabo. O negro era um campeiraço! Prevenido, ele deixava o mango livre, caso algum aperto, tracava o cabo no meio das orelhas, e fazia coxar o chão. Depois, arremangou um pouco as bombachas a meia canela, enrolou o cabo do buçal, que tinha uns três metros de comprimento, meteu o pé no estribo, assim enfiando o vão do dedo grande na lateral do estribo, deu uma balanceadinha, alçou a perna e montou. O potro nem se mexeu. Eu grudado na orelha. Olhei pra o negro de soslaio, daí ele falou:

Querereque! Pare um pouco aí menino, ele tá quieto.



Deu uma baforada naquele palheiro que fez uma nuvem de fumaça. Debruçou-se com o peito em cima do joelho direito, tirou o cigarro da boca e, pra minha admiração, apagou-o na unha do dedo grande do pé. Calculem! Caiu aquela tocha no chão e ficou fumegando. Meteu o toco atrás da orelha, puxou bem o barbicacho do chapéu pra cima e disse:

- Querereque!... Pode largar meu filho.

O Bragado velho estava tão treinado, e ressabiado de manotaços de potro nessa hora, que nem bem sentiu que afrouxei a orelha, já se abriu para um lado. O potro continuou imóvel. Aí o negro ainda se ajeitou melhor; mexendo os quadris assim como quem queria enterrar as nádegas no pelego e falou:

- Espante meu filho.

Dei um estalo com o relho. . . foi um tropel só. Se atirou para cima e saiu correndo, não velhaqueou. Foi direito a cerca ... - Meta no costado, não deixe ir à cerca.

Atropelei, fiz recuar. E por minha conta encostei o Bragado e passei o arreador ... Virgem Maria, que arrependimento! O bicho abriu os queixos a berrar; parecia um burrichó na manada! Velhaqueava um pouco em roda, meio pra frente, um pouco de lado e daquele jeito se foi até cansar. Depois que se acomodou, trotou um pouco, e tio Maia disse pra mim:

- Querereque, meu filho, agora você deixe que eu vou indo de vagarzito por aqui. Galopeie pela fralda da coxilha que tem uma ponta de matungos, bem na ponta do capão. Toque-os para a mangueira, que amanhã nós temos uma tropeada. Vamos levar uma tropa de bois lá pra invernadinha.



Eu já ia galopando quando me recomendou:

- Pra recolher ponta de cavalos, menino, a gente toca correndo, senão esparrama. Fraldeei a coxilha, estava ali o lote. Toquei correndo, que era um tropel, direito a fazenda. Recolhi, corri as varas da porteira, fechei, puxei o Bragado velho pra sombra do cinamomo e fiquei olhando para o negro que vinha longito ainda, batendo com o mango na cara do potro, ora do lado direito, ora do lado esquerdo, assim como que pra guiar cavalo que ainda não obedece. Chegou. Apeou na porta da estrebaria, atirou os muafos no chão e foi soltar o potro no potreiro.

Bombeou pelo vão da cerca e disse:

- Querereque! Logo essa desgraçada dessa moura caiu pra mim, velhaca que é!

- Tem cinco - disse eu - na mangueira.

- Os outros não são do meu arreoio, a moura é a única, e faz tempo que está solta. Deixe na mangueira, menino, pra adelgaçar, a louca.

Botei na mangueira do brete e fui para o galpão ajeitar o fogo. Faceiro, ia fazer uma tropeada grande com o tio Maia. Já estava quase anoitecendo e nos dois chimarreando. Tio Maia engraxando as cordas, e eu enchendo o mate. Fez dois botões de guampa, quadrados, para as bombachas. Depois da janta, quando fui deitar, botei minha cama no chão bem perto da do negro de medo de não acordar e perder aquela tropeada. Mas o negro era um amigação dos meninos, como ele chamava.

Madrugadinha do outro dia saltamos da cama, preparamos o chimarrão, tomamos uns quatro ou cinco mates cada um, tio Maia falou:

- Querereque! Vá na cozinha menino e peça para a Dorvalina arrumar o café, enquanto eu pego os cavalos pra



nós.

- Saí correndo! De longe já fui gritando pra ela que estava tirando um balde de água do poço.

- Tia, Dorva, tia Dorva é pra você ajeitar o café pra nós.

- Mas nem leite tirei ainda, menino bobo.

- Não sei, foi o tio Maia que mandou.

- Vai tomar café preto, disse a mulata.

Depois de encilhar os cavalos, nos dirigimos à cozinha. Sentei à mesa, tia Dorva trouxe, assim, uma travessa de feijão mexido, com couve refogada, bem gordo. Estava levantando fumaça. Um prato comprido com roscas de polvilho, uma naco de pão de farinha de milho, bem reforçado, e uma lasca de queijo caseiro que dava gosto. O negro meteu o garfo bem no meio daquela travessa de revirado e despejou no meu prato, e o dele dispensou, comeu ali mesmo na travessa. A Dorva, então, trouxe um bule de café. Peguei, estava pesado; era um bulezinho, assim como um litro e meio, daqueles esmaltados, verde, com umas florzinhas encarnadas no meio. Ergui altinho assim como pra fazer uma espuminha, e se atracamo. De repente vi que o negro resvalou aquelas roscas para o bolso, passou a mão naquele queijo, botou no outro bolso e me olhou, franziu a testa, assim num gesto de vencedor, meio querendo rir e continuou comendo. Nós já estávamos pela metade do café, tia Dorva veio de lá com a cuia na mão e disse:

- Sobrou uns soquetes da janta, quer Amador?

- Nem sei se carece, querereque, traga pra o menino.



Eu já estava com o bucho estufado.

O negro garrou a falquejar aquele enorme soquete. Tirava as cartilagens, assim meio arrancadas, enfiando uma faca de mesa e pressionando com o dedo grande. De vez em quando pinchava um pedaço no meu prato. - Meta esse, menino, que é bom.

Já estava meio peladito aquele osso. Tio Maia foi até a casa do forno com aquele soquete, segurando-o assim com a boca pra riba. Deu umas quatro ou cinco batidas contra o cepo de cortar carne e voltou. Chegou e virou em cima do resto do meu revirado. Depois passou para o dele. Tinha, dentro, assim como um copo de tutano.

- Coma, menino, coma! Esse é o que cria!

Quando eu já estava me levantando da mesa, a Dorvalina chegou com um naco de charque na mão, e uma volta e pouca de lingüiça seca. Largou na mesa, olhou pro Amador ...

- Chega esse pra o meio dia?

- Querereque, ta bom.

Eu nem me lembrava de almoço.

Na hora de montar a cavalo, vi que o negro começou a puxar a moura pela rédea pra lá e pra cá, bem curtinho. O animal encolhido que nem podia caminhar. O lombo era um bodoque. Trouxe ali, bem contra a estrebaria do tio Severo, e a cerca do jardim.

- Querereque! Encoste o cavalo aqui, meu filho. A desgraçada é negadeira de estribo.

Encostei o Bragado, fechando o canto. O negro era sabido. Mas aquela égua bombeava para nós, com os olhos que pareciam saltar da cabeça. O negro se ajeitou um pouco. A égua meio quis vim por cima de mim. Meti-lhe a mão na cara e no mesmo momento, peguei pela cabeçada do freio, junto com



o buçal e juntei-a contra o meu cavalo. Meio escabeceou, quis me escapar, que nada, não afrouxei! Caminhou assim como cem metros e se acomodou um pouco.

Ai garganteei:

- Conheça homem, alcaide.

Depois de ter andado assim como uns dois ou três quilômetros, não é que o negro inventa de acender um cigarro? Maldito vício aquele! Levou a mão no bolso, pra tirar o avio do fogo... no desatar o saquinho deixou escapar da mão o fuzil, tapeou contra a perna e o pelego pra ver se pegava... Virgem Maria! Essa égua deu um berro, que quando vi, estava velhaqueando só com o arreio. O negro tinha caído de costas, mas não largou do cabo do buçal, e meio de arrasto, aquele animal berrando, o negro foi se virando, se virando e levantou. Virou o mango, pegou pela tala, a égua não pode escapar, quis investir nele a manotaços, e ele sentou-lhe o mango no meio das orelhas. A moura caiu com a cabeça quase no meio das pernas dele. Bombee para o negro e vi que não havia largado os avios. Enrolou-os de novo, botou no bolso e foi verificar o que havia acontecido. A égua estava deitada num tremor.

- A égua vai morrer, tio Maia - gritei!

- Pego outra, disse ele, pego outra!

Aí levou a mão e pegou o estribo que estava do lado direito, puxou e o estribo saiu. O negro tinha engraxados os aperos - eu presenciei isso - e tinha esquecido de abotoar aquele lado. Exatamente aquele que ele tinha que se firmar quando a égua negou. O loro resvalou e ele foi junto. O negro não se perdoava por aquele esquecimento.

Lastimou:

- Querereque, tô ficando burro!

A égua custou um pouco, mas se levantou tremendo, parecia um animal manso. Estava tonta. O negro ajeitou o



loro de novo, reapertou o arreio e pediu pra mim:

- Encoste aqui do lado direito, para ela não se negar. Alçou a perna e montou. O animal saiu meio pasmado e foi acordando. Logo começou a escabecear. Fomos indo.

Atravessamos os Passinhos, fraldeamos a coxilha, bem ali pelo capãozinho da Mortandade. Resolveu a subir reto aquele enorme coxilhão. - Querereque, vou fazer ela afrouxar o garrão agora. Quando chegamos bem no topo da coxilha ... o maldito vício de novo! O negro me olhou:

- Querereque, menino! Não vou deixar de fumar, só pro mode essa alcaide sê enjoada.

De novo. Meteu a mão no bolso, tirou o avio, ajeitou assim nos dois dedos de cima, fazendo assim como um cu de galinha com o dedo indicador e o polegar, ajeitou as rédeas juntas com o cabo do buçal com os três dedos de baixo, se ajeitou bem e bateu fogo no isqueiro.

A desgraçada deu um berro e se atirou por cima do meu cavalo que a câibra do freio enroscou no cabo da minha faca, e atirou-a longe. E se fincou a berrar e a velhaquear. Cortou assim uns cem metros velhaqueando, meio em roda e meio torta. Tio Maia gritou:

- Meta o cavalo, meu filho!

Tafunhei o Bragado assim como para pechar, mas o negro era ladino e gritou:

- Não peche, não peche, meu filho, não peche que a égua roda! Aí encostei no lado. A égua velhaqueando enfiou a cabeça embaixo do pescoço do meu cavalo e ficou parada. O negro estava com apetrecho fumante do mesmo jeito e o isqueiro estava fumegando. Levou, encostou naquele baita toco de cigarro que trazia no canto da boca, e acendeu sem palavras. Fiquei abismado! Enrolou o saquinho com os avios, botou no bolso, me olhou, ajeitou as rédeas, o buçal e disse:



- Bombeie o meu arreio e veja se está ainda apertado.

Falei que sim. O negro franziu o cenho e disse:

- Agora essa desgraçada vai ver o que é bom.

Botou aquele cigarro velho no canto da boca e falou:

- Se abra e não se meta!

Nem queira saber minha gente! Cravou-lhe os ferros, e baixou-lhe o mango assim meio sem trégua. Pobre daquele animal!... Esporeava cruzado, um pouco na virilha, um pouco na paleta, e dava-lhe porrete com o cabo e com a tala do mango. Mas dava mais com os dois juntos, segurando tala e o cabo. E se foi daquele jeito. Logo ouvi o animal dar um relincho, assim como que para pedir clemência, como quem se entrega. Parou com a cabeça baixa. Não mais andou.

O negro, fumando, esperou um pouco e garfeou de novo. A égua saiu caminhando. Então, juntei minha faca e seguimos. O negro estava bufando de raiva daquela desgraçada.

O gado que íamos levar estava sendo preparado lá no tio Noredim, há uns quatro quilômetros dali. Chegando lá encostou a égua embaixo de um pé de plátano, contra o tronco do brete, tirou os arreios, meteu a mão no buçal, tirou-o com freio e tudo, e sampou na cabeça dela. Acreditem... nem se mexeu! Mal virou a cabeça para um lado.

o0o

O pessoal ficou abismado, nunca tinha visto uma coisa dessas. Era gente que não gostava de judiaria com animais, de jeito nenhum, mas ninguém falou nada. O negro bombeou os cavalos na mangueira pelo vão da cerca, pulou-a e pegou o melhor que havia. Era o dele mesmo. Encilhou sem falar com ninguém, acendeu um baita cigarro, parou em frente ao



tio Severo e disse:

- Estou pronto, tio Severo! Vou levar esse menino comigo. A peonada se olhou admirada. Um mulato desses mais novos puxou um tostado malacara, lá para um lado e eu ouvi quando disse:

- Logo quem esse negro foi convidar, esse piá do cu sujo.

Fiz que nem ouvi.

Tio Severo montou num cavalo também tordilho, e chamou os peões:

- Vocês dois, aí, ajudem o Amador encostar esse lote até a boca do corredor, depois podem voltar.

Largamos aquele lote fraldeando o banhado para não ter perigo de escapar algum boi, e fomos indo. Um boizinho azul, de três anos, aspa ponta de cravador, não parava de incomodar. Tio Maia de vez em quando atropelava o tordilho em cima dele, dava-lhe uns laços, até que o boi se acomodou.

Com aquela embroma toda, embocamos o gado no corredor já tarde. Dispensamos os peões. Caminhamos um pouco, o negro encostou o cavalo no meu, meteu a mão no bolso, puxou aquela rosca de polvilho e me alcançou; do outro bolso, tirou o naco de queijo.

- Querereque, meta esse meu filho! Vamos enganando o estômago... Olhei para cima, e desconfie que eram umas duas e pouco da tarde, pela posição do sol. Vi o negro remexendo a mala de garupa. Dela puxou uma volta de lingüiça, cortou-a em duas metades e disse:

- Vamos meter assim mesmo, meu filho, faz de conta que é salame, não vai mesmo dar tempo de assar essa porcaria.

Seguimos comendo.

O boizinho voltou a incomodar. No descambar para o passo, ali para baixo um pouco do fio do telégrafo, sabe,



nos campos do tio Valter, aquele infeliz inventou de disparar para trás e começou a teimar. O negro se engirizou e fincou o tordilho por cima, contra a cerca, para dar uns laços. Vocês querem crer que o alcaide se viu mal e correu a aspa no cavalo do negro e, encostados um ao outro, cavalo e boi, foram indo contra a cerca. Quando esbarraram, foi um desastre! O alcaide tinha cravado a aspa no buxo do tordilho do tio Maia, até os guardanapos. O cavalo foi mermando, foi mermando, foi se agachando e se debruçou no chão. O negro apeou ligeiro sem atinar com o que estava acontecendo. O boizinho ainda investiu nele. O negro tacou-lhe o cabo do relho na cabeça, assim por cima do cavalo, sabe, deu-lhe umas três pauladas. O boizinho deu um berro que mais parecia um gemido, e voltou para a tropa escamoteando a cabeça, de dor.

Tio Maia olhava sem compreender saber o que era. Gritei:

- Matou, tio Maia! Matou o teu cavalo!

O negro desconsolado sacudiu a cabeça:

- Desde ontem só tenho azar...

Me olhou e disse:

-Menino, volteie a comitiva e me traga outro.

Consegui voltear um cavalinho tostado do Dorval, e encostei na forma.

- Querereque, disse o negro, logo esse trote seco foi cair na volteada. Encilhou, correu a volta e montou. Olhou para o tordilho morto... Eu vi quando lágrimas correram pelo rosto do homem, que puxou o chapéu nos olhos para esconder a dor.

o!o



Depois de recolhermos o gado na invernada passamos, de volta, pelo meio do povoado de Pinheiro Marcado. O negro chegou na bodega do Pouca Ficha, encostou o cavalo na janela e pediu 400 réis de fumo macaio e 100 réis de balas - para o menino. Depois do povoado, bem no alto, meti a mão no bolso e tirei uma rosca. Já ia levando-a à boca quando o negro tirou o chapéu e encostou-o no peito num gesto de reverência. Tive de tirar, rapidamente, a rosca da boca. Se não fosse o negro, educado e respeitador, eu ia cometer aquele tamanho desrespeito para com os mortos. Estávamos em frente ao cemitério. Logo que passamos, o negro espichou bem a perna esquerda, ladeou o corpo sentando só na nádega direita, assim, bem de ladinho. Meteu a mão na mala de garupa e tirou aquele charque que havíamos ganhado para o almoço. Meteu a faca no charque, tirou uma baita lasca e me alcançou. - Pegue esse menino. Querereque! vamos salgar a boca. Comemos aquele charque com rosca e um resto de queijo que o negro não havia comido. Dali em diante, só se ouvia o trote dos cavalos. O negro vinha cansado e cochilava. Eu não sabia mais o que fazer. Passava a perna por cima do pescoço do animal, um pouco à direita, um pouco à esquerda e assim se fomos. Quando chegamos à fazenda, de longe já os peões começaram a se alertar.

- Ué! O que será que houve com o tio Maia?

Aquele cavalo tostado era para ficar na invernada. Quando apeamos, comecei a contar a história. Ninguém acreditava.

- Esse piá tá mentindo - diziam.

Veio gente para escutar até da cozinha. E o negro não havia jeito de sair da estrebaria para confirmar o acontecido.

o0o

Depois daquele dia, em um fim de semana, havia uma

carreira na cancha da Boa Vista...

O negro quando bebia era mau e temido por aquelas redondezas. Muitas vezes passou o mango até no bodegueiro. Naquela tarde, quase no fim do comércio resingou com um compadre, cria também da fazenda. Matou-o com uma facada.

Após três anos de prisão, foi libertado por boa conduta. Não mais quis ficar na fazenda. A vó Carula, que o criou, deu-lhe uma junta de bois, uma carrocinha velha, uma leitoa prenhe, um cavalo de arreio e uma colônia de terra na costa do rio Colorado. Arranjou uma companheira e lá está até hoje, com 94 anos de idade.

Como se pode explicar o comportamento de um homem como esse, tão amável para com todos os meninos, meninas, piazotes e animais? Era calmo, paciente, e, no entanto, quando bebia, era aquele desastre.

Em um dia de saudades fui visitá-lo. Encontrei-o sentado junto ao fogo de chão com o palheiro no canto da boca, rugas fundas na testa, tomando chimarrão. Não me reconheceu. Nada mais se lembrava do dia a dia daqueles tempos distantes.

O linguajar serrano

O linguajar serrano e principalmente o gaúcho, é aceito pacificamente como de influência castelhana. Acredita-se que a fronteira gaúcha com o Uruguai e com a Argentina é que tiveram influência decisiva. Não me parece ser verdade nada disso. A nossa maneira de falar nos a herdamos dos povoadores vindos dos planaltos paranaenses. Falamos (ou falávamos?) com vogais bem pronunciadas e s sibilante. O r é forte e pronunciado com ponta da língua. A nossa maneira de falar é (ou era?) clara, bonita, elegante, máscula, afirmativa, até um



pouco agressiva e cheia de interjeições.

Cezimbra Jacques, citando baiano ilustre, escreve: “dos dialetos derivados da língua portuguesa falados no Brasil, o sul-rio-grandense é o mais lindo, sua elegância é em ser um pouco acastelhanado.” José Veríssimo, ilustrado paraense de Óbidos, (Estudos Amazônicos) assim se referiu ao emprego do tu :

“Em todo o caso, o falar à segunda pessoa, à moda dos paulistas, é mais preciso e mais bonito, e se ainda em oração da segunda pessoa se quisesse usar de verbos na terceira, era preferível o emprego de você (derivado da segunda vos) com um certo quê de brasileirismo e um pouco correspondente ao usted dos espanhóis.”

Batista Caetano, citado por Sílvio Romero, ”... As pessoas mais lidas na literatura de Portugal já adotam na conversação o se e o si recíprocos dirigindo-se a segunda pessoa e dizem: falo consigo, dirijo-me a si, é para si que trouxe esse livro, querendo dizer: falo contigo (ou convosco) à moda de São Paulo (onde também usam com mecê), dirijo-me a ti, é para ti que trago este livro.

José Veríssimo (1857-1916), Sílvio Romero (1851-1914) nascido em Lagarto, Sergipe e o santa-mariense João Cezimbra Jacques, trazem extensos comentários sobre o linguajar brasileiro em sua obra Estudos Amazônicos, Estudo Sobre a Poesia Popular Brasileira e Assuntos do Rio Grande do Sul, respectivamente. Os três viveram a mesma época, foram pioneiros nos estudos dos usos e costumes brasileiros



e em regiões bem distantes, razão pela qual eu os escolhi para estudos. O tu, o r, o s sibilante com som de z, as vogais claras e bem pronunciadas, as frases como se fossem interjeições, o diminutivo em ito (a trotezito, a galopito, indiozito, piazito etc.) em vez de inho pertencem ao linguajar típico da comarca de Curitiba, outrora província de São Paulo e não influência Argentina ou Uruguiaia como correntemente se apregoa.

Na Gazeta do Paraná, 10.05.1981, População da Lapa: tipos e costumes, em artigo assinado por Elve Lamb Nagaroli, Izabel Corção e Maria Tereza B. De Lacerda, lemos: “A população da Lapa, em 1769, seria formada por cerca de 100 casais de origem portuguesa e de “sangue limpo” etc. E mais adiante: “A esta população permanente, constituída de portugueses e seus descendentes e também mulatos, juntavam-se os tropeiros, vindo dos mais diversos pontos do país, trazendo modificações nos costumes dos povos, no linguajar e no seu comportamento social”. Citando Salvador José Correia, no seu Passeio a Minha Terra, transcrevem: “Falavam por meio de interjeições exprimindo os diminutivos com a desinência ito.

Vejamos o que escreve Câmara Cascudo em CINCO LIVROS DO POVO:

Também as novelas exemplares de Miguel de Cervantes Saavedra (1613) desapareceram das mãos portuguesas e brasileiras desde que o idioma de Portugal se afirmou no Brasil e o uso bilíngue já não era comum e fácil de encontro como no tempo de Gil Vicente e de Camões”. Mais adiante: “Não era embaraço passível de recusa a afirmativa de ser o castelhano uma língua habitualmente falada pelos portugueses. A difusão das novelas em castelhano era um fato natural e diário. O castelhano, sabido



e corrente na península, seria mesmo preferido pelos maiores de Portugal. Em castelhano estava a maioria dos autos de Gil Vicente e os três autos de Luiz de Camões. Em castelhano ficaram milhares de poemas, alguns centos deles restituídos à língua materna pela dedicação de João de Castro Osório. Como se sabe, escrevia Mendes dos Remédios, o espanhol era uma língua tão sabida e tão usada em Portugal como a nossa própria. M. Cardoso Mata informa: “apesar da separação política de 1640 e das lutas que delas resultaram na segunda metade do século XVII, apesar mesmo da então recente e ruínosa guerra para encaixar Carlos Terceiro, contra a vontade da França, no trono de Madrid, e das frequentes controvérsias políticas, literárias e pessoais entre lusos e castelhanos, a língua de Lope de Vega e Santa Teresa e Jesus foi corrente em Portugal até o meado do século XVIII.

Na História do Brasil de Hélio Vianna, referindo-se aos acontecimentos políticos logo após a Restauração (1640), citando a D. João IV: “com tanta rapidez e habilidade procedeu seu governo, que já em fevereiro do ano seguinte era ela conseguida na cidade de Salvador; onde governava o primeiro vice-rei do Brasil, Marquês de Montalvão, ainda nomeado por Felipe IV; em março festejava-se o acontecimento no Rio de Janeiro, governado por Salvador Correia de Sá e Benevides, filho e marido de espanholas, casualmente espanhol ele mesmo, e não, carioca como se supunha; em abril, apesar do excepcional episódio sem conseqüências, de tentativa de Aclamação de Amador Bueno, aclamava-se o Duque de Bragança de São Paulo, verdadeiro ninho de castelhanos.”

Vejam que os castelhanos nomeavam o governador da



Bahia, era castelhana toda a família do governador do Rio de Janeiro, e ele próprio, e São Paulo era um NINHO DE CASTELHANOS.

Na verdade, eu penso que o nosso linguajar veio da Paulistânia, através dos nossos ancestrais, que na década de 1820, deixaram os planaltos paranaenses e aqui se estabeleceram. Não só o linguajar, mas também usos e costumes, senão vejamos:

No já citado Passeio à Minha Terra, encontramos a descrição do homem rural dos Campos Gerais de Curitiba: “ .

.. Na cabeça trazia um chapeuzinho de copa rasa e abas largas preso ao rosto por uma barbela de seda ou algodão tintos; por cima da camisa, um poncho listrado com franjas; na cintura, a guaiaca, que era ao mesmo tempo bolsa e cinta e que levava duas moedas de metal ou ouro como enfeite. As calças eram largas, as botas de couro cru, esporas enormes de rosetas com presilhas largas e correntes “que quase o impedem de caminhar”. Ao lado da cintura, a faca de ponta e uma ou duas garruchas; no braço esquerdo pendia o chicote. Às vezes usava uma espada e alguns dos chicotes tinha um punhal oculto no cabo. Montado meio inclinado sobre o arreio composto de muitas peças, carregava nas ancas do cavalo o laço dobrado em várias voltas. Quanto aos hábitos alimentares, o uso do mate chimarrão é muito difundido - como aliás em todo o Paraná tradicional.” E mais adiante: “como sobremesa leite com farinha de milho.”



Ora, a região da barba-de-bode, dos birivas, tendo como núcleos Santa Bárbara, Palmeira e Passo Fundo, foi povoada por uma única família, os MARTINS. Os Amaral de Palmeira são do ramo dos povoadores trazidos pelo alferes Athanagildo Pinto Martins, o desbravador da vereda das missões. Os de Carazinho (núcleo inicial à margem esquerda do Jacuí Mirim), todos foram trazidos por Rodrigo Félix Martins, irmão do Athanagildo. Todos de Castro. Filhos do português Capitão Mór de Curitiba Rodrigo Félix Martins. Os irmãos Athanagildo e Rodrigo vieram com “sua numerosa família”, conforme petição de sesmarias ao comando de São Borja, compreendendo filhos, genros, parentes próximos e agregados (ver Roselys Vellozo Roderjan, Raízes e Pioneiros do Planalto Médio, edição conjunta, Universidade de Passo Fundo, Prefeitura Municipal de Carazinho e Empresa Jornalística Diário da Manhã, 1991).

Esta nossa gente, sempre se manteve meio enclausurada no meio da barba-de-bode, cercada pelos capões de mato e as restingas que acompanham o curso dos rios. Os fronteiristas sempre nos chamaram de birivas. E eles estão corretos. A nossa cultura é bem diferenciada. Mantivemos os usos e costumes dos Campos Gerais de Curitiba. A mesma linguagem, a mesma maneira de falar. Quando a curitibana, professora e historiadora Roselys aqui se encontrava pesquisando, apresentei-lhe uma passo-fundense tradicional. Esta observou: - *“Engraçado, ela fala bem igual a nos.”* Biriva empedernida aqui da serra, nem se deu conta que nos é que falamos igual a ela.

O biriva serrano ainda continua numa longa sesteada sem despertar para a sua cultura. Participa intensamente do movimento tradicionalista, e acha engraçado a maneira como os cidadãos se vestem de gaúchos. São quietos, retraídos e se mantêm mais ou menos à parte. De longe a gente conhece quem é gaúcho serrano e quem está vestido de gaúcho. Falam calmo, com todas as letras bem pronunciadas e mantêm o vício acaipirado de engolir o “r” final (matá, casá, churrasqueá); ainda não nos livramos do nóis fumo lá. Troche um barde d’água de varde, nem percisava”. O verbo carecer é que está em desuso.



Eu ouvia muito a peonada dizer não carece, dona, é mió dechá pros otro”. O magistral conto de Cornélio Pires FUZILOU UMA CACETADA denuncia um verbo que também foi muito usado por aqui e com o mesmo sentido. Desnecessário registrar o nosso tão conhecido sotaque acaipirado trocando o l pelo r e todos os vícios da linguagem guarani onde não existe a pronúncia do f, do l e do r e que no entender de um jesuíta da época assim exprimia sua preocupação em carta ao rei de Portugal: “esta gente, senhor, não pronuncia o “ f “, o “l” e o “r”, certamente porque não tem fê, nem lei, nem rei.”

O fenômeno interessante que se observa nos dias atuais, é o uso do carioquês por todas as camadas sociais. O que mais se ouve é novelas, e os artistas são, praticamente, todos cariocas. A imitação é inevitável. A TV carioca é a única que abrange todos os municípios, daí essas tendências a uniformização da língua. Por outro lado, esta mesma rede contrata locutores que só falam o carioquês, bem como as “hádio efi emi”. As emissoras tradicionais continuam com excelentes locutores. O interessante de se observar é que o homem que está perdendo sua identidade cultural puxa pelo carioquês assim que se vê diante de um microfone. E aí nos ouvimos, “onti eli veiu di Pohrtu Alegri i eu di u teu indereçu a Eli”.

A região serrana é povoada por elementos europeus, praticamente, em sua totalidade. A tentativa de mudar a nossa maneira natural de pronunciarmos o nosso “r” pelo “r” gutural do carioca, resultou em “h” aspirado. Com isso eliminou a dificuldade do elemento italiano e do alemão mas levou o de origem portuguesa a abandonar o “r” tradicional. O elemento descendente dos acaipirados dos campos gerais do Paraná é o que mais força o carioquês. Eles dizem: - Eu di uma colher di chá para eli.

A graciosidade do linguajar carioca está no timbre da voz, na pronúncia do português arcaico de Lixboa e no “r” gutural suave, doce e bem aberto, coisas que tchê nenhum poderá imitar. As emissoras de televisão paulistas chegam a poucas cidades do interior e com imagem que deixa a desejar.



Insistindo na tese de que o nosso linguajar acastelhanado não vêm da fronteira Uruguai/Argentina, volto a citar Sílvia Romero que corrobora esta hipótese quando escreve: “outra irregularidade na linguagem se observa na Venezuela, que não sei se existe em alguma parte da Espanha, mas que não vi em nenhuma das outras repúblicas que visitei, e que, a meu ver, lhe dá muita graça. Falo dos diminutivos aplicados aos gerúndios, os quais dão às conversações uma construção maviosa, muito em harmonia com as maneiras suaves das americanas. Dizem por exemplo: “F. há puesto una tiendita y va ganandito sus reales”. Ou em resposta ao saudar ordinário de como passa: “ voy passandito asi no más”. De elvisnando, andando, fazem elvisnandito, andandito etc. De todos fazem todito, todilico; de ahora fazem ahorita, semelhante ao nosso agorinha paulista. Concluindo: foi a Paulistânia (S. Paulo, Minas Gerais, Goiás, Mato Grosso, Paraná) no dizer de Joaquim Ribeiro, citado por Rossini Tavares, que difundiu e deu unidade à linguagem folclórica. Tal dialeto histórico foi o extrato primevo da linguagem de toda a região devassada pelas bandeiras. No sul, penso eu, fomos perdendo a influência guarani da “linguagem folclórica”.



A INDUMENTÁRIA

Antonino Xavier e Oliveira, em *Rememorações do Nosso Passado*, descreve minuciosamente os costumes de Passo Fundo em 1888:

“...e situada na zona pastoril em que eram mantidos os tradicionais costumes gaúchos, de certo que Passo Fundo deveria primar pela então singeleza de viver, não abrigando luxo nem mesmo na classe mais abastada e rica da população. Tanto que, entre os homens, salvo poucas excessões, o trajar habitual se cifrava a fazendas de algodão; em lugar de colarinho e gravata, o lenço ao pescoço, de algodão ou de seda, e consistindo o calçado em chinelos ou tamancos, com ou sem meias, conforme a variação do tempo. O traje de casemira, colarinho, gravata e botinas, eram reservados a festas ou solenidade. No trajar dos camponeses que apareciam na Vila, a bombacha era quase que geral, já não acontecendo o mesmo entre os matreiros - como se designavam os moradores das serras - onde era substituída pela calça. Aqueles usavam botas de cano alto e duro, de sola vermelha ou preta, ou simples canos, postos sobre as botinas lisas ou borseguins de amarrar. Os arreios dos camponeses se distinguiam dos matreiros, por serem feitos de feitiço gaúcho e, embora grosseiros, bem acabados; ao passo que os dos matreiros, em regra, eram mal feitos.

O velho poncho de pano preto, forrado de baeta encarnada, era peça indispensável nos arreios em geral, onde também não faltavam o



laço, o maneador para prender o cavalo à sogá, e a guampa para a água. As boleadeiras, mais designadas por -bolas- estavam já em pouco uso campeiro, sendo trazidas mais por arma, e raramente. De ordinário eram feitas de pedra retovada com couro de lagarto, e ligadas por duplo courinho retorcido como sovêu. O camponês de mais recurso usava sirigote, geralmente de cabeça grande, ao passo que o pessoal peão preferia o lombilho de domar. Conforme as posses do dono, o lombilho e demais peças dos arreios eram prateadas, freqüentemente vindo apeiros que primavam tanto pela abundância de prata, como pela perfeição de trabalho de corrieiros e ourives. Tanto o camponês como o matreiro, carregavam, além da pistola e faca, estas as vezes aparelhadas de prata, avantajado facão à cintura, ou mesmo espada ou adaga grosseira, de fabricação local.

Outra característica do gaúcho é que sempre andava em cavalo bom, cuja cola era atada. Alguns apareciam de pala de croché ou de brim branco. As bombachas eram largas e franzidas dos lados, ou botões pregados, às vezes substituídos por moedas, principalmente de níquel. O pala era geral. Os mais abastados o usavam de vicunha no verão, ou de lã, no inverno, ambos de largas listas. No elemento matreiro, era muito comum o palinha leve de lista vermelha ou de outras cores vivas, artigo que por ser ordinário, era designado de pula cerca. Havia-o até de 2\$000, de sorte que até os mais pobres dos matreiros podia adquiri-lo. A capa aberta que hoje substitue o ponche, absolutamente não era usada então, bem como desconhecido era o tipo de serigote de boca lisa e arqueado como boca de sino, atualmente em uso. O estribo de argolão também não havia sido ainda introduzido, o mesmo acontecendo com as esporas de exageradas rosetas,



que depois apareceram. O elemento feminino raramente usava seda, tecido que, bastante caro ao tempo, era reservado às senhoras, para solenidades e festas excepcionais. O tecido, ordinariamente era preto, liso ou de chamalote. Os vestidos habituais, porém, eram de chita e outras fazendas leves, de algodão como cetinetas, cassas e outras. Nem mesmo nos bailes havia luxo, fato que, entretanto, não prejudicava a elegância. A moda, esta sim se mostrava complicada, porque os vestidos eram cheios de babados e rendas. As anquinhas e os espartilhos eram indispensáveis ao tempo, bem como as barbatanas nos corpinhos, como eram chamados os casados femininos. Estavam ainda em uso os penteados, cuja complicação se pode ver com fotografias da época. O traje de andar a cavalo era belo; consistia em casaco ou corpete, roupão preto compridíssimo e chapéu de pano ou palha, de copa baixa e larga aba, tendo ao lado grande pluma preta ou de cor diferente”.

Sobre indumentária do começo deste século, gravei uma entrevista com o Cel. Alberto Berthier de Almeida e a tenho guardada:

“Eu nasci em 1890. Tenho uma pequena lembrança do meu avô. Tenho até uma fotografia que vou lhe mostrar ... Olhe aqui... Capitão Antonio Sá, homem de valor e que foi sub-prefeito; o outro é o Afonso Lima, que foi delegado de polícia; este que está aqui, em cima, a cavalo, era meu tio, Virgiliano Berthier.

- O interessante cel., é que a bombacha deles é exageradamente larga. Esta aqui, olhe, é listrada, com listras



brancas e escuras, ao comprido. São muito largas. É assim que usavam?

- Pois usavam assim.

- O serrano, coronel, usou bombacha estreita. Nesta foto, ele está com uma bota sanfonada, de cano curto, e a bombacha cai por cima do cano da bota e quase encosta no peito do pé. Esses que estão em pé exibem uma espada na cintura que quase arrasta no chão e parece que há um lenço atado no cabo da espada. O chapéu de todos eles é de aba muito larga e tapeada na testa. Eu conheci estas vestimentas, mas não eram os homens da campanha que as usavam. E nenhum destes da foto o são.

- Pois era assim que usavam.

Essa tropeirada, que o senhor conheceu desde guri, sempre usou bombacha?

- Sempre. Bombacha, bota e tirador.

- E o chiripá?

- Isso vinha, sim, entre os peões, mas a bombacha era o ideal.

O homem campeiro usava o laço, a boleadeira e o tirador; o chapéu sempre de aba larga.

o0o

Meu sogro (1897-1990) contava que a rapaziada usava espada com um lencinho na guarnição, nem que fosse só para enfeite (Fotos 16-18-19). Minha mãe (1900), não se lembra de ter visto meu avô de bombachas. Sempre vestiu calça e



calçou botas de cano longo. O Antonio Pereira de Quadros, casado com a Liduína, filha mais nova do alferes Rodrigo Félix Martins (Foto 2, a timbaíva que assinala o local da fazenda São Benedito do Patriarca) Patriarca da região, “usava botas daquelas de atar pra cima dos joelhos, e calça”, contou-me o mais velho dos meus tios, o tio Nestor.

Os mais velhos contavam muito que o meu avô, filho e neto de fazendeiro, não gostava de andar no campo. Sempre em roda de casa, vivia. Quando o rodeio estava parado, ele se dirigia com um saco de sal na cabeça dos arreios e ia olhar o gado. Perguntei à minha mãe porque ele não ia ao campo. - Ele tinha uma peonada para mandar ...

Contavam que ele era um homem muito pealador, e com qualquer corda. Na porteira da mangueira, ele mandava soltar bois e pealava um por um. Mas apenas pealava. Mandava um peão segurar na ponta do laço para golpear. Tio Severo era mais ou menos assim. Dificilmente desatava o laço dos tentos, mas quando desatava, raramente errava a armada. Há poucos meses passei pela fazenda do tio Sady e fiquei reparando num dos peões dele, que chegou repontando umas vacas mansas. Vestia uma calça de brim listrado, camisa de algodão, o mesmo algodão e brim usados há 50 anos atrás. O avô dele eu o conheci. Era agregado da minha vó e cria da fazenda. Também se vestia assim. A peonada sempre usou bombacha. Acho que nem tinham calças. O detalhe é a memória coletiva dessa gente. Quem se criou em lombo de cavalos, usou bombachas. Os agregados, nunca ou raramente. Os descendentes, hoje peões, ainda não adotaram a bombacha. As bombachas serranas são lisas. Alguns mandavam fazer favos, de desenhos variados, para passeios. Enfeites de botões ou de moedas, não. As bombachas comuns descem retas e soltas até o tornozelo, sofrem uma abertura ao lado e terminam por um “punho” abotoado. As mais bem feitas têm pregas, justo abaixo da barriga da perna, a fim de facilitar a entrada da perna na bota. O detalhe ao se fazer uma bombacha é que o corte, na parte posterior, deve ser bem mais longo, de maneira que o fundilho



da bombacha fique caído. Ao montar o fundilho vem para frente e o campeiro “senta-se” comodamente sobre os pelegos. Não é o mesmo corte de calças, senão ela fica apertando na entre pernas e não serve para se montar. Hoje, usa-se bombacha com corte de calça, que por qualquer coisa, cai e por isso necessita faixa embaixo da guaiaca. O homem do campo pode até tirar a guaiaca ou o cinturão que a bombacha não cai.

A grande maioria não usava guaiaca. Usavam cintas ou cinturões. Até hoje é assim. Peão não usava revólver, apenas uma faca forte que tanto tirava couros, picava o fumo como cortava galhos no mato, e taquara bambu para estaquear couros. A camisa sem colarinho, e de mangas compridas por causa do sol, das mutucas e dos borrachudos. Não usavam lenço no pescoço, a não ser quando iam tropear, ou sair fora da propriedade. O lenço era adorno de sair da porteira. Faziam parte da indumentária do tropeiro o lenço, o paletó e a mala de garupa com o poncho, ou a capa abotoada na frente. A capa era mais própria para o uso em roda de casa, onde a toda hora usavam-se as mãos.

Botas de cano duro, alto, somente para passeio. Usavam a de cano médio, mole. Se o dia era quente, baixava-se o cano para a canela, refrescando o pé. Em dias de chuva e no inverno, puxavam o cano para cima, de maneira que ficasse firme na barriga da perna aquecendo e não permitindo entrar água pelo cano. Tanto o poncho quanto a capa vinham até o cano da bota. O pala de lã usava-se no inverno como proteção ao frio e as garoas. O de seda, para passeio. Levavam o pala de seda no braço, bem passadinho.

Quando na lida de campo, amarravam o pala na cintura, sempre que necessitavam de liberdade nos braços, os de gurgurão. Usavam a capa campeira, abotoada na frente e com abertura para os braços. Nas tropeadas, o poncho, forrado de baeta vermelha, com 93 prido até o meio cano das botas.

Não conheci pessuelos de couro. Usavam uma mala de garupa, feita de pano, colocada sobre os arreios, embaixo dos



pelegos, contra a cabeça traseira do sirigote. Mais a mala do poncho, na garupa do cavalo, fora dos arreios, atada a eles por dois tentos.

OS APEROS

Pelegos grandes. Grandes, de acordo com a perna de cada um. Próprios para pouso nas tarimbas e nas sesteadas. Na sesteada é só estender os pelegos no chão e fazer do serigote o travesseiro. Os pelegos protegiam a bombacha e a bota do suor do cavalo. Três pelegos, um grande e dois médios. Os campeiros, que manejavam o laço com freqüência, usavam cinchão com cinchador, firmando os pelegos. O laço apresilhado no cinchador da cincha judia e até mesmo rasga os pelegos, quando a rês puxa de frente. Os campeiros defendem a coxa do laço erguendo-a e levando-a um pouquinho para frente, na hora do golpe, se necessário. O normal é abrir um pouco o cavalo para a esquerda. Esta guinada facilita o cavalo e o cavaleiro, e tira muito a força do boi, ao golpear-lhe a cabeça para o lado. O travessão dos cinchões (Reparem na foto 29; no carnal do travessão está escrito Beijo. Este cinchão pertenceu ao sr. Beijo Brizola, pai do Governador Leonel Brizola.) eram feitos de couro cru, sovado, e a barrigueira, de barbante. Uma argola pequena e forte unia o travessão à barrigueira, argola esta onde também se prendia o cinchador de couro. Na outra extremidade, um lático para apertar o cinchão. A badana com sobrecicha era para os mais velhos. Usavam muito de couro de veado pardo e de capincho. Flecões curtos e debruns nas bordas inferiores. Frequentemente ostentavam as iniciais em couro branco. As bordas anterior e posterior eram “serrilhadas” com dentes arredondados. Bem debruadas com desenhos diversos, era comum. A badana é mais refrescante no verão, e protege os pelegos da chuva, no inverno. A sobrecincha era afivelada. Laço, entre 10 e 11 braças, trançado de quatro tentos.

Forte. A topografia irregular do terreno e o mato sempre mais ou menos próximo, muitas vezes, nem sempre dá margem para que o laçador firme o laço com suavidade. Ilhapa e argola fortes. Os laços de hoje não têm ilhapa. O laço era muito usado



na lida campeira, por isso os guasqueiros faziam como que uma emenda entre a argola e o laço propriamente dito. Esta parte, de mais ou menos um metro e meio, era mais grossa, mais reforçada, e facilmente substituível quando arrebentada ou desgastada pelo muito uso. É a porção onde se cerra a armada. Daí a expressão gauchesca: vai de “inhapa”. A nossa gente acaipirada dizia inhapa ou ilhapa. Não pronunciava o “lh.” É que o guasqueiro dava uma ilhapa de presente quando entregava o laço.

O serigote era de uso geral. Serigotes boca de sino. As outras formas tipo mineiro, paulista e vacariano existiam, mas era incomum. Nas fazendas geralmente havia aperos de prata, mas nunca eram usados no dia a dia. Chapas de prata para a cabeça do arreio vinham juntas com as demais peças. Também só usavam em passeios. Os aperos metálicos, geralmente feitos de prata, eram as bombas, os passadores de rédeas, cabeçadas de freios e de buçais, peitorais, losos, rabichos; florões para peitorais e rabichos, testeiras, buçaletes de formas as mais variadas e botões. Hoje, tenho reparado que os buçais não têm mais fiador. Buçais, cabos de buçais, cabeçadas de freios rédeas e peiteiras, na grande maioria, eram de tentos trançados.

Lombilho, eles tinha de dois tipos. Um, a basteira era feito de um feixe de capim santa fé. Eles faziam aquele manajo de capim e amarravam com tento. Depois, com outros tentos, amarravam contra a armação do lombilho. Não recobriam com nada. Outro com a basteira recobetrta com couro. Diziam que a basteira recoberta com couro arrebentava quando o potro se boleava, e era muito trabalhosa de se fazer outra. O lombilho recoberto era também usado no diário, por alguns peães. Usavam, também, o socado, para a doma. O socado tinha a basteira de madeira falquejada e recoberta de couro. As duas cabeças de tamanhos iguais e fortes. Alguns peães usavam o lombilho no trabalho diário. O normal era o uso de arreios, que é como chamávamos o serigote.

Usavam o maneador como macaco; alguns usavam um pedaço de pelego, de lâ bem baixa. O macaco ficava como se



fosse um travesseirinho cilíndrico, levantando os pelegos na parte dianteira dos serigotes, lombilhos e bastos. Esta elevação torna o homem mais firme quando montado. A tendência do cavaleiro é de cair para frente. É aí que o macaco ajuda muito.

Os bastos surgiram pela década de 1940. Eu me lembro dos primeiros que apareceram e quem os usava. Hoje o uso é generalizado. Praticamente não se usa mais serigote. No catálogo nº. 10, Encoureamento e Montaria, 1937, de ABRAMO EBERLE & Cia. os bastos não constam. Os estribos eram feitos em ferreiros. Os loros eram feitos de couro cru sovados. Também de couro cru sovado, eram os passadores e costurados com cravador e tentos de lonca. Muitos peães nem passadores usavam. Piá montava e nem encurtava os estribos. Metia o pé no próprio loro, e saía “abanando estribos”.

Reparem nos desenhos arqueológicos, as figuras de cavaleiros, geralmente caçando com arco e flecha. Eles não usam estribos. Até a batalha de Hastings, na Inglaterra, mutilava-se muito. Era o corpo a corpo. Foi nessa batalha que surgiu o estribo como terrível arma de guerra, usados pelos normandos. Graças a eles, os ingleses foram derrotados. Até então, manter cavalos era coisa para camponeses. Veio a idéia da cavalaria e criou-se o clube dos ricos, graças ao estribo. Com ele nasceu a cavalaria, que dominou por quatro séculos. A cavalaria passou a ser uma máquina de guerra pesada e cara. Após quatro séculos surgiu, na batalha de Azincourt, Henrique V contra a França, uma velha arma que Henrique conhecia do seu avô e usada pelos caçadores de Gales, o arco galês. Lutaram 8.000 ingleses contra 30.000 franceses. Foi a maior derrota sofrida pelos exércitos franceses em todos os tempos. Azincourt marcou o fim do domínio do estribo.

Geralmente todos os aperos eram feitos de couro cru sovado e costurados com cravador. Os que sabiam trançar, trançavam. Os que podiam encomendavam aos guasqueiros. As barrigueiras sempre de barbantes. Gente pobre, usava tentos, que couro abundava nas mortandades de inverno. Era só pedir um. Curtiam as caronas com pedra-ume.



O uso do rabicho e da peiteira era geral. Podiam, as vezes, não botar o rabicho, mas ia no arreio. A topografia serrana exige. Ademais, o cavalo nosso é muito barrigudo, por causa do pasto grosso. O apertar a cincha é uma questão de prática e jeito. Depende da barriga do cavalo.

O gaúcho

A Sociologia nos ensina que a identidade de um povo se manifesta em toda a plenitude quando é oprimida, ou quando tentam exterminá-la seja pela guerra, pela dispersão ou pelo aniquilamento cultural. O gaúcho, sem propriedade, sem finalidade social nos termos em que entendemos, sem família e sem cultura apontou, sem intenção, o rumo a todos os que entraram em contato com ele direta e indiretamente. A liberdade espiritual e de movimento, o desprendimento que busca novos rumos em novas paragens sem perder a identidade nem o amor ao pago em que nasceu, constituem a característica principal transmitida.

O Estado do Rio Grande do Sul sofre a influência da colonização polonesa, alemã e italiana. Todos essas etnias em muito pouco tempo se agaucharam. À medida que o tipo social gaúcho foi desaparecendo, sua cultura mais e mais foi penetrando no seio da sociedade nascente. A cultura gaúcha foi o rumo dos europeus que para aqui vieram. O espírito aventureiro e independente se afirma no homem rio-grandense cada vez mais e mais. Principalmente nos imigrantes de origem alemã e italiana, nestes mais do que naqueles. Nota-se também que a medida que descendentes dessas duas origens se afastam das comunidades mães, perdem cada vez mais suas identidades culturais familiares, tornando-se gaúchos. Li, do grande folclorista gaúcho Paixão Cortes, a afirmativa que todo o rio-grandense faz questão de afirmar e de se mostrar gaúcho assim



que cruza o rio Uruguai, mesmo que aqui nunca tenha dado importância, nem participado de eventos culturais gaúchos. Há alguns anos, foi eleito governador do LIONS em companheiro de origem alemã e de uma cidade ainda com carregados traços da cultura alemã.

Procurou-me: - *Veríssimo, ensine-me algumas palavras gaúchas para eu usar na abertura da convenção distrital...*

Respondi-lhe que um dente postiço, mal feito, bem na frente da boca...

Este fenômeno, nos dias atuais é muito mais intenso do que no passado, e mais intenso ainda nos descendentes italianos e alemães. Alemães e italianos, assim que a densidade populacional saturou a colônia primitiva, imigraram para o norte do estado, onde a cultura gaúcha era menos intensa. Assim mesmo se agaucharam de tal maneira que hoje se constituem no baluarte dos Centros de Tradições Gaúchas. Esgotadas as terras agricultáveis do norte do estado, invadiram o oeste de Santa Catarina. De 1950 a 1980, 977.259 gaúchos emigraram para esse estado, segundo dados por mim apurados nas estatísticas do IBGE. Projetando-se o crescimento nesse período em 2,5% ao ano, teremos uma população de 1.625.852 gaúchos ocupando, talvez, a maior parte de Santa Catarina com grande concentração no oeste, uma vez que a ocupação agrícola se faz no sentido horizontal.

O mesmo fenômeno ocorre no Paraná. Nesse mesmo período, 1.012.282 emigraram para o oeste desse estado. Mantendo-se a mesma projeção, hoje vivem no Paraná 1.524.759 gaúchos. Se a projeção é menor, deve-se ao fato de que os colonos começaram a “invadir” o Paraná mais tardiamente. Ao fazerem essa migração intensa, não perderam a identidade cultural, e levaram consigo todo o folclore e as tradições gaúchas e de tal maneira, que seus filhos, embora nascidos nesses estados, se dizem gaúchos. No Paraná a invasão



de descendentes italianos é tão grande, e o traço cultural neles é tão forte, que são tratados de ítalo-gaúchos. No momento atual assistimos a luta política para a emancipação do estado de Iguazu abrangendo o oeste do Paraná e de Santa Catarina, na fronteira com o Paraguai e Argentina. Em 1985, veio a público a obra de Ruy Christóvam Wachowica, filho do Rio Grande e descendente de poloneses, *PARANÁ SUDOESTE: ocupação e colonização*, (Estante Paranista, no. 21, Curitiba, 1985). Ruy, na sua pregação a favor do estado de Iguazu argumenta que os habitantes do oeste catarinense e paranaense nada tem a ver nem cultural nem economicamente com o restante desses estados.

A ocupação em espaço no estado de Mato Grosso é espantosa. Até a emigração dos rio-grandenses para lá, os campos mato-grossenses tinham um valor irrisório, por falta de habitantes, de meios de comunicações e de centros consumidores. Pequenos e médios proprietários de terras do Rio Grande do Sul, de Santa Catarina e do Paraná, vendiam suas terras por preços muito alto e lá se tornavam médios e grandes proprietários. Graças a emigração gaúcha para o deserto Brasil Central, esta região nos dias atuais é responsável por 30% da produção de grãos no Brasil e possui o maior rebanho bovino. O gaúcho, nascido no Rio Grande ou não - pois ser gaúcho é um estado de espírito - leva o progresso, a riqueza, a cultura e as tradições, para onde vai. O movimento Tradicionalista Gaúcho, sediado em Porto Alegre, perdeu o controle quanto ao número de cetegês existentes fora do Estado. Sabe apenas informar que hoje eles existem em todos os estados brasileiros, e são centenas.

O professor Agostinho Both, vice-reitor da Universidade de Passo Fundo, filho de colonos alemães da Colônia de Santo Cristo, viajou a convite dos colonos gaúchos do sul do Maranhão, para lá fundar uma universidade nos mesmos moldes da de Passo Fundo. Contou-me ele que os gaúchos fundaram escolas primárias e secundárias levando professores do sul, e agora estão criando uma Universidade, naquele estado, um dos



estados mais pobre da Federação.

A observação interessante de todo esse fenômeno é que esses migrantes partiram dos núcleos primitivos da colonização para ocupar as terras de mato do alto Jacuí e alto Uruguai. Aqui nas coxilhas da barba-de-bode, com os birivas, se agaucharam. Nunca tiveram contato direto com o homem da fronteira, legítimo sucessor do homem das vacarias do mar. Foram também as coxilhas onduladas um grande ponto irradiador dos cetegeês, e origem da música alegre que encanta e anima os cetegeanos de todo o Brasil. Foi daqui que se difundiu o uso do chiripá, onde nunca foi usado. Apesar de tudo isso, só temos três grandes poetas Ovídio Chaves, em Lagoa Vermelha, Tenebro dos Santos Moura, palmeirense e Antonio Augusto Ferreira, criado aqui, mas de São Sepé. Parte de Lagoa Vermelha está incluída no último derrame basáltico ocorrido há 160 milhões de anos o que a identifica com Vacaria, e parte com derrame mais antigo, 200 milhões de anos, com o qual se identifica com a terra vermelha e a cobertura florística dos campos recobertos pela macega barba-de-bode de Passo Fundo e as restingas e os capões de mato ornamentados de pinheirais. Neles, sente-se o homem daqui.

A expansão da cultura gaúcha no Brasil é um fato visível e sentido por qualquer viajante que siga as rotas das novas fronteiras agrícolas pelo oeste brasileira até o Maranhão e Piauí. Em todas as paradas há churrascarias, postos de gasolina, hotéis, agências de máquinas agrícolas onde se encontram gaúchos. E, fato ingressante, os agricultores imigrantes que vieram da Europa para o Brasil, no Rio Grande do Sul, formaram uma comunidade em torno do salão paroquial. Na marcha pelo oeste, aonde chegaram reuniram-se em torno do Centro de tradições Gaúchas. Independente de onde nasceram, os filhos dos rio-grandenses fizeram a sua afirmação popular: *EM QUALQUER CHÃO, SEMPRE GAÚCHO PELA GRANDEZA DO BRASIL!*



ANEXOS

BRUACAS

*Abrimos nossas bruacas
Repletas de tradições
Com picumã dos Galpões
Rica herança dessa gente
Ainda ávida e carente
Das coisas antepassadas
Que não foram desenterradas
E estão sendo no presente.*

(João Veríssimo da Fonseca)





Bruacas canastradas. Presente do Sr. Hugo Mesquita. Estiveram em atividade até meados da década de 50.



Aqui nas proximidades da estação Pinheiro Mercado, no alto de uma coxilha, na recosta do Jacuzinho, despertam a atenção do viajante vultuosas árvores que perpetuam a sede da primeira fazenda de criação, estabelecida pelo Alferes Félix Martins, o patriarca da região de Passo Fundo. (Antonio Xavier e Oliveira).



Os pinheiros do Rio Grande do Sul são monumentais. Prof. Mozart Pereira Soares – Canela /RS.





Pinheiro mais alto de Passo Fundo. Tinha duas copadas. Caiu-lhe um raio, e as copadas incendiaram. (Propriedade dos Marqueze, no Povinho Velho).



Pé de erva mate na propriedade do Sr. Delvo Baseggio – PF.





Fazenda de Nestor Sampaio de Quadros. Note-se a cruz e o quarto de hóspedes fora do corpo da casa.



Detalhe da varanda na porta da entrada da frente. Também chama-se de área.



Fotografia atual da frente da fazenda de Nestor Sampaio de Quadros sem o jardim, a cruz e o quadro de hóspedes.



Detalhes da construção em madeira



Indumentária.





O cavaleiro da frente é meu pai, Antônio Veríssimo da Fonseca. Indumentária e aperos. (Cruz Alta -1914).

5.3.1914.

A noite mais
 serena vibrada
 pela lyra d'alma,
 que muitas vezes
 vai repouso tem
 mam' frito pelo
 em fofos em t'nis.
 Assim como a graxota
 deusa os quando mares
 eu que a sua cubra
 os tempos repetidos si
 tua impati d'at, e não pag
 - de não em das cal magas
 de copiar ca:
 trasa de per foz e em. Tac
 a diminada. *Abcissims*

ma Santo
 c. orna O Sampaio
 Vinheiro. Marcalo

Verso da fotografia, com dedicatória à minha mãe.





Indumentária e aperos – Fernandes Doering, 1898.



Da direita para a esquerda Felipe Schell Loureiro, 2º, 4º João Cardozo (Janjão).



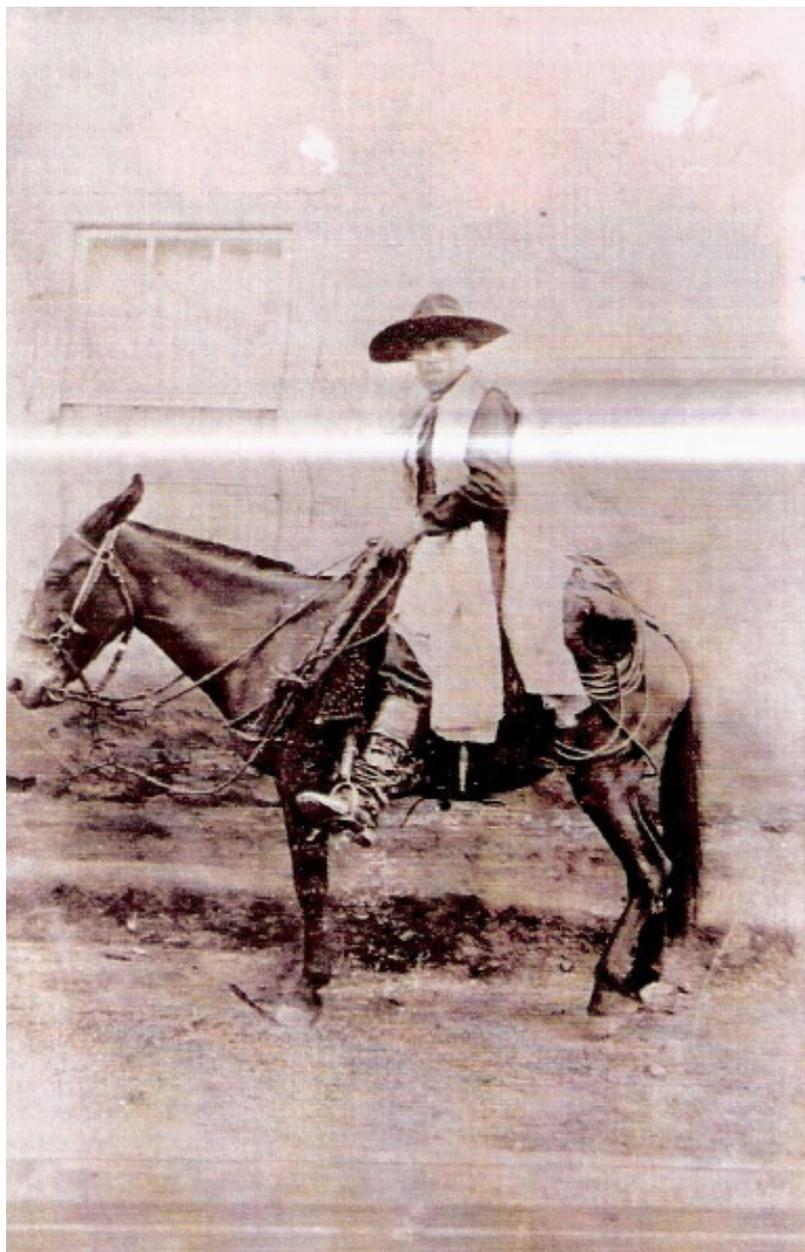
Moacir Napoleão Moreira Machado. Indumentária e aperos. (1905 – 1915).



1 –peão; 2 – Veridiano Berthier; 3 – Cap. Antônio Sá; 4 – Afonso Lima, delegado de polícia; 5 - ? (1904). Indumentária.



Neco Correia, comprador de tropas para o frigorífico de Júlio de Castilhos. Década de 40.



Toribio dos Santos. Tropeiro de Mulas, residia em Figueiras, município de Santa Bárbara do Sul.



Oswaldo Ribeiro de Quadros (Sinhô). Pala de seda. Foto atual.



Bicharás e palas de gurgurão de seda e Gurgurão. (Sinhô).





Mala de poncho. (Sinhô).



Badanas e tiradores. (Sinhô).



Serigote, lombilhos, socado.



Maneias, bucal de doma e cinchão onde se lê no carnal: Beijo, pertenceu ao Sr. Beijo Brizola, pai do Gov. Leonel Brizola. (Sinhô).





Aperos de couro de anta. (Sinhô).



Coleção de estribos e mangos. (Sinhô).



Coleção de estribos. (Sinhô).



Coleção de estribos. (Sinhô).



Relhos. (Sinhô).



*Cambau - Facão de cancheiar erva e espadas de madeira (epicanas)
-Sinhô*



Macacos de erva.



Arado de lâmina e de aiveca. Acervo Prof. Mozart Pereira Soares.



Freios de mula e um de cavalos. (Tarugo).



Estribos . Um estribo salva-vidas e uma roseta de aço, muito espessa e antiga.



1930, mangueira grande de rachões ou lascões. Porteira de varas de correr.



Tio Nestor e o Antônio dando sal para o gado no rodeio. Note-se o saco de sal sobre a cabeça do arreiro.



Tronqueiras de guajuvira preta, mostrando os sulcos dos laços. Quando eu era criança, já eram muito velhas, hoje estão reaproveitadas, no mesmo lugar em um portão de tábuas.





Pilão onde eu socava piruá quando criança. Banquinho igual aos da época, que mandei fazer.



Moinho caco de panelas.



Moinho caco de panelas.



Maxabomba pequena de puxar madeiras.



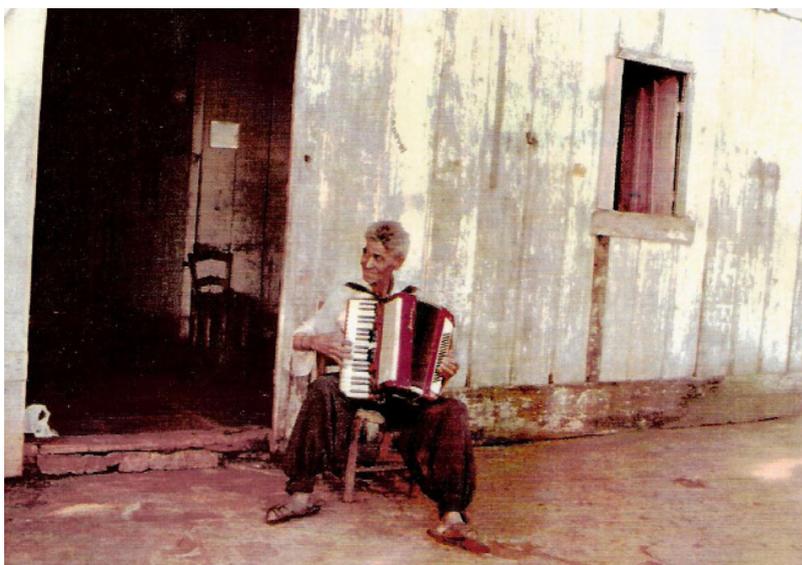
Rodas da velha machabomba de puxar toras de pinheiro que existiu na fazenda da minha avó.



Panelão de fritar banha de porco e fazer sabão.



Galpão serrano.

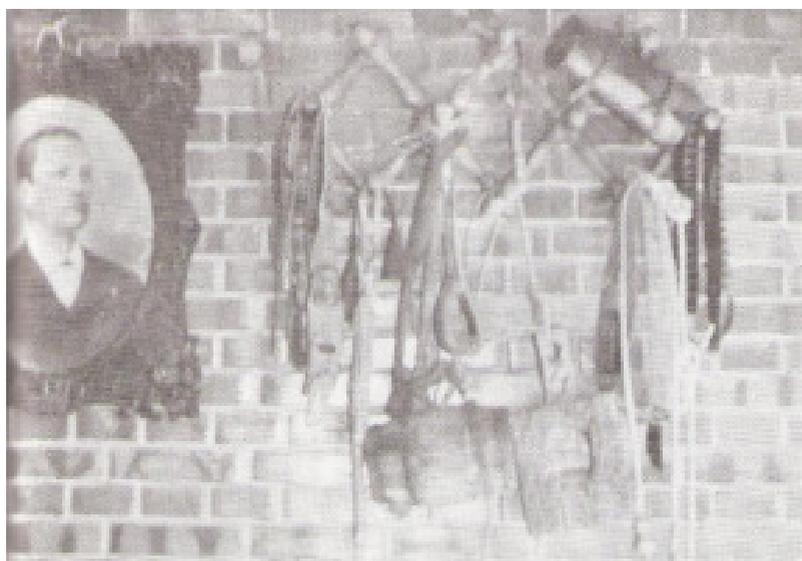


Negro Jorge, gaiteiro da campanha desde jovem. Faz parte do galpão do tio Sadi.





Nós de pinho gigantescos.



Retrato de meu avô Olivério Veríssimo da Fonseca, retrato à craion. Penduradas, as boleadeiras de marfim que foram dele. Dobradiça de portão, feita de madeira, corote rabo de tatu, guaiaca. Acima um bocó de madeira, descansando sobre uma cartucheira.



Cabeça de boi franqueiro. Cria da fazenda da minha avó Carolina Sampaio de Quadros.



Cabeças de bois franqueiro. Crias da fazenda da minha avó Carolina Sampaio de Quadros.



Cabeça de boi Franqueiro, pertenceu a Sady Sampaio de Quadros, hoje com o herdeiro Carlos e o neto, abaixo.





Mesa de fazer queijo e cincho. Acervo do Prof. Mozart Pereira Soares.



Cambio de torcer sogas de crinas. Acervo do Prof. Mozart Pereira Soares.





Bomba aspirante-premente usada para bombear água. Acervo do Prof. Mozart Pereira Soares.



Antigo gancho feito de madeira entalhada para suster panelas sobre o fogo. Os entalhes, em ambas as madeiras (ao duas tripas), permitem que se suspenda ou se baixe mais a panela.



Cantina, mostrando mesa, bordalezas, teto, prensa de queijo.



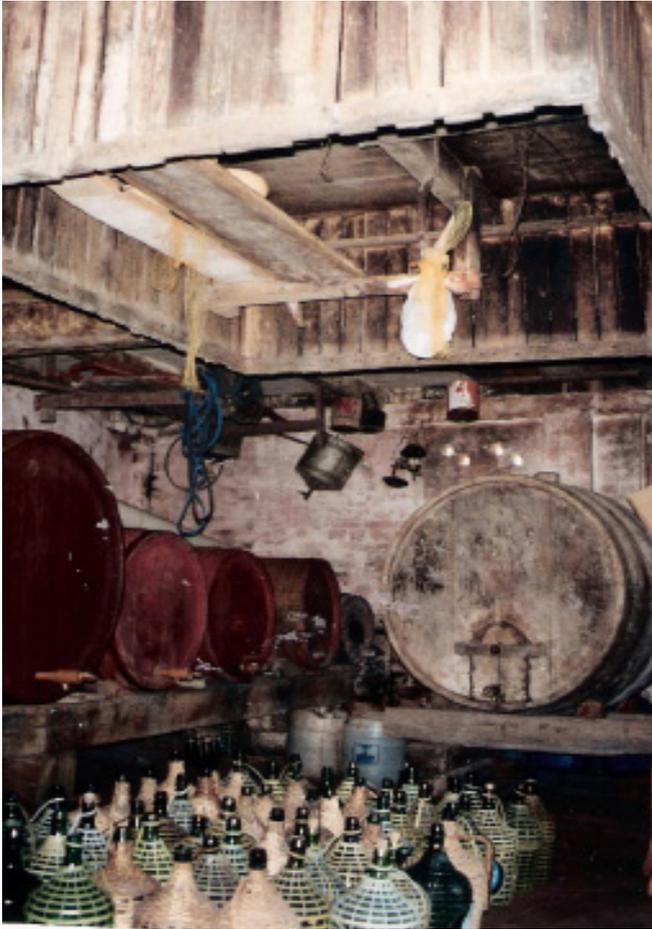


O couro do porco sobre o cavalete. Coleção Flávio Maritan.



Arado reversível. Acervo Prof. Mozart Pereira Soares.





Cantina.



Roquera.



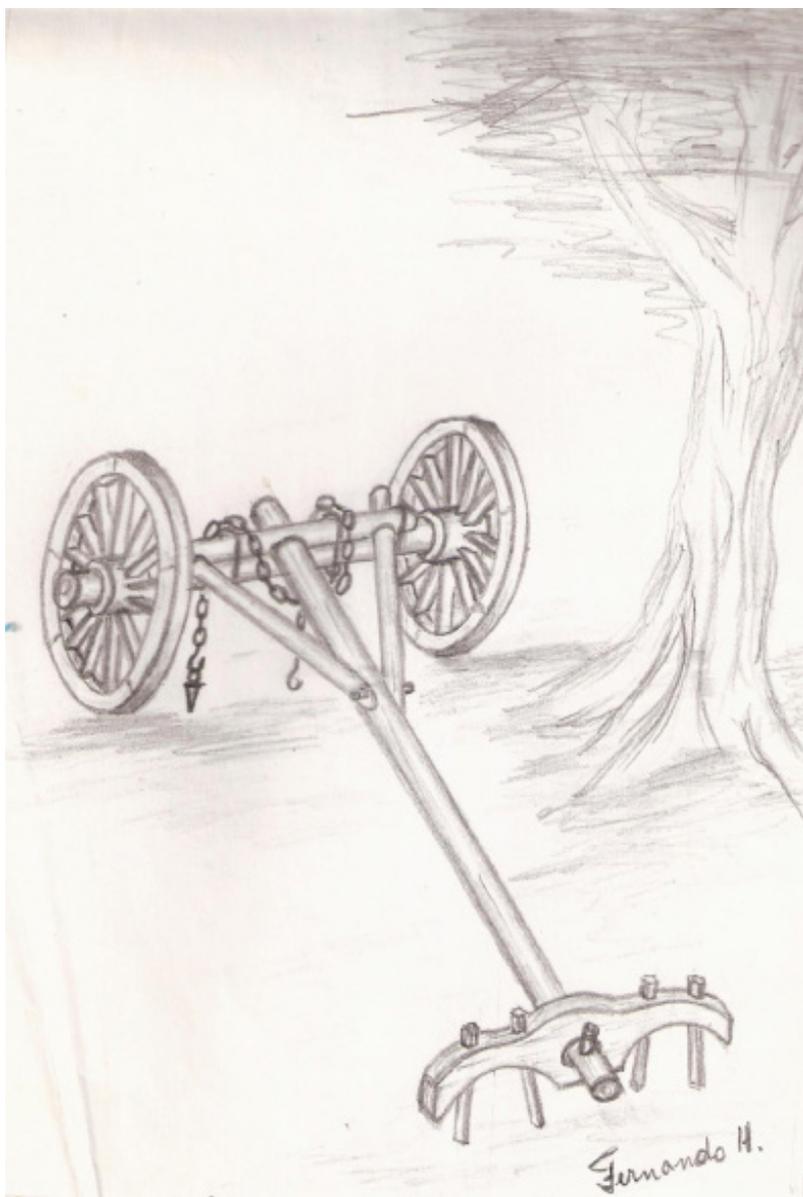
Cabeça de laçar e gado de osso.



Bocó de casca de tatu, copo de chifre, avios de isqueiro.

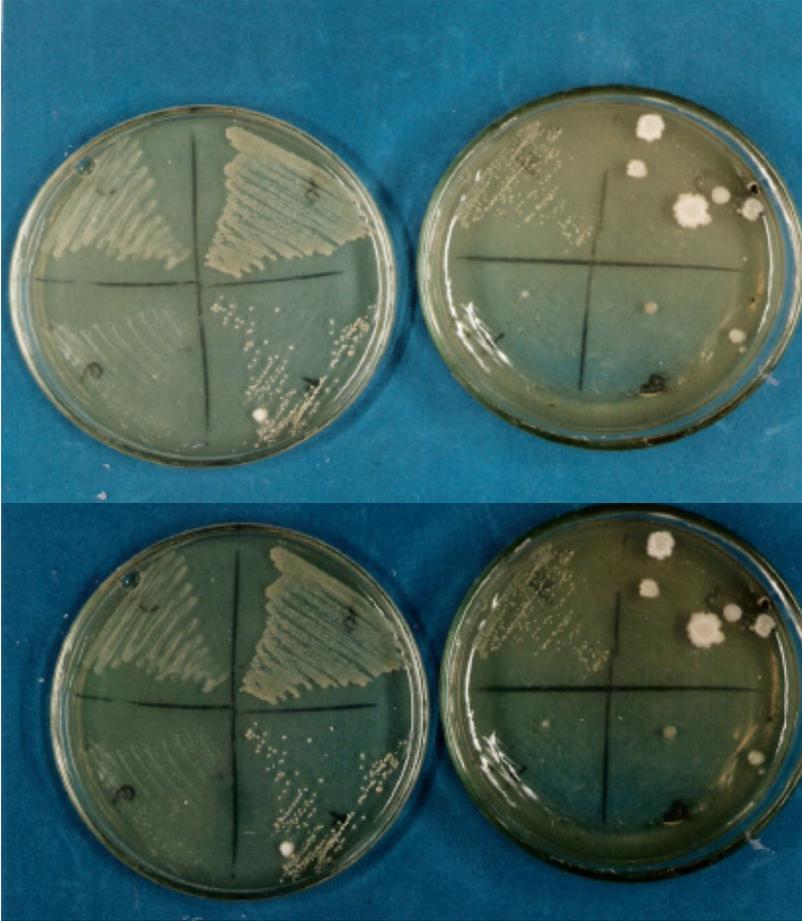


Vista do Pinheiro mais alto de Passo Fundo na propriedade dos Marqueze.



Carretão de puxar toras dentro do mato.





Cultura de fundo de cuias (bactérias).



Birivas.

Anexo - FUNDAÇÃO DA AJUDÂNCIA KAINGANG NO RIO LIGEIRO

Entrevista com Lourinaldo Veloso

O autor: - Como viviam os kaingang quando seu pai chegou para reorganizar os núcleos habitados pelos índios remanescentes organizado pelos pioneiros idealistas?

Lourinaldo: - As casas eram feitas com as folhas da guarana. A guarana é um arbusto de folhas largas e longas. Sobre uma armação de madeira atadas com cipós eles iam arrumando as folhas assim como se faz com folhas de zinco.



Índio Kaiingang com 94 anos – com déficit na perna devido a castigo que sofreu em sua juventude, causado pelo tronco.

Já, em relação à organização social, havia um núcleo central, bastante grande onde conviviam e realizavam a parte social, religiosa e política da comunidade. E outras, pequenos ranchos onde morava a família extensiva, 15-20 pessoas. Morava o casal, morava o filho, moravam os avós, filhos netos e bisnetos.

O autor: - Como eles proviam a alimentação da comunidade?

Lourinaldo: Havia os índios caçadores, coletores de tudo o que a mata produzia. Havia muita caça. Os caçadores traziam a caça e a entregavam para o líder. O líder repassava para as famílias. Tudo o que caçava e coletavam era entregue para o líder. Eles caçavam com armadilhas. Faziam um buraco e recobriam com galhos e folhas secas. O bicho pisava na palha e caía no buraco; caçavam a pedrada, a porrete, caçavam porco do mato, caçavam veado a porrete, sitiavam o veado e conseguiam matar a porrete. O porco do mato era abundante. A caça era a proteína da ração deles. O homem não vive sem a proteína animal, uma proteína onde não havia colesterol, tanto que não havia índio obeso, o índio que eu conheci na minha adolescência (1953) era esbelto, fisicamente bem proporcionado.

Lourinaldo: (alimentação) Eles consumiam caças. A alimentação básica deles era a caça. Os caçadores traziam a caça para a coletividade. E a alimentação era em comum para todos. Os caçadores traziam os produtos da caça e entregavam para o líder. O líder, então, distribuía para as famílias. Politicamente o líder não mandava, quem mandava era o conselho. O líder tinha essa missão de recolher e distribuir. Tinha prerrogativas. Tanto é que esse líder tinha 3, 4, 5 mulheres para o serviço. Essas mulheres é que organizavam a parte social. O caçador trazia o melhor e oferecia para o líder. Ele recebia aquele presente e repassava para a comunidade. Não havia refeições individuais. Era coletiva. E eles dividiam essa tarefa. Para o amigo, tudo. Para o inimigo, nada.



O líder tinha também o poder de punir. A punição consistia em deitar o índio no chão, erguer uma das pernas e prendê-la suspensa numa forquilha de galho verde cavada no chão. À noite, a forquilha trabalha e comprime com muita força a canela do índio. Durante o tempo em que castigo durava, o índio era alimentado pela família. (E o conselho não tomava conhecimento?)

Eles pescavam com flechas Caçavam porco do mato, caçavam veado a porrete, sitiavam o veado e conseguiam matá-lo. A caça era da responsabilidade dos caçadores. Para o suprimento de folhas e brotos havia os coletores de frutas. Quando existia uma seca ou chuvas a comunidade se unia para caçar e colher frutas. Eles sempre tinham uma ração. Caminhavam vários quilômetros para conseguir alimentos. Sabiam a época da caça. Não matavam veado fêmea em tempo de reprodução. Eles eram senhor da mata. A caça era seletiva de acordo com a época. Eles sabiam que se matassem uma veada prenhe, ia faltar para eles depois; que eles perdiam essa ração.

Eles não tinham uma culinária. Comiam brotos de varias espécies – brotos e folhas de várias espécies. As folhas eles preparavam no fogo mesmo. Eles faziam um refogado, tipo brotos de abóbora e faziam uma sopa de urtiga braba muito gostosa. Até hoje eu peço para eles fazerem para mim. Eles pegavam aquilo, davam uma sapecada e comiam. Eles não tinham o sal nem o açúcar. O açúcar foi o desastre deles.

O autor: - A destruição da mata, com estava quando seu pai chegou aqui?

Lourinaldo: - A mata estava no fim. O que tinha de serraria prá todos os lados! Serravam noite e dia. Esse nome charrua, quando eles descobriram os índios eles começaram a serrar dos dois lados. Nesse lado não tinha mais, eles começaram a serrar no lado o campo do outro, e mato. Então, eles começaram a serrar o mato no lado do campo, do outro campo. E foram



empurrando o índio para o mato. Quando nesse lado não tinham mais nada, então, eles pulavam para o lado dos índios. Estavam no fim dos matos da Guarita, Nonoai, Votoro, Ligeiro,...., Charrua.

Esse nome Charrua, os primeiros idealistas que fundaram o primeiro núcleo é que deram esse nome ao local como uma homenagem aos índios. Eles, os pioneiros, sabiam que no Rio Grande do Sul havia índios charruas. E deram esse nome. O kaingang não tinha autodenominação.

Quando foi da fundação do Ligeiro. Quando o Governo Federal assumiu o tipo de escolas técnicas, escolas de agricultura.... e outras. O fotógrafo da comissão tirou uma fotografia. Acredito que aquele povo que chegou aqui quis fazer uma homenagem aos índios e eles desconheciam essa etnia. E sabendo que havia índios charruas no Rio Grande do Sul, eles colocavam o nome de Charruas a incipiente povoação como uma homenagem aos índios. Esses índios não se autodenominavam. Os índios não se identificavam. A denominação kaingang – gente do mato: os brancos não tinham como nominá-los. Quando eles se referiam diziam a gente do mato – kaingang.

Esses pioneiros idealistas permaneceram nas reservas durante 10 anos. Por isso, quando meu pai chegou aqui ainda havia pinheiros. Pinheiro e madeira de Lei. Os índios não deixavam cortar os pinheiros porque o pinhão era a alimentação básica deles. Como seu já expliquei no Livro entrevista já publicada no livro Testemunhas da História, eles guardavam os pinhões dentro de cestos de taquara que conservavam mergulhados em água corrente de um ano pra outro. Houve brigas com os madeireiros. O branco acabou o que tinha e invadiu o que era dos índios. Muito índio morreu lutando pelo pinhão. Os índios não tinham arma de fogo.

Os brancos traziam para a serraria as locomóvel, e os índios tinham medo, fugiam quando viam aquilo funcionando. O Governo Federal se deu conta que as serrarias iam acabar



com os índios. Invadiram o último reduto das terras dos índios, serrando pinheiros e madeiras de Lei.

O autor: - Vamos falar um pouco sobre a vinda dos pioneiros.

Lourinaldo: O Presidente Getúlio Vargas convocou o marechal Rondon. Rondon convidou seus colegas e amigos. Rondon criou o Serviço de Proteção aos índios, não só do Rio Grande do Sul, mas em todo o Brasil. Criou núcleos de povoamento Em Goiás, São Paulo, Paraná e Rio Grande do sul.

Para aqui veio homens de cultura, idealistas com espírito de aventura, militares aposentados pessoas Cultas e com capacidade de organização, porque se não tivessem espíritos de aventura não teriam deixado o conforto, a família e vindo para o desconhecido. Tanto é que quando chegaram ao Rio Ligeiro construíram uma escola. E construíram escolas nos demais núcleos que assumiam a direção. Para essa parte do Ligeiro, veio um grupo de funcionários federal, cariocas, paranaenses.... muitos cariocas. Criaram escolas técnicas, escolas práticas de agricultura, pecuária – como se criava um boi, como se semeava uma semente como se colhia.

Quando chegaram esses idealistas, os índios estavam morrendo de desnutrição. Eles não tinham mais como tirar a subsistência do da mata Literalmente, “os índios estavam no mato sem cachorro”! Para o branco, quanto mais morria índio mais abriam o caminho deles. A permanência dos funcionários idealistas durou dez anos. Atingido o objetivo foram embora. A volta destes idealistas foi muito triste. Após dez anos de ausência lutando por um ideal, esses homens já não mais encontraram a família ou a encontraram desestruturadas; alguns casaram aqui.

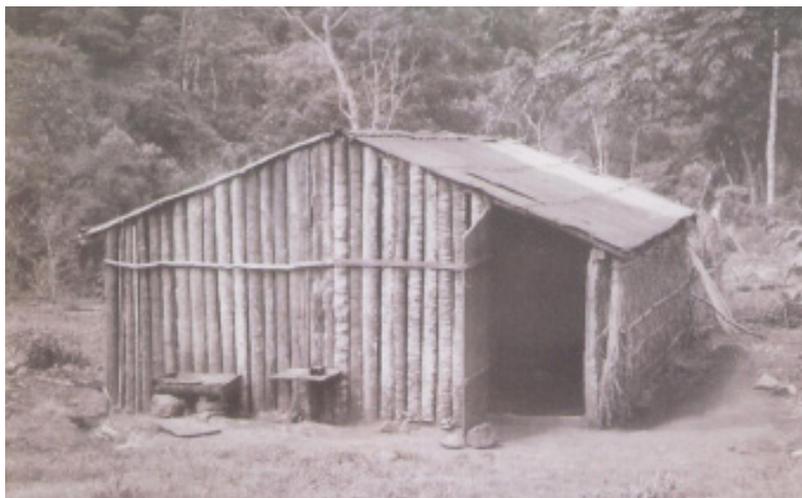
Os índios, por sua vez, ficaram abandonados. Foi aí que o Marechal Rondon chamou meu pai, em 1954, e deu-lhe a incumbência de reorganizar tudo de novo, como já escrevemos e foi publicado no livro Testemunhas da História Edição especial do Instituto Histórico de Passo Fundo – Passo Fundo,



Editora Berthier, 2010 e Gente da terra, conquistas e caminhos, Povoadores, Passo Fundo – Editora Berthier, 2011.



Família Kaingang pelos idos de 1930 - Casa de troncos de madeira.



Casa de acampamento para período da caça.



Índios Kaingangs depois do contato com os brancos - casa com porta e janela.



Índio Kaingang com 97 anos em 1974.



Antônio Pereira de Quadros casou em 1795 com Maria Rodrigues Rocha; é pai de Antônio Pereira de Quadros casado em segundas nupciais com Maria Liduína do Nascimento, filha única do Alferes Rodrigo Félix Martins e sua segunda esposa Reginalda Bueno de Moraes (inventário 1853).

Antônio, por cabeça de sua mulher Liduína, recebeu de herança a fazenda São Benedito, à margem esquerda do Jacuizinho, em Pinheiro Marcado. No inventário (1891) de Antonio consta os seguintes filhos: Amélia, casada com Lázaro de Oliveira Vargas; Ernesto, casado com Carolina Sampaio de Quadros de ilustre descendência tendo como avós Alexandre Luiz da Silva e o Barão de Antonina; Severo Pereira de Quadros, casado com Guilhermina Subtil e Idalina de Quadros casada com Miguel Antônio da Rocha.

O patriarca destes Quadros, no Brasil, é Bernardo de Quadros, natural de Sevilha, casado com Cecilia Ribeiro, portuguesa. Em 1599 Bernardo era juiz dos órfãos em São Paulo. O Antônio Pereira de Quadros, herdeiro do Alferes, é a 6ª geração de Bernardo e Cecília.



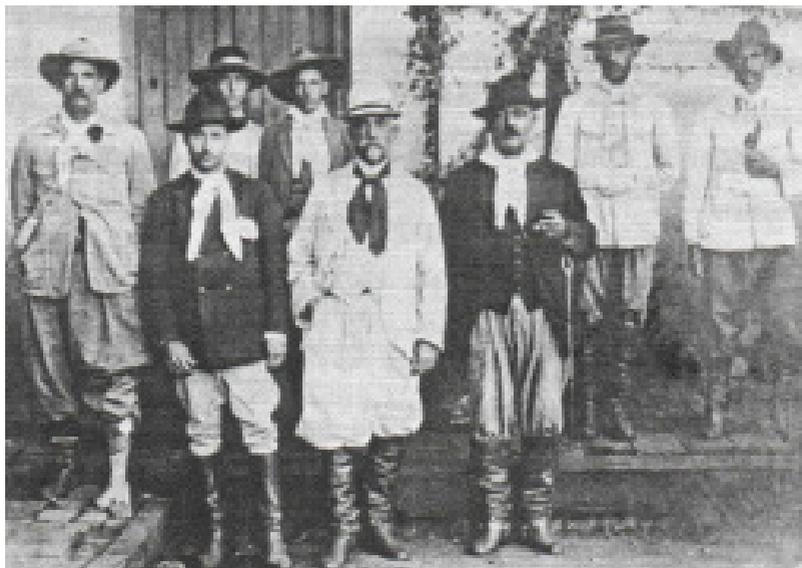


Imagem da capa

(esquerda p/ direita): Cel. José Ribeiro de Sampaio (Nho-nhô comprador de bois de Rosário do Sul), Augusto Sampaio, General Felipe Portinho.

(atrás): Alexandre Ribeiro de Sampaio, Sady Sampaio de Quadros, Antonio Sampaio de Quadros, Nestor Sampaio de Quadros e Severo Sampaio de Quadros.



Projeto
Passo Fundo
Apoio à cultura

[Catálogo do Projeto Passo Fundo](http://www.projetopassofundo.com.br)
www.projetopassofundo.com.br



Ex-conselheiro do Instituto Gaúcho de Tradição e Folclore. Colunista dos Jornais O Nacional. Diário da Manhã de Passo Fundo e Tradição de Porto Alegre. Livros Publicados: Formação do Gaúcho; Tropeiros de Mula; Estórias do Vovô Zacarias (contos folclóricos universais, folclorizados com a fauna, a flora e a geografia humana dos campos de barba-de-bode); Gaúcho Serrano, usos e costumes. Trabalho publicado: O Tropeirismo - Bom Jesus e o Tropeirismo no Brasil Meridional. O Autor viveu e trabalhou na vida campeira e na agricultura de subsistência até os 13 anos de idade. Dos 13 aos 18 anos cursou o primário e o ginásial, sempre ligado ao campo e à lavoura. Aos 18 anos partiu para o Rio de Janeiro onde cursou o Científico e a Medicina, e de onde retornou mais biriva e mais gaúcho.

O livro - O Gaúcho Serrano - usos e costumes, oferece para o leitor um retrato da vivência do homem que povoou a região serrana do Planalto Médio do RGS. Descreve com detalhes as práticas do dia-a-dia de uma fazenda e os aparatos de uso diário onde as coxilhas e os capões de mato ligadas por rios de pequeno portes e matas ciliares oferecem uma paisagem distintas das demais regiões do Rio Grande do Sul, como também apresenta uma leitura da formação geológica e aspectos das nossas matas. Com dedicação e seriedade essa obra resgata a história dos que habitaram nossas coxilhas de terra vermelha.



978-85-8326-126-1



Portal

Domínio Público

Biblioteca digital desenvolvida em software livre



Projeto
Passo Fundo
Apoio à cultura