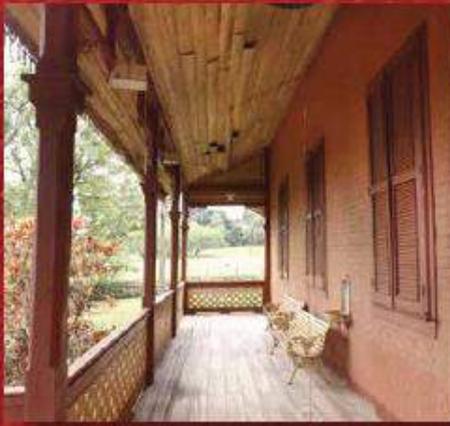


Memórias dos Cafezais | a vida nas fazendas



# Memórias dos Cafezais

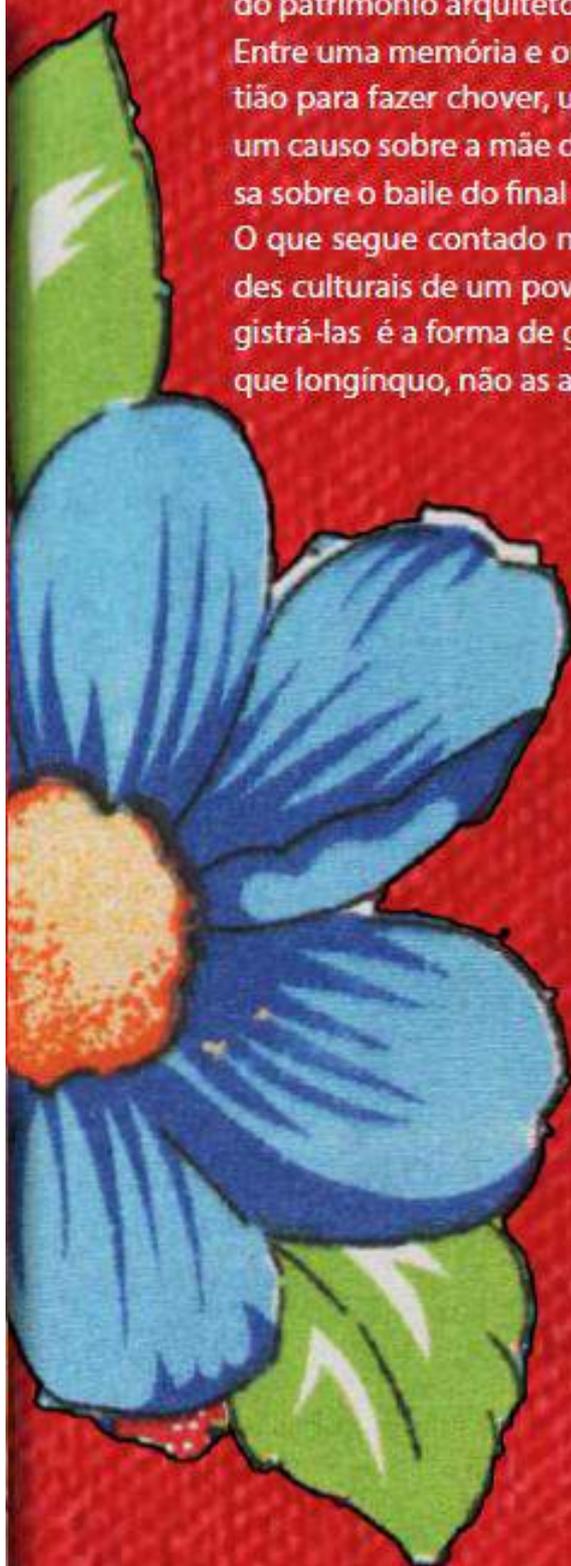
a vida nas fazendas



Este é um livro de memórias. Deve ser lido acompanhado de trilha sonora, viola ou sanfona, dependendo da preferência e o aroma do café deve ser um complemento. Relata as histórias de oito moradores de fazendas na cidade de Ribeirão Preto, que em outros tempos tinham suas roças ocupadas pelos cafezais e mostra também as características do patrimônio arquitetônico rural.

Entre uma memória e outra, uma reza a São Sebastião para fazer chover, uma receita de pau-a-pique, um causo sobre a mãe de ouro ou uma boa conversa sobre o baile do final de semana.

O que segue contado neste livro, são as identidades culturais de um povo chamado de caipira. Registrá-las é a forma de garantir que o tempo, ainda que longínquo, não as apaguem.





Memórias dos Cafezais  
a vida nas fazendas





Projeto realizado  
com o apoio do Proac

**M5339**

**Memórias dos Cafezais: a vida nas fazendas / Adriana Silva; Ana Carolina Gleria; Lilian Rodrigues de Oliveira Rosa; Nainôra Maria Barbosa de Freitas; Sandra Rita Molina. – Ribeirão Preto, SP: IPCCIC | Instituto Paulista de Cidades Criativas e Identidades Culturais, 2014.**

**160 p.**

**ISBN 978-85-67042-05-3**

**1. Memórias. 2. Cultura. 3. História do café. I.SILVA, Adriana. II. GLERIA, Ana Carolina. III. ROSA, Lilian Rodrigues de Oliveira. IV. FREITAS, Nainôra Maria Barbosa de. V. MOLINA, Sandra Rita. VI. Título: Memórias dos Cafezais: a vida nas fazendas .**

**CDD 306.4**

<b>pesquisa e texto</b>	Adriana Silva <sup>1</sup> Ana Carolina Gleria <sup>2</sup> Lilian Rodrigues de Oliveira Rosa <sup>3</sup> Nainôra Maria Barbosa de Freitas <sup>4</sup> Sandra Rita Molina <sup>5</sup>
<b>apoio de pesquisa</b>	Mônica Jaqueline de Oliveira Matheus Inácio Borges Michelle Cartolano de Castro Ribeiro
<b>Planejamento Gráfico</b>	Adriana Silva
<b>Fotografia</b>	Antonio Bernardo Torres Ana Carolina Gleria Adriana Silva
<b>Revisão</b>	Cristiane Framartino Bezerra Luciana Rodrigues
<b>Videodocumentário</b>	Antonio Bernardo Torres Adriana Silva
<b>Mapa</b>	Ana Carolina Gleria
<b>Proponente junto ao Proac</b>	Michelle Cartolano de Castro Ribeiro
<b>Responsável Técnica</b>	Lilian Rodrigues de Oliveira Rosa





## Agradecimentos

### **Pelas entrevistas para o livro:**

Maria Mascato Morgado | Mafalda Gardim Jorgete  
Marta Aparecida Rodrigues Sanches | Célia Aparecida  
Pousoni Bovo | Maria Giroto de Lima  
Humberto Eduardo Bovo | Antônio Tomaz - Tito  
Pedro Valentim Sanches.

### **Pelas entrevistas para o documentário**

Edmar Velloso de Carvalho | Sebastião Antonio Janetti.

### **Pelo apoio na cozinha**

Célia Bondezan de Oliveira | Luciana Rodrigues |  
Martha de Sá | Izaquel Martins Rosa.

### **Pelo apoio na realização**

Ao Governo do Estado de São Paulo  
À Usina Alta Mogiana

CAFFÈ S. O.  
BRASIL

## Sobre o IPCCIC

O IPCCIC – Instituto Paulista de Cidades Criativas e Identidades Culturais - foi especialmente criado, em janeiro de 2013, para ser o lugar de reflexão sobre as questões relacionadas às cidades, com o objetivo de contribuir para o fortalecimento das relações de pertencimento entre os cidadãos e sua comunidade.

O Instituto apresenta em seu currículo vários projetos já concluídos. Entre eles, vale a pena destacar “Artistas do Mundo”, composto por um livro e um documentário sobre a vida de cinco artistas plásticos importantes na propagação do modernismo tardio; “Paisagem Cultural do Café”, que inclui um livro, um mapa e um documentário que, juntos, reconhecem a interferência da economia cafeeira na formação da cidade de Ribeirão Preto, indicando trinta e quatro lugares significativos histórico e arquitetonicamente; e os dois primeiros volumes na Coleção Biografias, que relatam a vida e a obra dos artistas Fúlvia Gonçalves e Bassano Vaccarini, respectivamente.

Além do trabalho de difusão por meio de livros e documentários, o IPCCIC desenvolve pesquisas sobre identidades culturais, trabalha com a Economia Criativa, diagnosticando as potencialidades culturais de uma localidade, em especial aquelas não potencializadas, com o objetivo de propor a dinamização das mesmas.

Este livro é mais um projeto do Instituto, viabilizado pelo ProAC, Programa de Apoio à Cultura, da Secretaria de Cultura do Estado de São Paulo, por meio do qual a Usina Alta Mogiana destinou parte do seu ICMS para a realização da pesquisa e a publicação da obra.



## Apresentação

Fernando de Azevedo<sup>6</sup>, ainda no sumário de sua obra “A Cultura Brasileira,” afirmou que “uma hora de síntese supõe anos de análise”. Usando dimensões similares às do sociólogo, depois de ouvir alguns moradores de três fazendas remanescentes da área rural do município de Ribeirão Preto, localizado no interior do Estado de São Paulo, foi possível reconhecer o modo de vida de um universo expressivo de brasileiros, que ainda no presente ou somente no passado, significou ou deu significado à cultura de uma parcela da população brasileira chamada por muitos de caipira.

No início da pesquisa para a elaboração desta obra, o recorte metodológico previa a visita à um número maior de locais e não apenas à três fazendas, para ouvir mais pessoas além das que foram ouvidas, entre elas, empregados e patrões. Mas, no terceiro encontro compreendeu-se que um pouco mais para lá ou um pouco mais para cá, aquelas pessoas tinham vivido experiências similares e, ao mesmo tempo, significativamente diferentes. Similares porque eram elas personagens de um mesmo roteiro e tinham como principal referência a vida no campo, diferentes porque viveram a partir de suas próprias experiências. E foram as similaridades entre diferentes histórias de vida que tornaram essas pessoas um público comum a esta pesquisa. Assim, ter ouvido oito moradores,

de três fazendas de Ribeirão Preto, ecoa, sem destonar, com timbres harmônicos, como se cada um fosse múltiplo de muitos e o recorte do restrito no lugar, como se fosse um interior por completo.

Se inicialmente pensou-se em ouvir empregados e patrões para conceber os modos de vida, logo se concluiu que, neste caso sim, as memórias eram tantas, que um livro só não seria o bastante e a presença do patrão ficou restrita ao capítulo sobre patrimônio arquitetônico, no qual enfatizou-se as características das casas sede das fazendas. Encantadas pelas histórias que, quando contadas exalavam aromas, exibiam cores, tintilavam sons diversos, concluíram que limitar o público seria um pecado estético. Então, com a luz focada no morador da fazenda, os temas foram sendo definidos com a mesma naturalidade, como a água segue seu trajeto nos limpos rios. A culinária ganhou espaço; a religiosidade se confirmou frequente; a língua exibiu-se modesta, talvez acanhamento de quem falava, comum à história de todos; a moda se dividiu entre dias de festa e de labor; as experiências se multiplicaram; as meninices se postaram mais distantes àquelas nascidas antes dos anos de 1950; a arquitetura garantiu um movimento entre o sofisticado e o simples, as reminiscências, quando não esquecidas eram rapidamente expressadas, mas, de repente, exigiam uma pausa; e

se nem tudo foram flores, até os espinhos tratados pelo tempo, mostraram-se poéticos. A escassez doída, quando vivida lá na roça, se fez romântica ao ser revisitada. A lembrança dos entes que se foram causou saudade. E, no final, um falando menos, outro falando mais, impulsionados pelas suas próprias vontades, o conteúdo foi se acomodando, cada qual embaixo de seu título e o livro nasceu.

Nunca se pretendeu fazer rigorosamente ciência. A proposta sempre foi fazer cultura. Registrar memórias para minimizar os desgastes do tempo. Documentar a vida simples para que a referida simplicidade pudesse, quando oportuno, ser referenciada como cultura de um povo. Não há uma tese. Não há uma assertiva de que a contemporaneidade porá fim nos modos caipira de se viver. Há sim, e disso nenhuma das autoras abre mão, um comprometimento de defesa da salvaguarda das diversas brasilidades. Se a fazenda um dia virará cidade, ainda assim terá havido o registro de como tudo era antes. Talvez isso seja pouco, dependendo do compromisso. Mas, também é muito, dada a importância do relato.

A escolha de quem ouvir foi tão aleatória quanto rigorosa. De pronto se queria qualquer um que morasse ainda nas fazendas, mas, um a um, se observou tratar-se de pessoas que viveram a vida toda na zona rural. O comum entre eles é que a fazenda não saiu do lugar, mas a cidade se fez vizinha, no caso da Fazenda Experimental, alguns poucos minutos de distância.

Este livro não trabalha com uma única memória, ele se propõe a valsar pelo tempo, pulando de lembrança em lembrança, a ponto de, de repente, não mais dar conta de categorizar o dono da reminiscência. Ora a história é de propriedade de quem a conta, ora foi vivida por uma geração antes, que contou para uma geração depois, que contou para as autoras desta obra. Se no início identificar cada qual com sua própria memória era uma regra metodológica, logo a cultura se fez preponderante à ciência e foi inevitável permitir que a valsa continuasse. Mas isso não significa que o resultado não contribua para a compreensão das identidades culturais do Brasil, só significa que o registro foi feito como requer a memória oral, porém, o acabamento foi seduzido pela vontade de poetizar.

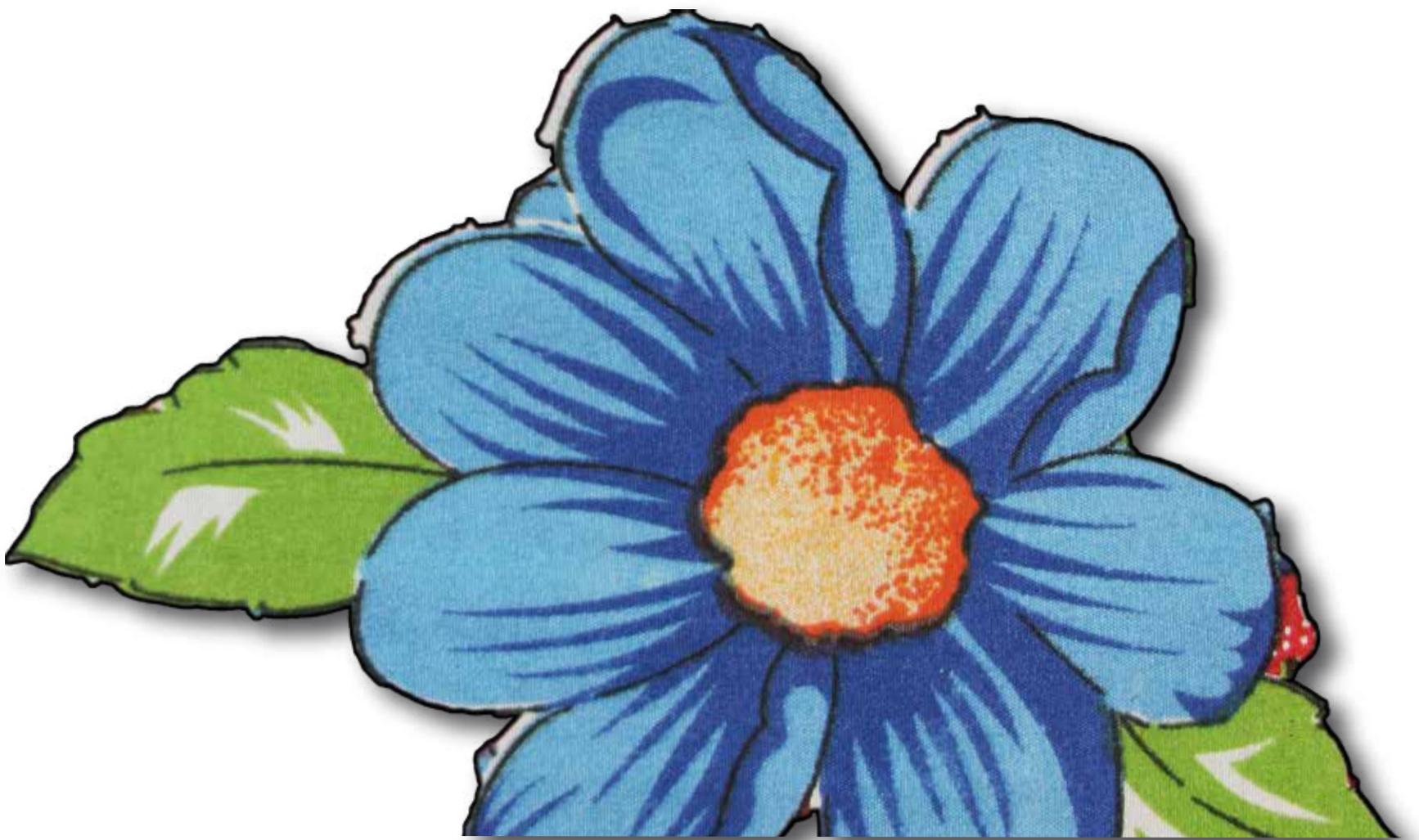
A busca por todos os leitores, fossem eles acadêmicos ou filhos de colonos ainda moradores nas fazendas, exigiu maleabilidade da equipe, formada, na sua totalidade, por pesquisadoras. Embora possa parecer ser mais fácil a quebra do rigor, isso se fez infinitamente mais difícil. Foi preciso controle entre o estético e o metodológico. Ao final, certificamos que a valsa se manteve melodiosa, sem qualquer perda a partir do que inicialmente foi proposto: a difusão das memórias daqueles que viveram nas fazendas de café e presenciaram a chegada da cana-de-açúcar.

Convidamos o leitor a entrar na valsa. E é oportuno esclarecer tratar-se esta, de uma valsa sanfonada, assim como as entoadas nos muitos bailes das fazendas do interior. Os

capítulos foram construídos de maneira a permitir leitura individualizada, caso o detentor desta obra queira um contato parcial. É possível entrar na pista de dança, embalar-se e sair antes da música terminar. Apostando no desejo do quero mais, esperamos ter o leitor por todo o baile. E, se assim for, logo após a apresentação, ainda na introdução, apresentaremos alguns conceitos importantes, como cultura, memória e identidade cultural. Entre uma fala e outra dos entrevistados, subdividas pelos temas já enunciados: culinária, religiosidade, moda, língua, brincadeiras, crendices, costumes e arquitetura, seguem informações complementares, organi-

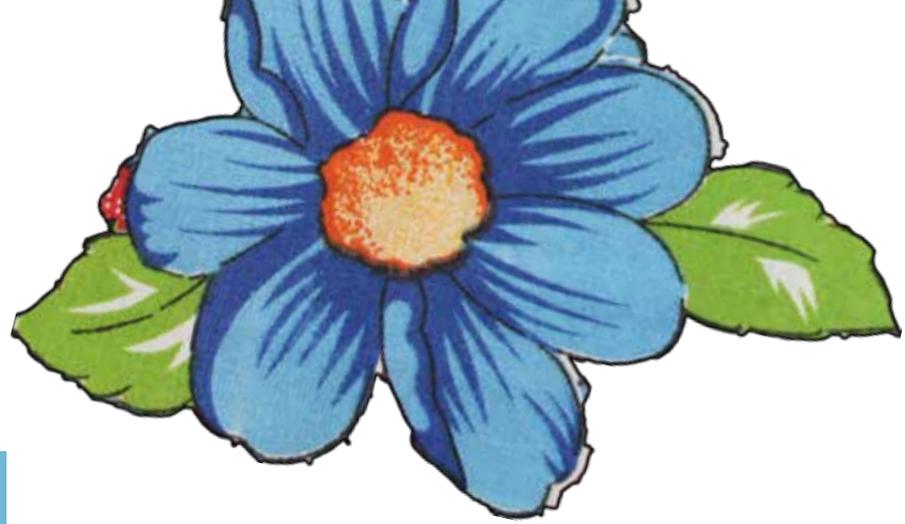
zadas a partir da produção intelectual sobre cada um dos assuntos.

Foi reservada uma surpresa bastante interativa para o leitor. Na página final desta obra, um DVD traz um documentário produzido por membros da equipe. Depois de lerem sobre as memórias dos entrevistados, poderão melhor conhecê-los. Não necessariamente verão o mesmo conteúdo da obra impressa. A versão digital deste trabalho é um complemento. Oferece imagem e áudio intensificando a possibilidade do leitor se encantar pelas memórias relatadas e, quem sabe, sair valsando.



Introdução   Alguns conceitos	8
Parte 1   Modos de fazer e de viver no campo	27
Da chita à seda	29
Os donos das memórias	32
Resistências da língua	40
Brinquedos e brincadeiras	43
Balança caixão	47
Brincadeira de roda	47
Passa-anel	48
Peteca	49
Rezas, simpatias e festas	51
Culinária caipira	65
Bolinho de flor de abóbora	66
Pudim Caipira	67
Pamonha	68
Pau-a-pique	70
Bolo de milho verde caipira	71
Polenta cortada com linha	72
Frango caipira	73
Doce de abóbora	74
Pão caseiro com fermento de garrafa	76
Parte 2   Modos de morar no campo: casa sede e colônias	85
Do café à cana	87
Os edifícios do complexo cafeeiro	93
Constantes da arquitetura rural	98
Espacialidade das fazendas cafeeiras	124
As mudanças na casa rural do Oeste Paulista	124
Estado de conservação e a necessidade de preservar	129
Localização e mapeamento das fazendas cafeeiras remanescentes	136
Considerações finais	141
Notas	146
Legendas das fotos	152
Referências	158





## Introdução | Alguns conceitos

### Memória

Mais do que uma obra de memória, na qual cresce a história e por sua vez a alimenta, conforme Le Goff <sup>7</sup>, este livro é uma organização de memórias. Embora ele permita uma variação significativa de interpretações, como explica Possenti <sup>8</sup>, não está validado a aceitar todas as interpretações. Trata-se de um recorte e, como tal, representa uma parcialidade e está centrado em um momento temporal.

As memórias expressas nesta obra estão datadas e geograficamente localizadas. Elas dizem respeito a pessoas, lugares e acontecimentos que representam o modo de vida de uma geração que sempre trabalhou no campo, com uma variação etária entre 50 e 70 anos, marcada pelos costumes rurais, mas já bastante influenciada pela modernidade urbana. São homens e mulheres que nasceram na zona rural, viveram a maior parte de suas vidas totalmente vinculada às fazendas, em especial na infância, na juventude e no início da fase adulta, mas que, embora tenham tido seus filhos, ainda nas fazendas, estes, quando adultos, foram trabalhar nas cidades.

Portanto, sabe-se que os entrevistados, donos das memórias aqui relatadas, são membros da última geração de homens e mulheres do campo, das fazendas localizadas há menos de vinte quilômetros das cidades. As facilidades de ir e vir, os acessos pelos meios de comunicação, os novos contratos de trabalho

e os modelos de arrendamento de terra, estabeleceram outras relações de pertencimento entre o cidadão que, ainda trabalhador rural, passou a morar na zona urbana. Todo esse contexto atual tem um peso relevante na ressignificação das memórias.

Em parte herdada, a memória não é um fenômeno exclusivamente individual, mas construída social e historicamente, sendo submetida constantemente a transformações em função da ocasião em que ela é elaborada e expressa. “As preocupações do momento constituem um elemento da estruturação da memória” <sup>9</sup>.

É esta constatação que valoriza expressivamente este trabalho. Trata-se do registro de memórias que podem sobreviver ao desaparecimento transformando-se, ancorando-se e alimentando-se de referências culturais<sup>10</sup>. São vestígios datados da memória de pessoas cujas vivências cotidianas servem de base para periodizar sua narrativa: o nascimento dos filhos, o casamento, as festas religiosas, etc. São relatos de mulheres que levantavam às quatro da manhã para fazer comida para a família levar na roça e que hoje, esquentam o jantar no micro-ondas. Homens que se informavam das coisas pelo vai e vem dos compadres e que, na atualidade, sustentam, nos telhados de suas casas modestas, antenas parabólicas para exibições de canais interna-

cionais de televisão.

O valor desta obra está em registrar memórias que não estão guardadas e inscritas nas pedras, mas que são intangíveis. Estão no campo do simbólico. Contudo, não são menos importantes para servir ao presente e ao futuro, como anunciou Le Goff. Ainda segundo o autor, devemos trabalhar de forma que a memória coletiva sirva para a libertação e “não para a servidão dos homens”<sup>11</sup>. Ou como afirmou Pollack, “o passado longínquo pode então se tornar promessa de futuro e, às vezes, desafio lançado à ordem estabelecida”<sup>12</sup>.

Para Le Goff as transformações vivenciadas pelas sociedades, elucidam a relevância do papel que a memória coletiva representa. Ela está presente nas grandes questões das sociedades. O autor a defende como “um elemento essencial do que se costuma chamar de “identidade”, individual ou coletiva, cuja busca é uma das atividades fundamentais dos indivíduos e das sociedades de hoje, na febre e na angústia”<sup>13</sup>.

O tempo desta pesquisa acompanha uma geração permeada pela memória da geração que a antecedeu e influenciada pela moderna geração a qual deu origem. São homens e mulheres para quem as autoras perguntaram o que eles ainda lembravam da vida de seus pais e que hoje, como pais, o que eles repassam para os filhos. De imediato, o que se pode constatar é que muitas coisas estão mesmo só na memória, outras já se perderam.

“A memória é seletiva. Nem tudo fica

gravado. Nem tudo fica registrado”<sup>14</sup>. Mas, é possível identificar nos relatos alguns marcos que são pontos “relativamente invariantes”, que são percebidos como recorrentes.

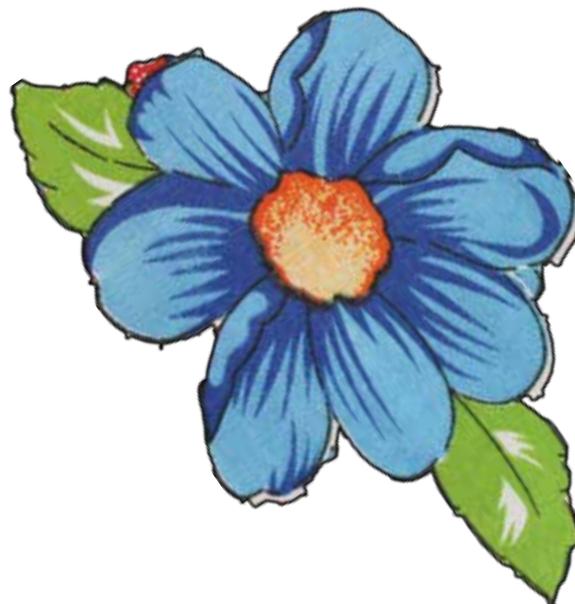
A culinária talvez seja a referência mais comum a todos, já que, mesmo não presente no dia-a-dia das famílias entrevistadas, ainda é uma forte ligação com o modo de vida de antes. Eles podem até comprar pamonha pronta nas casas especializadas em produtos feitos a partir do milho, mas está na memória de cada um dos entrevistados, a receita e o difícil modo de preparo da iguaria.

Outra constatação é de que hoje não existem mais memórias somente dos cafezais. Ainda que metodologicamente o requisito de que todos os entrevistados tenham trabalhado ou vivido em fazendas de café tenha sido essencial e obedecido, estes homens e mulheres são filhos das mudanças.

Lugar de grande referência para os seus progenitores, os cafezais sofreram as consequências das variações de mercado e da economia, do estilo de vida, da expansão dos canaviais, do surgimento de novas alternativas de trabalho. Eles guardam importantes lembranças da roça e do ritual de plantar, abanar, colher, limpar, torrar e moer café, mas estas memórias estão longe do cotidiano dos dias atuais e não são elas as únicas memórias de referência do passado, guardadas pelos entrevistados.

Contextualizado o tempo, o perfil e as memórias, é importante, dentro do objetivo de salvaguardar o modo de vida do homem do campo, relacionar este trabalho a outra

proposta relevante que é a de identificar e registrar as identidades culturais de um povo. Este tem sido um ponto comum de reunião das pesquisadoras desta obra.



## Identidade cultural

De acordo com Stuart Hall<sup>15</sup> o conceito de identidade é complexo e pouco desenvolvido, principalmente na virada do século, quando se intensifica o debate em torno da questão de “crise de identidade” vivida pela sociedade pós-moderna. Para alguns teóricos, entre o final do século XX e o início do XXI, estaria ocorrendo um esfacelamento das identidades. Hall explica que esse posicionamento (que agrega cada vez mais adeptos) é justificado pela ocorrência de mudanças estruturais que seriam possíveis responsáveis pelas transformações em curso na sociedade. A intensificação da mundialização do capitalismo e da globalização das informações fragmentaria as paisagens culturais de classe, gênero, sexualidade, nacionalidade que, no passado, formariam a base de referência como indivíduo social. Partindo deste posicionamento, a crise de identidade vivida pela sociedade atual resultaria num movimento contrário a qualquer construção fixa de identidade, engendrada pela concepção iluminista. O autor afirma que é possível compreender essa questão a partir de três percepções de identidade: o sujeito do iluminismo, o sujeito sociológico e o sujeito pós-moderno.

O sujeito do iluminismo se caracterizaria “como centrado, unificado, dotado das capacidades de razão, de consciência e de ação”. Neste caso, o ponto de referência seria o próprio homem, seu núcleo interior, que surgia pela primeira vez com o seu nascimento e permanecia com ele durante a sua existência numa posição central e que dava forma à identidade de uma pessoa. A “complexidade do mundo moderno e a consciência de que este núcleo interior não era autônomo e autossuficiente” indica, para Hall, a impossibilidade de existência desta identidade unificada.

Em contraposição a isto se apresenta a noção de sujeito sociológico. Neste caso, a identidade seria formada no contato com outras pessoas. As relações sociais, portanto, seriam aquelas por meio das quais o indivíduo consolidaria os seus “valores, sentidos e símbolos – a cultura – dos mundos que ele/ela habitava”. Esta concepção concebe a identidade como construída de maneira interativa entre “eu” e a sociedade. Visto dessa forma, a identidade cultural seria aquela que, para Stuart Hall, “costura” o indivíduo às estruturas, estabilizando tanto os sujeitos quanto o lugar, “os mundos culturais” onde habita. Quando

esses “mundos” mudam, quando o processo de identificação, por meio do qual refletimos nossas identidades culturais torna-se provisório e variável, a identidade estável do sujeito se fragmenta.

Para Michael Pollack, há uma estreita ligação entre a memória e o sentimento de identidade, tomada por ele com o sentido de imagem de si, para si e para os outros<sup>16</sup>. Na estruturação da identidade individual há fronteiras físicas, do próprio corpo do indivíduo, as fronteiras de pertencimento ao grupo, as relações sociais, e há a continuidade dentro do tempo, todos eles elementos que formam a identidade. Qualquer ruptura nesses elementos pode provocar um sentimento de quebra de unidade ou de continuidade e gerar patologias. A “memória é um elemento constituinte do sentimento de identidade, tanto individual, como coletiva, na medida em que ela é também um fator extremamente importante do sentimento de continuidade e de coerência de uma pessoa ou de um grupo em sua construção de si”<sup>17</sup>. Contudo, é importante frisar que ninguém pode construir uma autoimagem de si ou do grupo isenta de mudanças, de negociação e de transformação em função dos outros e do ambiente de vivência. Esse processo provoca constantes rearranjos.

É justamente neste momento de rearranjo, de redefinição de identidade que se localizam os entrevistados deste trabalho, conforme já explicitado, quanto às mudanças em curso na vida dessas famílias. Talvez muito mais do que eles próprios, os filhos sejam

personagens principais dessa movimentação identitária. Eles transitam entre dois mundos culturais.

Hall pondera ainda que aqueles que acreditam na existência de uma crise defendem que as antigas identidades formadas ao longo de séculos, e que eram responsáveis pela estabilização do mundo social, estariam em declínio. Desse processo apareceram outras novas, provocando uma fragmentação do sujeito moderno. Esse fato faria parte de uma mudança estrutural das sociedades, que estaria abalando as molduras referenciais que ancoravam os indivíduos ao mundo social.

Para aqueles que acreditam na existência de uma identidade unificada, que para Hall é uma fantasia, esse processo teria produzido o sujeito pós-moderno, sem uma identidade fixa, ou permanente. Esta seria transformada continuamente em relação às maneiras pelas quais somos representados nos sistemas culturais a nossa volta. Sobre isto duas questões devem ser levadas em conta.

Para os teóricos que acreditam que há uma crise de identidade e que esta está se fragmentando, difunde-se a ideia de uma necessidade de “resgate” do “eu” perdido. Estaria, neste caso, ocorrendo a perda do “sentido de si” estável, portanto, uma descentração do sujeito. Nesse movimento, a diversidade seria vista como nociva à ideia de unidade, de pessoa integral. Para o crítico cultural Mercer,<sup>18</sup> “a identidade somente se torna uma questão quando está em crise, quando algo que se supõe como fixo, coerente e estável é desloca-

do pela experiência da dúvida e da incerteza”.

Hall não defende a ideia de que estaríamos perdendo a nossa identidade unificada e que seria necessário “resgatá-la”. Ao contrário, ele aponta para a complexidade da questão. Antes de tudo todas as identidades são resultado de sistemas de representação, portanto, são histórica e socialmente construídas. Elas estão localizadas no tempo e no espaço simbólicos. Assim, cada identidade teria “paisagens” específicas. Como afirmou Nora<sup>19</sup>, são pontes com o passado que ajudam a dar sentido ao presente.

Nessa percepção, conhecer os lugares, as pessoas, os acontecimentos dos sujeitos em questão, bem como as práticas desenvolvidas de maneira intrínseca a ele, seria fundamental para a análise não de identidades fragmentadas, mas em constante rearranjo, em formatação num processo dinâmico. Pensar sobre a importância do “lugar” concreto e delimitado como o ponto das práticas socio-culturais específicas com os quais as nossas identidades estão ligadas.

Mas todas essas contextualizações de memórias e identidades estão sobre outro conceito que precisa ser melhor apresentado: o de Cultura.

## Cultura

A palavra cultura está para a Linguística, entre uma das mais polissêmicas, ou seja, que permite uma variação significativa de sentidos, em especial, se analisada ao longo do



tempo. Para Terry Eagleton<sup>20</sup>, estudioso bastante crítico sobre a produção intelectual, “cultura” é considerada uma das duas ou três palavras mais complexas de nossa língua, e ao

termo que é por vezes considerado seu oposto quando o foco está na filosofia – “natureza” –, é comumente conferida a honra de ser o mais complexo de todos.

Etimologicamente, a palavra cultura vem de cultivo e nasceu ligada à agricultura, porém não se manteve arraigada. Com o tempo desligou-se de adjetivos como moral e intelectual e tornou-se apenas “cultura”, uma abstração em si mesma. A palavra, assim, mapeia em seu desdobramento semântico a mudança histórica da própria humanidade da existência rural para a urbana. O movimento de significados da palavra cultura não foi cessado, se altera e permanece com vários sentidos até a atualidade, numa dialética com a própria contextualização, permitindo e propondo a diversidade cultural.

Fernando de Azevedo publicou, em 1943, a obra *A Cultura Brasileira* e, nas 980 páginas que dedicou ao tema, foi abrangente o suficiente para narrar a variação de sentidos da palavra, tendo-a relacionado com a antropologia, a civilização, suas relações materiais e imateriais, suas funções sociais e suas especificidades enquanto modalidade artística. Azevedo se serviu da obra de A. Meillet para afirmar que “a significação de uma palavra de uso corrente se é definida pelo conjunto de noções às quais a palavra se associou e as associações diferem evidentemente segundo o grupo em que é empregada.” Para Azevedo, termos como civilização e cultura continuavam, em 1940, a se opor aos esforços dos homens de ciência, para lhes precisar o senti-

do, a riqueza das nações que evocam ou a variedade de sentidos que comportam na língua geral, o que permaneceu, mesmo com o passar do tempo.

Desde a década de 1940, quando a obra de Azevedo foi publicada, muitas outras contribuições para melhor definir “Cultura” foram registradas. As mudanças nesse período são tantas, que Mario Vargas Llosa<sup>21</sup> em “A civilização do espetáculo”, lançada em 2013, afirmou que “A cultura, no sentido tradicionalmente dado a esse vocábulo, está prestes a desaparecer em nossos dias. E, talvez, já tenha desaparecido, discretamente esvaziada de conteúdo”. Llosa passeia pelas obras de T.S. Eliot, Guy Debord, Gilles Lipovetsky e Frédéric Martel, concordando ou discordando dos mesmos, mas foca na discussão de mercado em que

[...] a distinção entre preço e valor se apagou, ambos agora são um só, tendo o primeiro absorvido e anulado o segundo. É bom o que tem sucesso e é vendido; mau o que fracassa e não conquista o público. O único valor é o comercial. O desaparecimento da velha cultura implicou o desaparecimento do velho conceito de valor. O único valor existente é agora o fixado pelo mercado.<sup>22</sup>

Se Llosa foi restrito em seu debate sobre cultura, Azevedo não foi abrangente o suficiente para compreender o lugar de pesquisa das autoras. O último, para definir o termo, apresentou as contribuições de inte-

lectuais de várias nacionalidades a fim de validar sua assertiva de que

[...] as concepções de cultura podem variar de uma nação a outra; e nas culturas nacionais podem entrar e efetivamente entram, em proporções variáveis, conforme as épocas e os povos, os elementos da tradição nacional e os da tradição humana; mas à concepção universalista não se opõe uma noção nacionalista de cultura, senão quando, em vez de uma fusão e de uma harmonia desses elementos, se estabelecer, ao contrário, um antagonismo de valores ou se instalar a ideia de superioridade dos elementos particulares, nacionais, sobre os valores humanos e universais.<sup>23</sup>

Azevedo apresenta como sendo a sua definição de cultura, a que mais se aproxima de G. Humboldt. “Entendemos por cultura, esse estado moral, intelectual e artístico, em que os homens souberam elevar-se acima das simples considerações de utilidade social, compreendendo o estudo desinteressado, a um sistema de funções que tendem à satisfação de suas necessidades fundamentais, e entre as quais a função econômica visa atender às necessidades materiais e a função política (para darmos somente dois exemplos), tem por fim defender a existência da sociedade, tomada como conjunto e também como reunião de grupos particulares, regulando as relações dos indivíduos e grupos entre si, e destes com o todo, Estado ou nação”.<sup>24</sup>

De volta a Terry Eagleton, que propõe a

superação das definições antropológica e estética do conceito de cultura, já que para ele a primeira é “debilitantemente ampla, e outra desconfortavelmente rígida”, colocamos a definição base de cultura, para acompanhar o leitor ao longo desta obra, em uma terceira margem do rio, assim como o autor, para compreender o maior conjunto de sentidos e acentuar a importância do tema.

Se para Eagleton<sup>25</sup>, a ideia de cultura significa uma rejeição “tanto do naturalismo quanto do idealismo” e a tensão “entre fazer e ser feito, racionalidade e espontaneidade, que censura o intelecto desencarnado do Iluminismo, tanto quanto desafia o reducionismo cultural de grande parte do pensamento contemporâneo”, para essas autoras, a fim de aportar em um lugar sólido, minimizando a tensão do conflito sugerido até aqui pelos autores citados, e por não ser esta obra o espaço para definições finais sobre cultura, mas sim, matéria de contribuição para a sequência do mesmo, preferiremos, mesmo que não metodologicamente rígido, fechar com o simples e amplo conceito de Affonso Romano de Sant’Anna, que, em evento no Ministério da Cultura, em Brasília, afirmou ser Cultura tudo aquilo que não é natural.

Desse núcleo imenso, derivam outros conjuntos como cultura de um país e cultura de uma localidade e, assim, surgem as diversidades, estas, elementos presentes neste livro. Cultura erudita e cultura popular e aqui, mesmo com as especificidades importantes de cada segmento, surgem as diferenças

sociais e as realidades de acesso e não acesso. Assim como surgem as características próprias de localidades específicas, no caso do Estado de São Paulo, por exemplo, a cultura caiçara (aquela dos povos beira mar), a cultura caipira (aquela dos povos do interior) e aquela terceira (dos povos das grandes cidades, em especial da capital), que nem está dentro da primeira nem da segunda, mas que compreende as duas, que é a própria cultura do Estado enquanto uma regionalidade em relação ao país e ao mundo.

Esta obra não se refere ao todo da cultura caipira ao relatar as memórias de homens e mulheres que vivem em fazendas, mas o conteúdo aqui relacionado está dentro do abrangente universo da cultura caipira, que assim é conhecida por se referir aos modos de vida do homem não letrado, morador no interior do Estado.

## Cultura Caipira

A definição da palavra “Caipira” não está presente no Dicionário de Filosofia de Gérard Durozol e André Roussel, nem na obra de Deonísio da Silva, “A vida íntima das palavras”<sup>26</sup>. Aparece modestamente no livro de Márcio Bueno, que também estuda a origem curiosa das palavras. Ele escreve que caipira é o habitante do campo de pouca instrução e modos rústicos. Acrescenta que alguns autores dizem que a palavra deve ser fruto do cruzamento de “caipora” com “curupira” e para por aí.

O senso comum, este sim, é rico em



conceituações. Revela o caipira como aquele homem “chucro” que fala de um jeito diferente, carregando o “erre” das palavras e de pouca inteligência. Personagem que se veste de camisa xadrez, quando homem e de vestido de chita, quando mulher. Trabalhador da roça, cultiva o que consome e se diverte nas festas de santos ao som de viola e sanfona. Inezita Barrozo, artista brasileira que representa o caipira, canta e declama a poesia rural. Em “Caipira de Fato” ela afirma:

Eu sou cabocla tô chegando lá da roça. Inda falo vige nossa, eu ainda digo é. Sou sertaneja, não me nego e faço gosto. Tá escrito no meu rosto, só não enxerga quem não quer. Eu sou aquele cheiro doce lá da mata. Água limpa da cascata, o verde dos cafezais. Modéstia parte sou o som daquela viola. Que um caboclo consola quando o acorde se faz. Eu sou do mato, sou caipira verdadeira. Sou perfume de madeira, esse é o jeito meu. Eu sou a fera que esconde o filhotinho. Ave que não sai do ninho, protegendo o que é seu. Eu sou aquilo que inda chamam de beleza. Sou um fato, sou certeza, tudo isso e muito mais. Nasci da terra, sou a flor da natureza. Eu sou vida, sou pureza, amor que não se desfaz.

Antonio Cândido,<sup>27</sup> em sua tese “Os Parceiros do Rio Bonito: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida”, apresentada em 1954 e publicada pela primeira vez, dez anos depois, inicia diferenciando o caboclo do camponês e afirma que sua obra retrata o caipira paulista. Cândido visitou Rio Bonito, ao longo de seus estudos, duas vezes, em 1948 e 1954. Ele relata as diferenças constatadas:

Naquela data, quase cada casa possuía a sua prensa manual, havendo apenas uma de tração animal; havia alguns pilões de pé, pequenos monjolos secos, em que a queda da ‘mão’ é dada por pressão muscular [...] em 1954, tinham desaparecido por completo. Isso significa que não se fabrica mais açúcar,

nem se limpa arroz em casa. Como aconteceu com a farinha de milho, predomina o hábito de recorrer aos estabelecimentos de benefício da vila, onde se compra açúcar e banha. Trata-se, pois, de um acentuado incremento de dependência, que destrói a autonomia do grupo de vizinhança, incorporando-o ao sistema comercial das cidades. E, ao mesmo tempo, uma perda ou transferência de elementos culturais, que antes caracterizavam a sociedade caipira na sua adaptação ao meio. [...] O homem rural depende, portanto, cada vez mais da vila e das cidades, não só para adquirir bens manufaturados, mas para adquirir e manipular os próprios alimentos.<sup>28</sup>

A análise de Cândido confere impacto ao enunciado na introdução deste livro. A mudança percebida na fala dos entrevistados, na verdade, foi iniciada bem antes. A geração representada pelos que foram ouvidos pelas autoras, forma a última ainda com memórias vividas da vida inteiramente no campo, porém, não em toda sua trajetória, mas como já afirmado, até o início da vida adulta.

Dentro desse conflito rural/urbano, Cândido narra que todas as vezes que surge, por difusão da cultura urbana [e industrial], a possibilidade de adotar os seus traços, o caipira tende a aceitá-los, como elemento de prestígio. “Este, agora, não é mais definido em função da estrutura fechada do grupo de vizinhança, mas da estrutura geral da sociedade, que leva à superação da vida comunitária inicial”. Se em 1954, Cândido anunciava a primeira crise da vida caipira, este livro, aceitando que ela tenha



se consolidado e se estendido ao longo do tempo, em especial, nos últimos 20 anos com a supremacia da cana-de-açúcar, não se deterá em abordar as perdas, mas, ao contrário, as memórias que ainda restam.

Reiteramos, mais uma vez, o convite para o leitor valsar pelas páginas desta obra. Acreditamos que será um prazer rever, caso já tenha tido contato com a cultura rural/caipira, ou tomar contato com um modo de vida simples, mas cheio de encantos. Será inevitável sentir o aroma do café e surpreendentemente ouvir os sons de um lugar que longe ou perto, é também o lugar de todos os paulistas.





Parte 1

# Modos de fazer e de viver no campo





**Da chita à seda,  
de sol a sol**

Algumas imagens estão intimamente ligadas ao modo de vida rural. Casa de sapé, carro de boi, peneira de arame, balaio de milho, coador de café de pano, xícara de ágata, retrato do casal em preto e branco pendurado na parede com moldura cheia de detalhes, moda de viola e de sanfona no baile, colcha de retalho, talha de barro, flor de plástico ao lado de imagem de santo, cigarro de palha, camisa xadrez e vestido de chita.

Muitos desses objetos foram incorporados ao mundo urbano depois de conferido a eles um sentido considerado mais requintado. Quando dosado harmonicamente em ambientes de equilíbrio estético, uma colher de pau pode se transformar em um belíssimo enfeite sobre um aparador que serve de suporte a outros objetos. O arquiteto Sig Bergamin<sup>29</sup> viajou o país e em seu livro “Adoro o Brasil” ele mostrou imagens diversas de tecidos e tramas, prendas e rendas, ponto e linha, de maneira a permitir que o leitor pudesse apreciar a produção artística de um povo, em especial, aquele localizado no interior de seus estados.

Algumas características do povo rural foram incorporadas pelo homem da cidade, como é o caso da camisa xadrez que de rural se tornou country, assim como a bota e o chapéu de boiadeiro. A chita, tecido para confecção de vestido de passeio para as meninas das fazendas de antigamente, ganhou o universo da deco-

ração e a atenção de vários profissionais. Bergamin dedicou um capítulo em seu livro para a boa chita. Ele escreveu que se a chita “fosse mulher, seria daquelas fáceis e fez referência à música de Chico Buarque: aquelas que só dizem sim, por uma coisa à toa, uma noitada boa”.

Emanuela Ferreira Silva<sup>30</sup> foi mais profunda em sua análise. Ela cria um ponto de articulação entre a chita, a história dos vencedores e a história dos vencidos. A autora parte dos conceitos de Walter Benjamin para definir uma e outra e ao narrar a trajetória dos tecelões, refere-se à estampa da chita como cesura.

A palavra chita, de acordo com Silva, deriva de chint, em híndi, língua falada da Índia, derivada do sânscrito e significa pinta ou mancha. José Miguel Pereira, também pesquisador sobre o tema, afirma que

[...] a estampa chita era tecido que podia substituir com vantagens as sedas, tanto em artigos de vestuário como de decoração. A importação de cálicos cresceu consideravelmente e as Companhias das Índias Orientais começaram a organizar feitorias para reunirem esses produtos<sup>31</sup>.

Da Índia para toda a Europa, com destaque em Portugal, a chita se fez uma opção têxtil sofisticada, mas Silva ao seguir sua narrativa, conta que no Brasil, esse tecido foi visto como roupa de escri-

vas, nas pinturas feitas pelo alemão Johann Moritz Rugendas, durante sua viagem pelo Brasil, entre 1822 e 1825.

Aparentemente, pela chita que veste as escravas, fica evidente a denotação que acabou reverberando ao longo do tempo de “tecido dos desvalidos”, “tecido de qualidade inferior” ou “tecido barato”, significados estes, atribuídos à estampa chita, que foram os responsáveis por situá-la como “popular”<sup>32</sup>.

A fama da chita chegou ao sambódromo, no Rio de Janeiro, em 2009, quando a Estácio de Sá levou para a avenida o samba “Que Chita Bacana”, nome também do livro organizado por Renata Mellão e publicado pela Editora Casa. O enredo exibiu o colorido e a estampa floral do tecido. A melodia do carnavalesco Cid Carvalho deu voz à chita que na primeira pessoa desfilou se chamando de bonita e faceira. A chita anunciou sua história, cantando que nasceu na Índia para o mundo conquistar. Afirmou ela, que deserto atravessou, cruzou ondas do mar e na epopeia, depois de uma viagem fascinante, na Europa deslumbrante, então chegou. A faceira chita contou que no chá das cinco, porcelanas decorou e que foi através dos portugueses que no Brasil desembarcou, desbravando esta terra na imensidão se pintou com o colorido deste chão e com a fauna e a flora, ergueu sua bandeira.

Enquanto os foliões sambavam ela anunciava ser a Chita Brasileira, que com fé cultivou a esperança como num sorriso de criança. O palhaço ela coloriu, vestiu o cortejo do Maracatu, dançou em quadrilhas de São João, na Festa do Divino sua devoção. Lembrou ela, no sambódromo, que sua interferência cultural foi além do mundo caipira. Que o movimento Hippie representou e com o Velho Guerreiro buzinou, na Tropicália foi a sensação e que assim ela conquistou de vez esta nação.

A chita, antes de ser tudo isto, é caipira sim senhor. E é, também, referência de uma identidade do homem e em especial da mulher rural. Porém, sem perder a perspectiva da mudança, inicialmente descrita por Antônio Cândido, em 1954, e agora narrada nesta obra, com foco na última geração de vivências rurais, a chita não está mais presente nas roupas das meninas das fazendas. Seu uso, ainda comum, se restringe às cortinas, às almofadas e às toalhas de mesa. A mulher que ainda vive na roça pode, se quiser, fazer compras no centro da cidade e, em algumas localidades, como na região de Ribeirão Preto, por exemplo, pode comprar tecidos de sedas em um shopping mais perto.

Mas este livro é de memórias e o olhar destinado à chita não é do presente e sim, o do passado. Seu valor pode ser conferido na fala das entrevistadas, conforme veremos a seguir.

## Os donos das memórias



Maria Moscato Morgado



Mafalda Gardim Jorgete

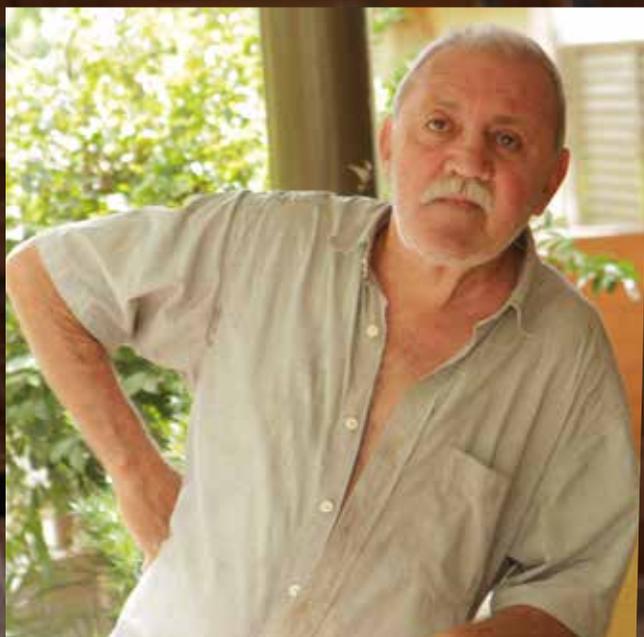


Antônio Tomaz | Tito



Maria Giroto de Lima

## Os donos das memórias



Humberto Eduardo Bovo



Céilia Aparecida Pousoni Bovo



Pedro Sanches



Marta Aparecida Rodrigues Sanches

Dona Mafalda Gardim Jorgete nasceu na fazenda Recreio e só depois, criança ainda, foi para a Fazenda Experimental. Filha de mãe italiana, ela usou vestido de chita, assim como dona Maria Giroto de Lima, que foi aos cinco anos para a Fazenda Boa Vista, morou em várias outras unidades rurais e, em 1980, mudou-se para a mesma rua de casas que a dona Mafalda, àquela época, uma colônia destinada unicamente para trabalhadores da fazenda. Ambas não são vizinhas próximas. A colônia é grande. Entre uma e outra, há várias outras casas, uma delas é a de dona Marta, esposa do senhor Pedro Valentim Sanches. Os dois, casados desde a adolescência, sempre moraram na mesma fazenda de nascimento. Senhor Pedro, inclusive, tem orgulho de mostrar o quarto, hoje dele, que foi de seu pai.

Dona Célia Aparecida Pousoni Bovo também é da vizinhança. Esposa do senhor Humberto, outro dos entrevistados. Eles moram há 38 anos na Fazenda Experimental. Ela ainda trabalha na sede e ele está aposentado.

A chita ainda pode ser vista nas casas destas mulheres que têm, em comum, uma vida vivida na roça, mas agora, o tecido repousa como um acessório decorativo. Porém, no passado, conta dona Mafalda: "Minha mãe costurava. Ah, tinha vários vestidos bonitos, godê, um monte de modelo né? Usava chita, mas nós falava que era coisa de fortuna".

Nessa época cabia à mãe cuidar das roupas de todos os membros da família<sup>33</sup>.

Comprava-se chita para os vestidos de festa, morim (tecido de algodão cardado) colorido para as calcinhas das meninas e toalhinhas para enfeitar a casa, algodão cru para confeccionar as roupas de cama e tecido xadrez para as camisas.

Dona Maria Giroto também guarda lembranças da chita que, para ela, olhando para trás, não era tão fortuna assim, muito pelo contrário: "Fazia aqueles xadrezão. Era chita ou então aquele... Era chita mesmo, comprava aquele monte. Às vezes, minha irmã que costurava um pouco, minha mãe mesmo se arriscava. Fazia aqueles vestidinhos meio... Era pobre".

Os hábitos e os costumes nas fazendas, embora comuns a uma cultura caipira, tem suas especificidades garantidas pela origem dos seus moradores. A formação da zona rural seguiu a influência da imigração, assim como a área urbana e, é claro, da presença do negro, escravo ou não, com seu referencial cultural e, no caso da língua, ainda é possível evidenciar a influência do índio e sua forte contribuição na nomenclatura das coisas. A população da região de Ribeirão Preto foi formada por pessoas oriundas de Minas Gerais e tantas outras, de várias nacionalidades.

Senhor Pedro, por exemplo, nascido em 1949, é neto de avô vindo da Espanha, dona Mafalda, é da família de imigrantes italianos. Ela, inclusive, sempre que tinha oportunidade, repetia palavras em italiano ditas pela mãe. Quando foi contar sobre o perigo de tomar friagem após torrar café direto no fogo,

ela falou cada uma das palavras na língua de seus ascendentes. "É porque tá quente do fogo e é ruim, né? E vai mexer na água? Oh, a boca entorta pra lá, vai aqui na orelha, né? Orelha, minha mãe falava orecchia. Orecchia... Naso, nariz, occhio, gamba, perna gamba..."

Dependendo da predominância imigratória nas fazendas, os hábitos e costumes se diferenciam. Não em sua essência, mas em suas características peculiares, em especial, pode se perceber diferenças na culinária e no dialeto, conforme veremos.

Antônio Tomaz, por todos chamado Tito, e assim será identificado aqui, nasceu em Minas Gerais, especificamente em Guardinha, no município de São Sebastião do Paraíso. Seus pais transitaram entre uma fazenda e outra, como colonos, até 1969. Depois vieram para perto de Ribeirão Preto, trabalhar como meeiros, na plantação de tomate. Só depois da morte de seu pai, em 1976, então com 17 anos, é que Tito foi morar na Fazenda Cruzeiro, onde está até hoje. Ele sempre trabalhou na lavoura, desde antes, quando ainda menino lá em Minas.

eu comecei a trabalhar com... Com oito ano eu ia na escola e a gente era colono e a gente tinha que trabalhar e produzir as coisas pra consumo. Então, desde pequeno, a gente ia pra roça, já vinha da escola, ia pra roça, já fazia alguma coisa, ou plantava uma verdura na horta, ou carpia um arroz, ou carpia um milho, tratava um porco, carregava, enchia um paiol de milho, desde pequeno fazia esse tipo de

coisa. Meu pai nunca deixou a gente ficar atoa, sem fazer nada.

Tito conta que só colocou uma "butina" nos pés, aos 15 anos. Até essa idade, ele andava somente descalço. Mesmo quando ia à cidade. Uma referência carregada de significados se permitirmos uma analogia com a liberdade do jovem homem do campo e, mais importante ainda, a naturalidade do fato. Não era uma cobrança social vestir calçados até a idade adulta, por isso, o não constrangimento.

A fazenda Cruzeiro tem, por si só, uma história muito representativa para a cultura do café. Antes de ser dividida entre os herdeiros da família e receber esse nome, era chamada de fazenda Pau Alto e foi propriedade de Iria Junqueira, a única mulher referenciada como a "Rainha do Café". Ao lado dela, dois "Reis do Café" se destacavam, o imigrante alemão Francisco Schmidt e Henrique Dumont, pai de Santos Dumont. Juntos, os três eram os maiores produtores de café do mundo.

É, o Pau Alto era porque essa fazenda tinha mil alqueires de terra quando era da Dona Iria, ela tinha mil alqueires de terra, ai depois que foi vendida, ai ela ficou pra dois dono, que ai foi dividido uma parte que ficou Pau Alto pra um dono e essa ficou como Cruzeiro.

Por tudo isso foi inevitável perguntar ao Tito se ele tinha conhecido a dona Iria. Mas da fazendeira, ele só guarda memórias de histó-

rias que não viveu, ouviu de outros:

É, inclusive tinha o Senhor Valério, o finado Senhor Valério Festucci, que tinha um sítio aqui do lado, agora eles tem um sitiozinho ali. Ele morou aqui nessa fazenda desde criança, ele morreu com cem anos e ele conheceu a Dona Iria. Seu Valério Festucci era um italiano que veio da Itália pra cá pra ser colono de café de menino também, e ele contava pra nós as histórias da Dona Iria.

O historiador Rafael Cardoso, estudioso da história da mulher e em especial da vida de dona Iria Junqueira, conta em entrevista para o documentário “Filhos do café”<sup>34</sup>, que diziam à época, que ela era uma mulher que pensava como homem.

Senhor Valério Festucci contava ao Tito,

que o pessoal tinha muito medo dela, que ela era muito brava, que ela era não sei o que, mas é... a realidade é que ela era uma mulher positiva, capaz de tomar conta do que tinha... Como mulher, na época, era muito difícil, eu imagino que hoje, tudo é diferente, mas de primeiro, mulher não podia fazer esse tipo de trabalho. Todo mundo tem histórias que alguém contou sobre ela.

A Fazenda Cruzeiro é especial também, porque está entre as últimas a deixar de cultivar o café em Ribeirão Preto. Segundo Tito, eles produziram para comercialização até 2004. Ele lembra com angústia quando os donos da propriedade resolveram parar de

plantar café.

Ah, foi meio difícil viu, foi um baque meio complicado, porque daí teve que dispensar o pessoal tudo, a gente tinha uma convivência muito boa junto, que fazia mais de 20 anos morando junto. Ai, e aí ce tinha que dispensar o pessoal, ver o pessoal indo embora, a gente foi ficando sozinho, café já não tinha mais, desmanchando as coisas que tinha, começou a desmontar secador, desmontar terreirão, máquina arrancando café, amontoando, então isso aí é bem ruim de assistir.

Hoje são apenas 500 pés para o uso dos moradores do local. A rotina é a mesma na época da colheita, mas o trabalho é menos árduo. Tito, entre todos os entrevistados, é quem melhor narra o modo de vida dos homens e mulheres do campo no tempo áureo das plantações de café. Não sob o ponto de vista do conteúdo, neste sentido, todos foram igualmente importantes, mas quanto ao uso da palavra. Talvez porque ele tenha sido por longos anos, professor de catecismo na fazenda e falar para outros não lhe seja um transtorno. Sobre a rotina do dia a dia, ele conta:

Quando eu mudei pra cá, era um sistema um pouco diferente, não era igual hoje que a gente tem tudo a liberdade, essas coisas assim, era meio rígido. Por exemplo, aqui na fazenda, quando eu mudei pra cá nós funcionários não podia ter carro, ninguém, carro era só a fazenda que tinha, tinha fazenda que tinha uma

caminhonete e o administrador tinha o carro dele particular. A gente pegava um ponto às seis da manhã, aí sentava num barracão do outro lado ali, aí o fiscal vinha e dava o ponto, para determinado serviço que a gente ia fazer no dia, aí a gente esperava no pé do serviço até a sereia tocar as dez pra sete. Às dez pra sete tocava a sereia, a gente iniciava o trabalho. Daí almoçava às nove, tocava sereia às nove a gente almoçava, tocava nove e quarenta e cinco, pegava no serviço. Aí tocava a uma da tarde a gente tomava o café, a uma e meia a gente começava a trabalhar e parava as cinco da tarde.

Para dona Maria Giroto, o dia não era diferente. "Saía cedinho, o dia era triste, né, saía umas seis e meia de casa, aí lá era o dia inteiro, só voltava lá pelas cinco e meia". Mesmo com uma rotina igual, as lembranças nem sempre são semelhantes. Senhor Pedro Sanches, que declara amar a fazenda onde nasceu e mora até hoje, tem saudades. "O dia a dia no café, antigamente, era completamente deferente, hoje você nem vê quase café né, você ia no café, era a coisa mais suave que tinha, era tudo de bom". Talvez as lembranças de senhor Pedro sejam diferentes das de dona Maria, em relação ao cotidiano do cafezal, porque ele conta que ficou pouco nesta rotina. "Em seguida eu trabalhei em cocheira, fui mexer com animal, depois fui trabalhar com carroça. Aí depois me chamou pra trabalhar de vigia, de segurança da fazenda. Aí eu fui e cabeei aposentando."

Dona Maria Mascato Morgado, com 82 anos, tem, com certeza, muitas histórias, mas a memória não age mais espontaneamente. Ainda morando na Fazenda Boa Vista, onde viveu a maior parte de sua vida, casou depois de fugir com o seu pretendente e criou os seus filhos, ela só falava sobre coisas das quais eram abordada. Ela começou a carpir café com 12 anos e não frequentou a escola. Seu instrumento de trabalho, nesta época, era a enxada. Menor do que as dos adultos, conta ela, mas igualmente pesada.

Entre as poucas diferenças que não combinam, estão as muitas similaridades. Dos oitos entrevistados, as duas mais velhas, Maria Morgado e Mafalda, não frequentaram a escola. Os demais estudaram o primário nas escolas da fazenda. Dona Maria Giroto contou que seu pai ia deixar a propriedade porque não tinha escola para os filhos e que o patrão mandou chamar uma professora para lecionar.

A escola que eu comecei era uma tuia, você sabe o que é tuia? Essas tuia de madeira, bem grandona que era onde colhia os mantimentos e guardava nessa tuia. Tinha os terreirão porque era assim, não tinha escola lá na fazenda, as meninas iam estudar no Guerra mesmo.

A rotina se repetia. Os que estudavam acordavam cedo, junto com os demais membros da família, e seguiam para as escolas. Na volta, às vezes faziam a lição e, quando não, logo após o almoço, iam para a roça se somarem aos adultos. O dia de trabalho terminava



às 5 da tarde. Aqueles que não fizeram a lição após o almoço, ainda tinham que dar conta da tarefa, depois jantavam, alguns tinham autorização para brincar com a meninada da colônia, outros iam dormir. O dia recomeçaria muito cedo. Dona Célia lembra ainda como era o seu vai e vem. “Da escola pra roça, da roça pra casa, depois arrumava a cozinha e fazia lição”.

Quando a idade anunciava que eles não eram mais crianças, davam adeus à escola e a rotina da roça passava a ser de sol a sol. Como já contado por Tito, acordavam muito cedo, por isso, o almoço era às 9 da manhã e o lanche a uma da tarde. Alguns, como dona Maria Morgado, levavam a comida de casa, às vezes em marmitas redondas, às vezes em pequenos caldeirões, amarrados em pano de prato, como trocha e colocados no embornal. O conteúdo era composto por arroz, feijão, muita verdura e de vez em quando, carne e ovo. Outros recebiam a comida, como os colonos da Fazenda Experimental, levada pelo “boieiro”. Senhor Humberto explicou que boieiro era o homem que levava a comida para os trabalhadores. “Armoçava na roça, o carrinho do armoço passava na colônia pegando a comida e o boieiro levava lá. A água ia na moringa.”

As mulheres, além da roça, cuidavam da família. Dona Maria Giroto contou sobre a rotina de lavar roupa na vasca.

a colônia tinha uma vasca, cumprida, sabe, e tudo mundo tinha que lavar a

roupa ali. A água era via encanada, mas o cano corria o dia inteiro, não era torneira que tinha que fechar não. Então você tinha a quina, que era menor, pra enxaguar as roupas, e a grandona, e ali saia muita briga, aquelas mais fofoqueiras né? Ia pra lá, fervia as roupas, que na época usava ferver as roupas, né? Acendia aqueles fogo, aí já fervia, aí já acontecia briga por causa disso, por causa daquilo, uma fofoca, outra e era difícil, nessa vasca acontecia muita... Não, vasca era, é um tanque, né? Naquele tempo... Um tanque bem cumprido, mais ou menos daqui ali assim, grandão e tinha os dois lados, umas lavava de cá e as outras de cá, e tinha a menor onde caía água limpinha e daí passava pra outra e as pessoas lavava aqui e na hora que enxaguar passava pra outra pequena e tinha uma tabuleta que corria na colônia, cada dia uma família tinha que lavar ali aquele tanque, aquela vasca pra ficar limpa pro outro dia a água amanhecer limpa. Pra todas as famílias, todas as famílias lavava nessa mesma, né? Cê imagina bem que tristeza?

Depois de uma semana de trabalho, o domingo era dia de descanso. A comida mais comum, influência dos italianos, era o macarrão. Mas sobre os costumes culinários destes homens e mulheres, os modos de falar, as festas, a religiosidade e as brincadeiras veremos a seguir.



## Resistências da língua

Se for possível reconhecer um mineiro ao ouvir o vocábulo “uai”, é igualmente possível identificar um caipira paulista pelo uso fortemente carregado da letra “r”. E esta é só uma das características presentes no discurso linguístico do morador da zona rural do Estado de São Paulo. Os entrevistados deste livro confirmaram esta assertiva e além das descrições feitas aqui, elas poderão ser observadas no documentário encartado no final da obra.

Sobre o dialeto caipira é possível afirmar existir significativa produção acadêmica, começando por Amadeu Amaral<sup>35</sup> em 1920, acentuando a importante contribuição de Gilberto Freire<sup>36</sup> sobre a singularidade cultural do Brasil, na década de 1930 e passando por linguistas contemporâneos que pensam a língua como uma referência da cultura. Por isso, este livro não é o lugar da pesquisa nessa área, mas do registro das características que ainda permanecem como fruto do exercício da memória oral.

O que de imediato vale afirmar é que sim, os homens e mulheres nascidos nas fazendas ainda falam de maneira caipira, reforçando o “r” em alguns momentos e o suprimindo de vez em quando. Esta resistência da língua não se apresenta como uma força intencional de proteção da cultura caipira. Trata-se, pelo que se pode notar, de uma questão tão natural que não é colo-

cada aos enunciadores da língua a necessidade de adequação. Os entrevistados deste livro não falam como os seus filhos, mas não se preocupam, ou pelo menos não se preocuparam ao longo das entrevistas, em parecer modernos ao falar.

Ao longo das conversas não se percebeu o uso de muitos ditos ou ditados populares, comum ao nativo rural, conforme Hernani Donato<sup>37</sup> observa em seu trabalho intitulado *Cultura Caipira: cem ditados rurais paulistas*. Acredita-se tenha sido pela formalidade da entrevista ou pela falta de oportunidade de uso de tais ditos. Usá-los e perguntar seu significado não nos era pertinente, tendo em vista a busca do registro das memórias espontâneas.

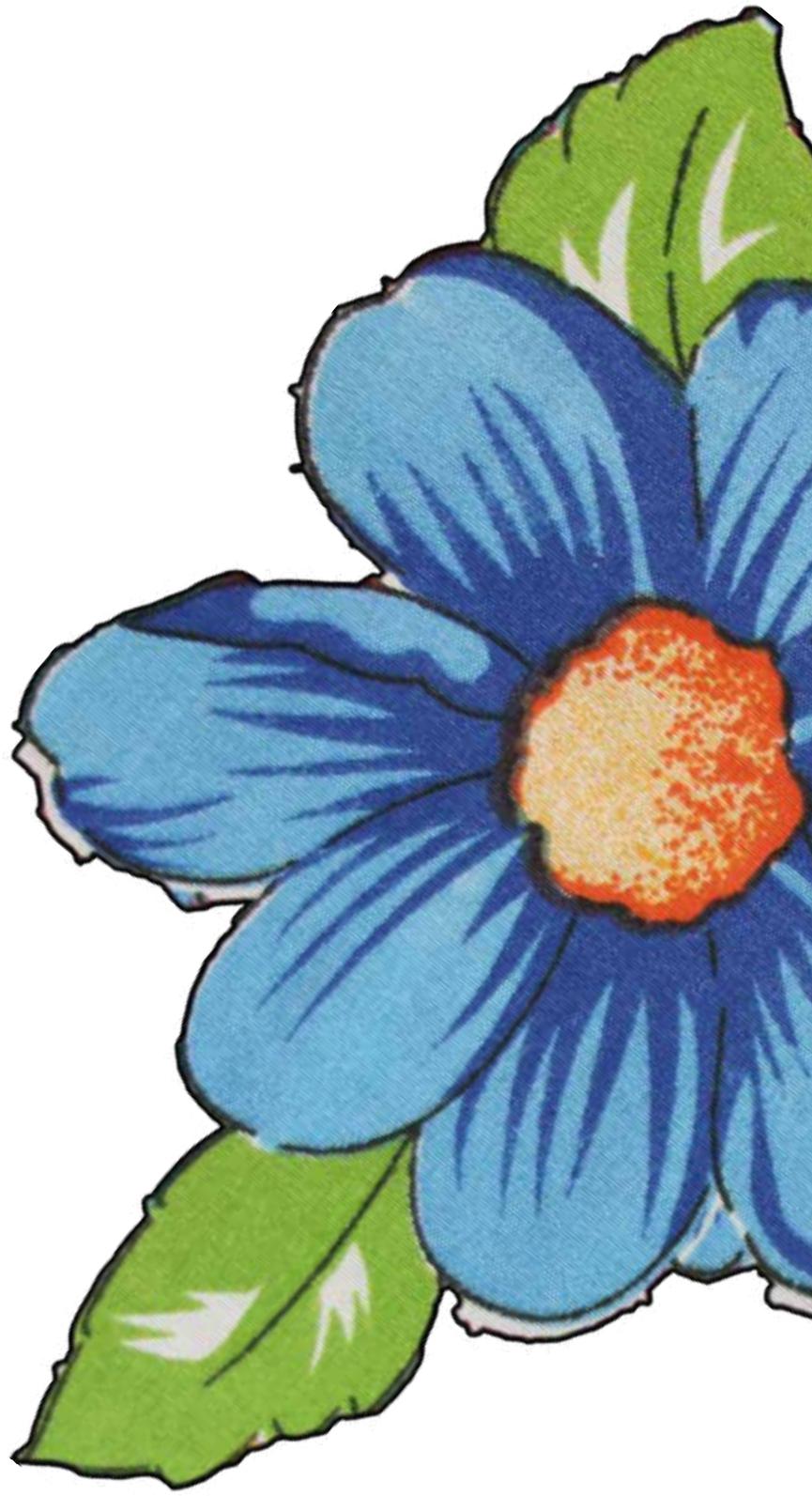
Algumas referências podem ser acentuadas, como o emprego da palavra “finado”, por exemplo, comum a todos os entrevistados. Depois da morte, a pronúncia do nome do referido nunca se enuncia sem antes introduzi-lo como finado. Assim, os entes permanecem nas vidas do que ficam. Meu finado marido, meu finado pai, meu finado irmão. E se a enunciação é feita pela primeira vez, segue declarado o desejo de “que Deus o tenha”.

Existe um grupo de linguistas que estuda a cultura caipira e evidencia a necessidade de a mesma ser entendida, enquanto língua, um dialeto e não um jeito errado

de falar. Entre eles, Marcos Bagno<sup>38</sup>, para quem a redução da língua, um fenômeno amplo e extremamente rico à gramática normativa, seria apenas fundamentos específicos de aplicação da língua conforme um determinado padrão, entre vários outros possíveis e diferentes, mas nem por isso errôneos. José de Souza Martins<sup>39</sup> colabora com o tema, ao confirmar que:

O considerado “falar errado” nesse caso de fato não é “errado”. Trata-se de um dialeto. No caso do falar caipira, trata-se do dialeto caipira, uma variação dialetal da língua portuguesa fortemente influenciada pelo nheengatu ou língua geral. O dialeto caipira decorreu, no meu modo de ver, da predominância do português falado sobre o português escrito, num universo de fala em que a população também falava nheengatu cotidianamente, mais do que o português. Minha impressão é a de que o dialeto caipira resulta das dificuldades de nheengatu-falantes para falar o português. É nesse sentido que afirmo que o dialeto caipira é uma derivação ou um desdobramento do nheengatu. Ou seja, estamos falando de populações bilingues. É claro que o dialeto caipira, como qualquer língua, também é dinâmico e evolui. Nota-se isso na facilidade de incorporação de palavras novas da língua portuguesa, neologismos, mas também estrangeirismos, devidamente adaptados à pronúncia dialetal [...]

Este tema tem recebido especial atenção de pesquisadores que entendem que a língua é uma referência de identidade muito importante para um povo.







# Brinquedos e brincadeiras



Entre o sol e a lua, para a maioria das crianças da roça, só existia o trabalho. Para aquelas que ainda podiam brincar, fosse de bola feita de qualquer coisa redonda ou de boneca de papelão, tecido, bucha, bananeira ou milho, de peteca de palha ou carrinho improvisado de lata e cimento, a vida parecia menos adulta. Nesta fase da vida do homem e da mulher do campo, no lugar da valsa se tenta ouvir uma cantiga de roda, uma rima feita em grupo. Mas havia um grande descompasso entre o ideal e o vivido.

O olhar romantizado que costuma ser ilustrado pela fumaça do café quente, o aroma da bebida, o pôr do sol sem poluição, a criança de pé no chão, sorridente, feliz pelo que tem em comparação com a vida agitada da menina e do menino preso na cidade grande, pode ser verdade, mas não se trata de realidade frequente. Não chegava a ter sabor de tristeza a infância roubada pela enxada, porque, sem a rotina da televisão, aquele dia atribulado com brincadeira só depois do trabalho ou só nos finais de semana parecia, àqueles da roça, o mesmo que era de todos.

O que é certo é que para muitos, a rima da “ciranda cirandinha, vamos todos cirandar, dar meia volta, volte e meia vamos dar”, era trocada pelos versos de Saulo Ramos<sup>40</sup>, que de palavra em palavra fez a capina, rotina do dia a dia, rimar: “a enxada raspa a terra roxa, raspa rápida a terra rasa, rasga um risco e deixa um rastro fresco, repassa o resto do mato ralo e de repente, plin! Resvala e tine numa pedra fina que rente faz um dente no corte da enxada nova. O roço da pedra na roça deixou o corte grosso, parece rodo o corte rofo da enxada rota que raspa rouca a terra

roxa”... E entre a enxada, às vezes um livro e um brinquedo ou uma brincadeira, os meninos e meninas cresceram homens e mulheres da roça.

Mas, apesar desta realidade, infância e brincadeiras são quase indissociáveis. Nas mais variadas culturas o brincar faz parte da fase inicial da vida, mesmo nos tempos mais primitivos. Contudo, embora seja um fenômeno quase universal, ele não é homogêneo e se diferencia de acordo com as particularidades culturais, históricas e sociais. Para Walter Benjamin são estas especificidades que possibilitam a percepção da formação do social, estudando as características da cultura na qual se inserem os brinquedos e a criança<sup>41</sup>.

Nem sempre houve o entendimento contemporâneo de que a infância deve ser a idade dedicada à escola e ao brincar. De acordo com Philippe Ariés, na Idade Média, por exemplo, ignorava-se a infância ou qualquer diferença entre ela e o jovem<sup>42</sup>.

Jogos de pião, pipa, adivinhas e bolinhas de gude, transmitidas pelos portugueses, chegaram aos engenhos de açúcar nos tempos do Brasil colonial. Era comum nas brincadeiras dessa época, o menino escravizado ser o alvo das pancadarias do senhorzinho branco. Havia uma adultização da infância, e a criança era obrigada a se comportar como adulta a partir dos sete anos<sup>43</sup>.

No universo abordado neste livro, nas colônias de fazendas de café, as entrevistas revelaram uma infância simples e a quase ausência de educação formal. Como ocorria nos tempos coloniais, a infância acabava muito cedo. Era uma situação comum entre os filhos dos colonos acompanharem os pais desde pequenos para

carpir e fazer outros serviços nos cafezais. Havia a necessidade de mão de obra dentro da família como forma de juntar ganhos, diminuir gastos para, no futuro, talvez conseguir o tão desejado pedaço de terra.

“Trabalho de criança é pouco, mas, quem desperdiça é louco” já dizia um ditado da época.

O dia a dia era dividido entre a roça, a escola (em alguns casos) e as tarefas domésticas. O pouco tempo restante, muitas vezes à noite, era dedicado às brincadeiras. Jogos de peteca, brincadeiras de roda e de bola, “montar a casinha” no quintal, fazer bonecas de milho eram atividades que podiam ser feitas no domingo, quando as crianças tinham um pouco mais de tempo. Entre as meninas, nota-se que as brincadeiras mais comuns eram as que repetiam as funções domésticas femininas, de maneira que se adaptassem ao papel de mãe e dona de casa. Sem perceber sua função social, uma das entrevistadas, dona Mafalda, relatou que fazia boneca de bananeira. “Boneca... boneca. Sabe que boneca nós fazia? De coisa de bananeira. Uai, cortava o coiso de bananeira assim, enfiava o pau aqui, outro assim, duas pernas e os braços... Cada coisa né?”.

Todos relataram que foram muito pouco à escola. Aprenderam somente a ler e a escrever. Alguns sequer tiveram esta oportunidade. Dona Maria Morgado trabalhou com a enxada, carpindo café muito cedo, o que lhe impediu de ir à escola. Mas, mesmo com as obrigações na roça, ela encontrava tempo para brincar.

Ah! eu lembro que a gente brincava muito,

por que aula mesmo eu não tive, não fui na escola, só brincava, né? Depois crescia um pouquinho ia pra roça trabalha. Brincava de casinha, de roda à noite. A gente brincava de roda, de pique, essas coisas, né, passar anel...

Para Antonio Tomaz, o Tito, não há muito o que recordar sobre as brincadeiras. Para ele, a infância foi sinônimo de trabalho.

É porque eu comecei a trabalhar com... Com oito ano eu ia na escola e a gente era colono e a gente tinha que trabalhar e produzir as coisas pra consumo. Então, desde pequeno, a gente ia pra roça, já vinha da escola, ia pra roça, já fazia alguma coisa, ou plantava uma verdura na horta, ou carpia um arroz, ou carpia um milho, tratava um porco, carregava, enchia um paiol de milho. Desde pequeno, fazia esse tipo de coisa. Meu pai nunca deixou a gente ficar atoa, sem fazer nada.

Dona Célia Aparecida Pousoni Bouvo teve experiências parecidas. Ela começou a trabalhar com sete anos. “Da roça vinha pra escola, da escola pra roça, da roça pra casa, depois arrumar a cozinha e fazia lição ainda, não tinha...” A fala é interrompida pelo óbvio: não havia tempo para brincar.

Mas, se dona Célia e Tito quase não tem memórias dissociadas do trabalho, dona Marta Aparecida Rodrigues Sanches lembra com carinho dos tempos de meninice.

E a gente morava do lado de baixo onde eles lavavam café e tinha um terreirão. A gente brincava muito nesse terreirão, tudo, ia brincar; via as pessoas lavando café no reguinho, depois mais pra frente tinha um

senhor que tirava leite; a gente vinha ali na cocheira tomava leite.

O olhar da criança podia, em alguns casos, entender as tarefas do trabalho como espaço de lazer. Isto porque o próprio colono adulto não diferenciava nitidamente estes dos campos. Não havia a noção compartimentada própria do mundo urbano, cujo dia se divide em 8 horas de trabalho, 8 de descanso e 8 horas de lazer. Também porque o espaço do brincar só passou a ser dissociado do espaço do trabalho em fins do século XIX, quando se estabelece as diferenciações entre a fase adulta e a fase da infância, isso, mais para o mundo urbano.

Dona Maria Giroto conta que mesmo trabalhando das seis e meia até às cinco da tarde, arranjava tempo para brincar: “Nossa, nós brincava de roda, de pique, de tudo minha filha, até bola nós jogava na colônia[...] jogava peteca, de tudo”.

Os entrevistados nasceram nos anos 1950 e viveram no campo, em áreas afastadas da cidade mas muitas brincadeiras relatadas por eles também estão presentes na memória coletiva dos habitantes dos centros urbanos daquela época, quando “a rua era da criança” e se configurava um espaço público.

Guardadas as diferenças, o que se pode concluir é que as velhas brincadeiras, que envolviam muitas crianças e favoreciam o contato social estão desaparecendo. Por isso, abaixo destacamos algumas delas, com o intuito de lembrar aos que esqueceram a importância de suspender o tempo para sonhar e para brincar.



## Balança caixão

Brincadeira muito difundida no Centro-oeste e no Sudeste, o “Balança caixão” envolve paciência e perspicácia.

### Como brincar

As crianças escolhem uma para ser a vovó (ou rei), que fica sentada em uma cadeira. O primeiro da fila é a “tampa do caixão” (ou servo) e fica com a cabeça apoiada no colo da vovó. Os demais formam uma fila apoiando-se uns nas costas dos outros, escondendo o rosto. A brincadeira se inicia quando a vovó canta: “Balança, caixão”. Todos respondem: “Balança você”. A vovó continua: “Dá um tapa na bunda e vai se esconder!”. Neste ponto a última criança da fila dá um tapa no bumbum do colega da frente e corre para se esconder. Isso ocorre até o último se esconder, até chegar a “tampa do caixão”, que deve procurar todo mundo.

## Brincadeira de roda

As brincadeiras de roda são atividades lúdicas muito comuns no cotidiano infantil brasileiro do século XX, principalmente no campo. É uma manifestação que tem caído no esquecimento. São importantes para a socialização, desinibição e para o desenvolvimento da expressão corporal.

Entre as várias cantigas de roda, a mais conhecida é “Ciranda, Cirandinha”.

### Como brincar

Um grupo de crianças dá as mãos e forma uma roda. Começam então a cantar e a girar. Quando a música acaba, todos se jogam no chão.

Ciranda, cirandinha  
Vamos todos cirandar.  
Vamos dar a meia volta,  
Volta e meia vamos dar.  
O anel que tu me deste  
Era vidro e se quebrou.  
O amor que tu me tinhas  
Era pouco e se acabou.

## Passa-anel

Brincadeira encontrada em várias regiões do país, o “Passa-anel” também é encontrado no interior do Estado de São Paulo. Passada de pai para filho, ela estimula o contato físico e a interação entre as crianças.

### Como brincar

Quanto mais crianças, mais divertida fica a brincadeira, mas é preciso, no mínimo, de quatro pessoas. O primeiro passo é escolher o “passador do anel”, que deve segurar o anel entre as mãos. As demais crianças ficam lado a lado e devem unir as mãos em forma de concha. O “passador do anel” passará de criança em criança, passando suas mãos entre as mãos dos colegas. Por fim, ele deve escolher em que colega ele deixará o anel. Então ele pergunta: “com quem está o anel?”. As crianças tentarão adivinhar quem está com o anel. Aquele que acertar será o próximo “passador do anel”.

## Peteca

Disseminada por várias regiões, a Peteca é muito comum no Sudeste do país. Na roça era normal que ela fosse feita com palha de milho. Como esta é uma brincadeira de grupo, ela favorece a socialização e a coordenação motora.

## Como brincar

Enrole uma palha até formar um quadrado, depois a envolva com outras duas palhas, formando uma trouxinha. Amarre, deixando as extremidades soltas para cima, como se fossem as “penas” da peteca. Pronto, é só brincar.

Junta-se algumas crianças e forma uma roda. Quem for começar a brincadeira deve segurar a peteca na mão e dar um tapa de baixo para cima com a outra mão, lançando-a no ar para os outros colegas, que devem rebater. Quem deixar a peteca cair no chão deve sair da brincadeira.







**Rezas,  
simpatias e  
festas**

De volta a Saulo Ramos, ele escreveu, em “Oitava de Enxadeiro”, “perdi roça, perdi tudo, menos a esperança em Cristo. Pobre, creio em Deus e como! Nada me roubará isto, nem seca, enchente ou geadas, creio em Deus e resisto. E se Deus não existir, Nele, porque creio, existo<sup>44</sup>.” Estes são versos reflexos de uma vida em fé que há tempos vem sendo estudada.

Fruto de uma organização pós-tridentina, o catolicismo brasileiro assumiu as cores da terra. Distante das normas e ritos romanos, a Igreja Católica local entendeu que, em função da imensidão territorial e da relativa exiguidade de clérigos, o possível e até desejável era que se associassem os dogmas e premissas europeus ao olhar simbólico característico construído a partir da convivência com os negros e índios, criando um eficiente modelo de dominação de mentes e corações.

No Brasil, Gil Filho<sup>45</sup> entende que a identidade religiosa católica pode ser considerada a identidade legitimada, posto que dominante e responsável por amalgamar a sociedade. Contudo, a construção desta identidade não foi suave, pois, para Hoornaert<sup>46</sup>, desde o início da colonização, o que se vivenciou foi um sincretismo entre o catolicismo oficial e obrigatório e o cristianismo vivido pelo povo, gerando uma religiosidade ímpar, em especial no campo.

Essa população rural vivia dos mínimos vitais. Wissenbach explica que sua economia era focada na produção dos gêneros imprescindíveis ao consumo diário e decorrente do trabalho familiar<sup>47</sup>. Tamanha vulnerabilidade

só não era maior, pois havia a formação de um tecido social fundamentado em uma espécie de solidariedade da precariedade, que estendia a chamada célula familiar às relações de vizinhança, formada em pequenas vilas, arraiais e colônias rurais. Isso fica evidente na frase da entrevistada dona Célia quando, depois de ensinar como se fazia pamonha, narra que faziam muitas, pois era preciso para distribuir entre os parentes e os amigos da redondeza, que retribuía depois com bolo e coisas assim.

A presença dos sacerdotes era rara e esporádica, restringindo-se às capelas rurais e matrizes limitadas aos preceitos anuais do calendário cristão, como por exemplo, a celebração da Semana Santa na Quaresma e o ponto alto da festa cristã, a Páscoa. Além, é claro, do Natal.

Difícil era ser brasileiro sem pertencer à cristandade, uma vez que, mesmo com a construção de um Estado Laico, a Igreja controlou, por muitas décadas, a educação e a prática dos sacramentos como o batismo, casamento, confissão e comunhão, princípios que o fiel precisava cumprir.

As pessoas que viviam na zona rural ficavam mais distantes destas práticas obrigatórias, exceto da missa aos domingos e que envolvia um ato de socialização com os vizinhos, quando o padre celebrava nas capelas rurais. Delumeau explica que a palavra religião vem do latim religare, que quer dizer ligar de novo<sup>48</sup>. Contudo, para o homem do campo esta ligação se associava aos elemen-

tos da natureza e às suas necessidades, em diferentes momentos do ciclo agrícola ao longo do ano. Ou seja, progressivamente, as forças da natureza passaram a ser travestidas dos símbolos cristãos.

Assim, a dialética entre a pressão para a obediência dos ritos, associada à ausência das condições necessárias para cumpri-los, gerou um catolicismo de explícitos atos devocionais. Fragoso explica que a vida religiosa do povo se evidenciava nas santas missões, nas festas religiosas, nas procissões, nas novenas, no mês de Maria, no culto ao Coração de Jesus<sup>49</sup>. Se o rigor católico impedia que se dançasse nas capelas, Francisco esclarece que os colonos iam para fora transformando o ato eclesiástico em folias misturadas às procissões, acompanhadas de novos ritos seculares, danças e músicas<sup>50</sup>.

Além disso, nas regiões do interior de São Paulo, marcadas pela presença imigrante, a prática religiosa estava distante de um sóbrio conforto para a alma e sim associada à festa. Alvim menciona que, além da tradição do catolicismo popular, também era um momento impar para a convivência social que quebrava o isolamento e monotonia da vida nas fazendas<sup>51</sup>.

Fruto desse processo, a prática religiosa era marcada por costumes e superstições como os que ainda restam na memória de dona Marta que, a propósito, também carrega o nome Aparecida porque era usual entregar pelo menos uma criança da família para a guarda de um santo de devoção que dela

cuidaria na qualidade de madrinha ou padrinho. Ela lembra ter aprendido com a mãe que durante a quaresma inteira, nas segundas, quartas e sextas, era proibido ingerir carne. Mas em especial na Sexta-Feira Santa não se comia “carne de jeito nenhum!” Além disso, neste dia, a casa não era varrida e não se mexia em nada. Os cabelos das meninas eram presos sem pentear, as brincadeiras ficavam suspensas, a música proibida e os espelhos cobertos por toalhas. Era o dia de guarda pelo sofrimento do Senhor maior. Além disso, havia também a participação no ofício da Paixão e morte de Cristo lembrada por dona Célia que relata “...nois ia na procissão, sexta-feira da paixão”.

Mas a referida procissão era o final de um processo mais amplo e complexo: a Quaresma. Ela representava e ainda representa, um dos principais tempos da liturgia católica, compreendendo o período entre a quarta-feira de cinzas e a ressurreição ou a Páscoa, na noite de sábado para domingo. Inúmeras proibições e superstições acompanhavam o período que, aos poucos, com a urbanização da sociedade, foram deixadas de lado.

A sexta-feira santa era o grande dia de todo este ciclo. Todos iam à cidade, para participar da procissão do senhor morto, cumprindo o preceito cristão de confessar e comungar na Páscoa. Na cerimônia ritual, o fiel acompanhava o esquife do senhor morto ouvindo a personagem Verônica cantar em latim, carregando velas e no final ajoelhando-se para beijar a imagem do Cristo morto. A cerimônia simboli-

zava a união do fiel pecador com o sofrimento da divindade e marcava o fim do tempo de penitências e jejuns, Quaresma e o início da Páscoa, dia de comida farta e carne.

Estes atos, que muitas vezes, se distanciavam da liturgia que pasteurizava a fé e explicitavam a convivência íntima entre as crenças dos imigrantes e dos trabalhadores nacionais, etnias e tradições variadas, se encontravam e eram reelaborados pela necessidade de improvisar na sobrevivência rústica. Tais rituais passavam a ser conduzidos por colonos, cuja relevância residia no conhecimento da leitura ou das fórmulas sagradas, tais como rezas e benzeduras. Este indivíduo, tanto quanto os outros, massacrados por um cotidiano de misérias, naquela cerimônia devota, se tornava diferenciado, uma vez que controlava o portal entre o sagrado e o profano. Muitas vezes ele sabia puxar o terço, a reza, mas também conhecia as simpatias e o benzimento para mal olhado, quebranto e inveja. Ele organizava a festa do santo, mas também interpretava os sonhos dos moradores da colônia. Na simplicidade de todos, ele atingia uma posição de destaque porque explicitava uma relação usual entre os moradores da roça: a proximidade com os santos, os demônios e os elementos da natureza.

Seu Pedro, por exemplo, possui na família, indivíduos assim, como uma espécie de tradição particular. Nunca precisou ir a curandeiros e benzedoras porque sempre os teve em casa:

[...] benzedora mesmo era aqui em casa

mesmo, era a minha finada avó, minha sogra e minha mulher que benze. A, ela (esposa) num gosta que fala porque, isso ai é coisa dela, ela num gosta que fica revelando, a pessoa vem, senta com ela lá, e ela faz uma oração lá, mas ela num gosta que fala. Minha mãe benzia, benzia quebranto, essas coisas, que ajudava muito. Finada minha sogra, finada minha avó<sup>52</sup>

Dona Maria Giroto, apesar de grande devota de Nossa Senhora, contou, com detalhes, que seu filho Luizinho, vítima do Mal de Simioto, nome popular da desnutrição causada em crianças, depois de tratado pelos médicos e não curado, só se recuperou após passar pelas mãos de um benzedor, que fizera com que realizassem uma novena e alguns rituais em busca da cura, que aconteceu, “graças à Deus”, como diz ela mesma, ao final da história.

Os santos, por sua vez, eram tratados como se da família fossem e utilizados para os fins cotidianos de uma vida construída no limite: da chuva ou sua ausência, da colheita, da geada. As mulheres encontravam na Virgem Maria uma intercessora poderosa nas causas mais variadas. Maria também era invocada pelos homens com diferentes denominações, ao adentrar o sertão desconhecido pedindo proteção diante das necessidades humanas básicas: saúde, dinheiro e amor. Para o historiador Maximiliano Salinas Campos, o tripé saúde, dinheiro e amor, por meio desta tríade o sagrado pode ser analisado na história e recuperada a dignidade dos corpos em sua humanidade. O santo realizava







o intermédio que possibilitava a proteção necessária ao devoto, em diferentes momentos de suas necessidades cotidianas.

Entender que o santo estava ali, à mão, de certa forma dava a esperança de que nem tudo estava perdido. O café recém-coado na xícara para o São Benedito, em local de destaque na cozinha equipada com poucos e ordinários itens, onde o fogão à lenha, as panelas de barro e as gamelas eram peças fundamentais, garantia que, naquela casa humilde, a comida simples não faltaria. Afinal, este santo da tradição católica, em vida, havia servido na cozinha do convento, além de estar associado a milagres que envolviam a multiplicação de alimentos doados aos pobres.

Por sua vez, a representação do Sagrado Coração de Jesus e a imagem de Nossa Senhora Aparecida, na sala de estar, garantiam a proteção daquele lar, representando mais do que o pertencimento ao universo católico e sacralizando o cotidiano do povo pobre que se benzia ao acordar e rezava o terço ao dormir. Mas agora, diz dona Mafalda, “ninguém reza mais”.

As procissões revelavam o aspecto privilegiado de sociabilidade dos colonos e desta relação de barganha e proximidade cotidiana com a divindade em torno de uma causa. Para dona Mafalda, era mais que fé, era um alegre passeio, convidada que era pela amiga para fazer a procissão andando, andando, pela colônia e entoando o hino para Nossa Senhora Aparecida. Ou então, um momento de conjunto sacrifício quando o



adidas

Grand Premium



motivo era a chuva. A penitência era a valorização simbólica do sacrifício de Cristo reproduzido por fiéis devotos quando carregavam água, cruzes, pedras e outras imagens e seguiam a pé, cantando e rezando, pedindo bênçãos e proteção. Dona Maria lembra que cada romeiro carregava uma vasilha com um pouco d'água caminhando "no meio do sol". Não bastava andar sob o sol, era preciso mostrar ao santo que a intenção era genuína, andava-se "descalço, na terra quente". E finalizada a caminhada, todos jogavam água para "lavá os pé do santo". Seu Pedro lembra que além da procissão havia a novena quando "o tempo ridicava a chuva ... Aí, você ia fazer uma promessa pra chover e chovia mesmo."

Jogar água na santinha para chover, foi tema comum a todos os entrevistados. Todos se penitenciaram, oraram e se molharam, debaixo das muitas chuvas que caíram enquanto eles ainda voltavam para casa.

Para os estudiosos, a procissão carregando água, santos ou cruzes, rezando e cantando ao santo padroeiro era simbólica, na medida em que possibilitava a realização de uma experiência pessoal na qual a proteção divina controlava e evitava qualquer acontecimento nocivo ao cotidiano. Mas não bastava se humilhar e pedir. Barganha boa era barganha com começo, meio e fim. Promessa, procissão e o prêmio do santo. Uma prática comum era a promessa de enviar ao leilão da festa um bezerro ou outros animais como leitões, carneiros, frangos, simbolizando o agradecimento de que o santo não deixaria nada

acontecer na propriedade do doador. No caso dos colonos, a proteção ao pouco que plantavam era de suma importância, uma vez que não tinham recursos financeiros para presentear com animais como vacas e bezerros, doavam ao santo protetor, pequenos animais como frangos e porcos, mas, acima de tudo, era a fé que os movia na certeza de serem atendidos pelo divino.

Freitas lembra que em especial o culto a São Sebastião revelava e ainda revela uma relação econômica de proteção ao patrimônio material<sup>53</sup>. Este era o santo certo para a guarda de bens do mundo rural. Cuidava do regime de águas e protegia da peste e outras doenças que afetavam os animais e em particular as plantações.

Mas dona Mafalda nunca esteve preocupada com o que os estudiosos afirmam e ainda hoje seus olhos azuis se enchem de devoção quando, superando a timidez, volta a entoar o hino do santo da chuva, das criações e da plantação: “Meu senhor São Sebastião, pela cruz que tem na mão, vamu fazer penitência, vamu por joelho no chão, quando for daí a pouco a chuva já lhe deu no chão”.

A fé inquestionável aparece na fala dos colonos, como fragmentos de um tempo em que as chuvas não eram vistas apenas como fenômeno meteorológico, mas como dádiva divina, por intercessão dos santos.

Também as festas dos santos padroeiros aparecem com destaque na vida cotidiana dessas pessoas. Para cada tempo litúrgico, havia uma celebração festiva popular como o

Natal com os reisados. O mês de junho era de São João, Santo Antonio e São Pedro. Importantes que eram, por vezes aconteciam mesmo sem a presença do sacerdote. Bastava uma pessoa para dirigir as preces, puxar o terço, entoar algum canto de louvor aos santos juninos. Terço rezado, subia o mastro com o santo e os festejos continuavam com a parte profana.

Os bailes juninos, chamados também de bailes de barraca, representavam uma forma de sociabilizar com os vizinhos e amigos de forma simples, como contou Tito e o Senhor Humberto “... apenas com sanfona e pandeiro”. As comidas e as danças típicas, o terço e os mastros com os santos desapareceram da maioria dos festejos juninos que nas cidades ganharam corpo com quadrilha country, barracas de cachorro quente e outras comidas distanciando das festas do campo.

O Natal era uma festa especial, simbolizava a reunião da família com os filhos que vinham de outros lugares. Era tempo de roupa nova, de fartura, de alegria pelo nascimento do menino Jesus.

Esse universo do sagrado imbricado no cotidiano material também tocava as questões do corpo físico. Além do padre ausente, também os médicos eram raros e caros. Alvim informa que pelos idos de 1906, os 52 mil habitantes do município de Ribeirão Preto tinham, à sua disposição, apenas dez médicos<sup>54</sup>. E em muitas colônias de fazendas distantes de núcleos urbanos e sem acesso aos remédios alopatícos, restava o recurso dos curandeiros,

benzeduras e simpatias.

Por outro lado, afirmar que este recurso era fruto exclusivo da necessidade empobrece o imaginário deste homem rural religioso e crente nos entes mágicos da mata logo ali, depois da plantação, onde residia o saci-pererê, a mãe do ouro, que parecia “uma bolona linda de fogo” que clareava o pasto durante a noite, a mula-sem-cabeça e todo o panteão de assombrações necessárias para a construção de um bom caso na porta de casa antes da família se recolher.

Mas dona Maria Giroto tinha medo mesmo era de casa abandonada. Nunca acreditou muito nestas coisas de assombração...

Lobisomem, né? Eu nunca acreditei muito né, mas minha irmã tinha medo demais, uma outra coisa, tinha medo de chuva e medo de lobisomem, coitada da Mercedes, ela tinha muito medo. Eu ficava meio assim sabe, com o pé atrás porque eu sempre tive uma cabeça mais né?... Não acredito muito nessas coisas, né, desde pequena, mas tinha medo de assombração, de fantasma, nossa, isso aí às vezes, a gente não saía... Às vezes não saia pra fora, no escuro não ia de jeito nenhum.

Francisco, citando Antônio Cândido, explica que esse mecanismo das promessas e dos esconjuros cria uma religiosidade que não vê erro na união das normas romanas com as práticas de magia simpática<sup>55</sup>. Desta forma, observa-se uma parceria entre a reza e o talismã que traz o bentinho, a erva do

campo, o dente de quati ou a unha de gato.

Distante das boticas e dos médicos e próximos da mata e dos curandeiros e benzedoras, os colonos abusavam das receitas caseiras feitas com o que estava à mão e cuja indicação era fruto da observação da natureza e dos animais. Assim, o jardim doméstico se transformava em verdadeiro ervanário a fornecer a cura para diversos males. Quem nunca bebeu um chá para aliviar um sintoma? Existe um ditado popular no Brasil que conta que as plantas medicinais brasileiras não curam apenas, fazem milagres.

Além dos chás e unguentos, a farmacopeia popular era vasta, mas fiel a algumas soluções infalíveis a certos males. Se o problema era fraqueza, óleo de fígado de bacalhau para fortalecer. Se o estômago e o fígado estavam sobrecarregados, sal amargo ou chá de boldo. Mas se nada solucionasse o mal estar, óleo de rícino como purgante.

Se o caso fosse mais intrigante, o discurso competente do curandeiro ou da benzedora daria o veredito após cuidadosa observação do doente. Dor no peito acompanhada de mal estar? Provável espinhela caída. Criança febril e bocejando? Certamente quebranto e mau-olhado. Dona Maria Giroto se lembra do pai que fazia simpatias:

Assim, pra quando tá com a coluna, o nervo fora de lugar, machucou a coluna, meu pai fazia nas casas das pessoas, ele ia três dias, eu lembro um pouco assim, ele pegava sete colheres de cinza, pegava um prato, fazia uma cruz de

palha, eu sei que punha debaixo da cama da pessoa e todo mundo gostava, um que não tava bem da coluna já chamava meu pai pra ir la benzer porque tinha uma fé com ele sabe? E valia, a pessoa melhorava bastante mesmo.

Continua contando que, para resolver as coisas do coração, só em dias específicos do ano. As meninas da colônia:

Inventavam no dia de Santo Antônio, pingar aquela vela no prato, diz que formava o nome. Ir na bananeira, enfiar uma faca na bananeira. É, diz que enfiava a faca assim, quando você puxava a faca o nome ficava mais ou menos na faca, porque a bananeira deixa umas marcas pretas, né? Tinha, era meia noite (Risos). Eu, igual eu to falando, eu não tinha muita fé com essas coisas, sabe? Eu sempre fui mais assim...

Na família de Tito, a mãe benzia, o pai fazia os preparos e a proteção a todos da casa e da fazenda estava garantida. Ali, nem para nascer era preciso sair da colônia. O pai ajudou nos partos da mãe que fazia os partos dos outros meninos e meninas que vinham ao mundo naquele e nos lugares mais pertos.

Segundo Alvim, benzia-se erisipela com a aliança de alguém que casara, fazendo-se círculos por três vezes ao redor do local atingido, e dizia-se: "Erisipela selvagem, até o padre acabar de rezar a missa, vai secar"<sup>56</sup>. E nesse momento, fé oficial e a oficiosa se uniam novamente em torno de um mesmo propósito.









**Culinária caipira**

Câmara Cascudo, autor do livro *História da Alimentação no Brasil*, quis, com sua obra, abordar um "assunto que vivia esparso e diluído em mil livros"<sup>57</sup>; isso em 1962, 1963, edição só publicada em 1983, formada por dois volumes. Sobre a culinária caipira, também, desde então, se escreveu consideravelmente. O tema ganhou a atenção de alguns pesquisadores, às vezes sob o olhar da antropologia ou da sociologia, outras, da gastronomia. Em alguns casos, como o de Rosa Beluzzo<sup>58</sup>, a porta de entrada para o leitor foi a própria história do Estado de São Paulo.

Este livro aborda a culinária caipira como referência a uma identidade cultural ainda muito presente, que assim como a música, está contida no conjunto inteiro da cultura, primeiro paulista e, depois, brasileira. Muita coisa mudou desde o preparo dos primeiros pratos, tenham sido eles criados a partir da influência do índio, do negro ou do imigrante, em especial do italiano. Os donos das memórias ouvidos nesta obra podem não mais fazer caldo de galinha depois de abater a ave em seu próprio quintal, ou acrescentar o alho na panela retirado de sua própria réstia pendurada sobre o fogão a lenha. Na verdade, muitos nem mais usam o fogão a lenha, mas mesmo comprando no supermercado ingredientes industrializados, preparando-os com o auxílio do gás, a culinária ainda é caipira, exatamente porque guarda em si, variações de significados que identificam um período, um modo de fazer e viver e um povo em sua localidade.

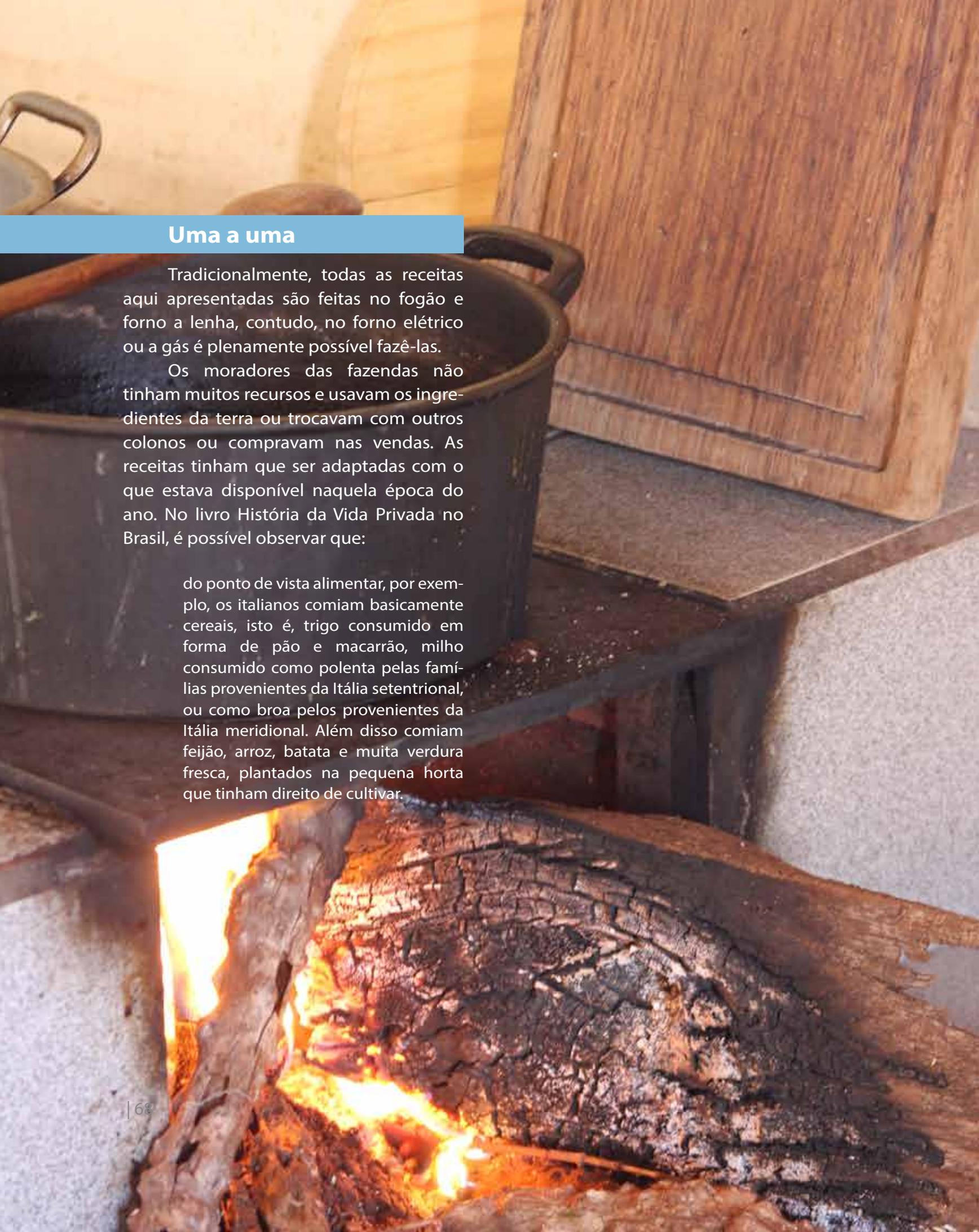
A obra de Câmara Cascudo tem como principal característica a marca etnográfica. Revela o olhar do etnógrafo que se fez presente, viajante em busca de vivências, "vigilante na pergunta e no registro". Assim como ele não o fez, este livro não se pautou nas bibliotecas, mas nas convivências. Primeiro, nos relatos de cada um dos entrevistados, homens e mulheres. Depois, na prática de dona Célia Bondezan de Oliveira, uma caipira, como ela mesmo se define, de muitas sabedorias. Convidada especial do projeto, ela, que também nasceu e viveu nas fazendas, mas não foi incluída no livro como "dona de memórias", por não mais morar na zona rural, atendeu ao chamado para preparar as receitas mais citadas ao longo das conversas. Ela sabia todas. Sabia os ingredientes, o preparo, os segredos, a história de cada prato e carinhosamente os fez para o registro de foto e vídeo. Foi criteriosa em resgatar o modo de fazer como um dia ela mesma havia feito nas fazendas onde morou. Explicou para as autoras como se as estivesse ensinando a cozinhar. E o melhor veio depois. Todos os pratos foram degustados. Assim, esta parte do livro, está carregada de dedicação extra. A história ouvida se fez vivida. E como não relatar o fazer? Foi especial. Reuniu todas as autoras ao redor de uma mestra pronta para passar seu segredo tendo um fogão a lenha como personagem principal. Ali se fez brasa para assar e até mesmo o modo de ajeitar a lenha para o fogo não dispersar foi compartilhado. O ritual da pamonha foi seguido a risca. Um grupo

limpou, outro ralou, dona Célia temperou e de volta os grupos amarraram com dois nós as pamonhas salgadas e com um laço as doces.

Como um registro de memórias, o modo de fazer este livro foi também um meio propagador de conhecimento. Ali, ao redor do fogão a lenha, se encontraram três gerações. Dona Célia, representando a matriarca, a mama; as autoras como suas sucessoras e não faltaram as filhas das autoras. Num primeiro momento, a missão era

restrita, fazer para fotografar e filmar. Mas o processo se revelou autônomo. Involuntariamente, permitidas pela cultura por meio da arte, aquele dia de trabalho se transformou em uma confraternização das identidades. Todas as referências se encontraram. Dona Célia garantiu o registro do passado. As autoras, a difusão do conhecimento no presente. E o que elas aprenderam poderá ser propagado no futuro, porque, como dizem os "caipiras", "a Deus pertence".





## Uma a uma

Tradicionalmente, todas as receitas aqui apresentadas são feitas no fogão e forno a lenha, contudo, no forno elétrico ou a gás é plenamente possível fazê-las.

Os moradores das fazendas não tinham muitos recursos e usavam os ingredientes da terra ou trocavam com outros colonos ou compravam nas vendas. As receitas tinham que ser adaptadas com o que estava disponível naquela época do ano. No livro *História da Vida Privada no Brasil*, é possível observar que:

do ponto de vista alimentar, por exemplo, os italianos comiam basicamente cereais, isto é, trigo consumido em forma de pão e macarrão, milho consumido como polenta pelas famílias provenientes da Itália setentrional, ou como broa pelos provenientes da Itália meridional. Além disso comiam feijão, arroz, batata e muita verdura fresca, plantados na pequena horta que tinham direito de cultivar.

## Bolinho de flor de abóbora

As flores de abóbora são um espetáculo de se ver. Extremamente coloridas, variando do vermelho claro, laranja até o amarelo claro, elas se abrem pela manhã e se fecham por volta do meio dia. Este prato, embora delicioso, passa pela restrição da época. Podem ser feitos outros bolinhos, como o de arroz, o de mandioca ou chuchu, mas de flor de abóbora, somente quando o aboboral estiver em flor.

### Ingredientes

12 flores frescas de qualquer tipo de abóbora  
Óleo de sua preferência para fritar  
Sal e pimenta a gosto  
02 ovos  
Cheiro verde  
02 colheres (sopa) rasas farinha de trigo



### Modo de fazer

Separe as flores de abóbora da rama, lave-as e escale em água fervente. Escorra e esprema as flores até sair todo o excesso de água. Pique-as bem miudinho. Em uma vasilha coloque as flores picadas, junte todos os ingredientes e mexa bem até ficar uma massa homogênea. Com uma colher “pingue” as porções de massa no óleo quente para fritar os bolinhos.

Sirva quente.



## Pudim Caipira

Os nomes dos pratos variam, como já mencionado, de acordo com as influências imigratórias. Enquanto uns chamam este pudim simplesmente de caipira, porque era preparado pelas mulheres da roça utilizando latas, às vezes de banha, quando não do doce da marmelada ou goiabada, como forma e assado sobre o fogão a lenha, com a ajuda de brasa, outros o identificam, em especial os italianos, como caçarola. Com um nome ou outro, este prato é de lamber os beiços.

### Ingredientes para a massa

05 ovos  
05 colheres (sopa) rasas de farinha de trigo  
600 ml de leite  
100 gramas de queijo ralado  
400 gramas de açúcar

### Ingredientes para a calda

01 copo de açúcar  
01 copo de água

### Modo de fazer a calda

Comece fazendo a calda. Leve ao fogo o açúcar e mexa até derreter e ficar com aspecto de caramelo. Acrescente a água, deixe ferver até ficar em consistência de calda. Retire do fogo e espalhe em toda a parte interna de uma forma com uma colher e reserve.

### Modo de fazer o pudim

Coloque para aquecer a água que será usada para assar o pudim em banho maria. Coloque os ovos e o açúcar em uma tigela e mexa bem até derreter o açúcar. Adicione a farinha e continue mexendo até tudo ficar dissolvido. Acrescente o queijo e o leite. Misture tudo (sem bater) até conseguir uma massa líquida. Despeje na forma previamente caramelizada com a calda.

Coloque a forma com a massa na água que está aquecendo. Sobre ela coloque uma tampa ou outra forma rasa, sobre a qual deve ser colocada brasa retirada do fogão a lenha. Vá substituindo a brasa quando ela esfriar. Para saber se o pudim ficou pronto, enfie uma faca na massa, se ela sair limpa é porque está pronto.

Se você não tiver um fogão a lenha, leve a assadeira com a massa ao forno elétrico ou a gás e cozinhe em banho maria. Desenforme apenas depois que estiver frio.







## Pamonha

Embora seja muito comum em Goiás e em Minas Gerais, a pamonha é um quitute muito difundido entre os moradores da zona rural no interior de São Paulo. De acordo com Câmara Cascudo<sup>59</sup>, no nordeste, a pamonha doce era temperada com coco e açúcar e cozida envolta na palha do próprio milho. Indispensável nas festas de junho como Santo Antônio, São João e São Pedro. Uma variação era o quitute cozido em folha de bananeira e servido frio.

Na época do milho verde, fazer a pamonha era uma atividade que reunia toda a família. Por vezes, dois ou três sacos de milho eram ralados de uma só vez. Na distribuição de tarefas, normalmente cabia às crianças limpar o cabelo das espigas de milho.

### Ingredientes

- 01 colher de chá de sal
- 10 espigas de milho verde
- Açúcar ou sal a gosto
- 500 g de queijo fresco (cortado em tiras)
- Cheiro Verde
- Pimenta a gosto
- 01 copo de leite
- 01 copo de banha de porco (ou 01 copo de óleo)

### Modo de fazer

Corte as duas pontas do milho. Descarte a primeira palha e separe as boas e limpas que serão usadas para fazer as trouxinhas. Coloque as palhas em um caldeirão com água para ferver até amolecer e reserve. Limpe as espigas para retirar os cabelos e depois rale todas elas. Jogue o leite sobre os sabugos e raspe-os com uma colher para aproveitar todo o milho. Coe a massa em uma peneira grande sobre uma bacia e adicione a banha de porco ou o óleo bem quente, misturando muito bem. Se desejar pamonha salgada, acrescente uma colher de sal e uma pitada de açúcar, mas, se desejar a pamonha doce coloque apenas uma pitada de sal e um copo americano de açúcar.

Em uma panela grande comece a aquecer a água que será usada para ferver as pamonhas.

Para amarrar as pamonhas: pegue uma palha e dobre em formato de envelope, segure com uma mão e, com a outra, use uma concha para enchê-lo com a massa. Acrescente em cada uma um pedaço de queijo. Dobre por cima outra palha e amarre bem forte com barbante. Repita este procedimento até acabar a massa. Coloque as pamonhas para ferver na água previamente aquecida até a palha ficar amarelada. O tempo de cozimento é de cerca 40 minutos.

Retire e sirva.







## Pau-a-pique

O pau-a-pique pode ser encontrado em várias regiões do Brasil onde o consumo do milho é mais comum, embora seja mais conhecido como uma comida típica de São Paulo. Nenhum dos entrevistados soube explicar o porquê dos nomes com segurança. Ao pesquisar foram encontradas variações da receita e outras nomenclaturas como João-deitado. Em Minas, por exemplo, há um doce chamado de mata homem, também assado em folha de bananeira, mas feito com mandioca e coco fresco. Aqui, apresenta-se a receita mais comum na região onde habitam os entrevistados para este livro.

### Ingredientes

- 01 xícara (chá) de açúcar
- 02 xícaras (chá) de fubá
- 02 xícaras (chá) de água
- 01 xícara (chá) de manteiga
- 01 xícara (chá) de leite
- 01 pitada de sal
- 01 colher (sopa) de erva-doce
- 04 ovos

Duas folhas de bananeira cortadas em retângulos e escaldadas em água fervente para enrolar o pau-a-pique

### Modo de fazer

Coloque todos os ingredientes numa panela, menos os ovos. Misture tudo muito bem e leve ao fogo alto mexendo sempre até conseguir um angu bem cozido. Deixe

esfriar. Acrescente os ovos um a um enquanto mexe a massa. Bata tudo com uma colher de pau até ficar homogêneo.

Coloque uma colher bem cheia de massa no centro de cada retângulo de folha de bananeira e enrole, sem apertar. Amarre com um barbante, coloque em assadeira e leve ao forno por cerca de 30 minutos, ou até as folhas ficarem douradas.



## Bolo de milho verde caipira

O milho é um ingrediente muito versátil. Quando verde serve para muitos pratos doces e salgados. Quando seco, serve para fazer fubá ou em forma de quirela, para alimentar o frango e outras aves da fazenda. Do curau à pamonha, passa pelo pau-a-pique e pelo bolo tradicional de milho verde. Um ingrediente que possibilita muitas variações. Para aqueles que não escrevem a receita, fazem a rumo, a “oio” como falam os caipiras, não passa de uma combinação de ingredientes que ao ser assado, provoca um aroma avassalador.

### Ingredientes

01 dúzia de espigas de milho verde  
200 gramas de açúcar  
200 gramas de queijo fresco  
Sal a gosto  
200 gramas de banha de porco ou de gordura vegetal

### Modo de fazer

Pique o queijo em pequenos pedaços e reserve. Rale a espigas de milho e passe a massa em uma peneira grossa. Descarte a

sêmola. Tempere o milho ralado com a banha previamente aquecida. Acrescente o açúcar, uma pitada de sal e o queijo.

Despeje a massa em uma frigideira, leve ao fogão a lenha e cubra com uma tampa coberta por brasa. Vá substituindo a brasa conforme for esfriando. Para saber se está pronto enfie uma faca na massa, se ao retirá-la estiver limpa, o bolo está pronto.

Se você não tiver fogão a lenha, despeje a massa em uma forma e leve ao forno previamente aquecido.

Espera esfriar e desenforme.



A close-up photograph of a large, golden-yellow polenta cake. The polenta is cut into thick, rectangular strips, and the texture is soft and moist. The background is dark, making the polenta stand out.

## Polenta cortada com linha

Receita trazida pelos italianos, ela é muito comum no sul e sudeste do Brasil, onde esses imigrantes se estabeleceram. A região de Ribeirão Preto recebeu o segundo maior número de imigrantes italianos do Estado de São Paulo, vindos como colonos para trabalhar nas fazendas de café. Por isso, esta é uma receita muito popular entre os habitantes tanto da zona rural, quanto urbana.

Antigamente, a polenta era feita em um parolo (panela de ferro com o fundo redondo) no fogão a lenha. Depois de pronta ela era despejada sobre um tipo de tábua grande, feita de madeira e cortada com linha ou barbante. A polenta podia ser comida com frango caipira, queijo, ovos ou linguiça. Na hora da “merenda”, ela também era servida com leite. Na roça nada se perdia. No outro dia, comia-se polenta amanhecida incrostolada, na fala dos primeiros imigrantes, e “engros-tolada” na voz dos seus descendentes<sup>60</sup>. Ela era cortada em tiras e colocada sobre a chapa do fogão a lenha até formar uma casca grossa dos dois lados das fatias. Ha fato crosta.

### Ingredientes

02 xícaras (chá) de fubá

07 xícaras (chá) água

Sal a gosto

Azeite ou óleo

### Modo de fazer

Coloque quatro xícaras de água para

ferver e acrescente o sal e o óleo (ou azeite). Dissolva o fubá em três xícaras de água fria e despeje na água fervente já temperada. Mexa até a massa engrossar e soltar bolhas. Cozinhe até ficar um angu. Despeje sobre uma tábua e deixe esfriar. Corte com uma linha, barbante ou faca.

## Frango caipira

Porque o frango é caipira? Pergunta esta que pode parecer óbvia, sugere um mínimo de pesquisa. Primeiro, porque ele é de propriedade do caipira, vive na área rural. Depois, porque ao longo de sua vida, ele é alimentado como os caipiras, de maneira natural. Em um site de venda de frango caipira, encontramos, em forma de propaganda: Frangos criados da forma caipira, solto ao pasto, com alimentação balanceada. Em outro, o anúncio: Lindos frangos criados no pasto de 3 a 4 meses com mais de 1,5kg. Na atualidade, o interesse pelo frango caipira se intensifica quanto mais as empresas criadoras do frango não caipira, utilizam-se de substâncias químicas para alimentá-lo. Assim, um delicioso prato preparado com o frango criado na fazenda é especial por si só.

### Ingredientes

- 01 frango caipira
- 04 dentes de alho grandes picadinhos ou amassados.
- 01 cebola
- Cheiro verde a gosto
- Pimenta a gosto (bode ou dedo-de-moça)
- Pimenta do reino a gosto
- Sal a gosto
- 01 xícara (café) de óleo
- ½ litro de água

### Modo de fazer

Com uma faca ou tesoura de cozinha destrinche o frango e reserve os pedaços. Em uma panela grande (feita de alumínio batido, ferro ou pedra) frite o alho em óleo quente até dourar. Em seguida, adicione os pedaços do frango e frite por cerca de quinze minutos, mexendo e virando até que eles fiquem bem dourados. Adicione o sal e a água e deixe cozinhar por 30 minutos. Enquanto isto, pique o cheiro verde, a cebola e a pimenta. Verifique se o frango já está cozido, se for necessário acrescente mais um pouco de água. Adicione o cheiro verde, a cebola picada e a pimenta e deixe cozinhar por mais 05 minutos. Não deixe a água secar completamente, cozinhe o frango até que fique um caldo espesso no fundo da panela.

Sirva quente.

## Doce de abóbora

A história dos doces, conforme narrado em publicação do Itamaraty, texto de Alexandre Menegale, Uma doce história do Brasil, está intimamente ligada ao surgimento do açúcar. Na época em que ainda não se sabia condensar o leite, as frutas eram os melhores ingredientes para as receitas adocicadas. Assim, surgiu a goiabada, a marmelada e as variações em calda, pedaço ou massa de doces de cidra, mamão, abóbora, entre outros.

### Ingredientes

01 abóbora pequena tipo Moranga ou cabotiá madura  
03 xícaras (chá) de açúcar  
Cravo da Índia a gosto  
01 colher (sobremesa)  
de Cal ou Bicabornato

### Modo de fazer

Descasque a abóbora e a corte em cubos. Coloque de molho em água junto com a cal ou bicabornato e deixe descansar por cerca de 20 minutos. Escorra a água e lave bem os pedaços de abóbora, retirando totalmente a cal. Em uma panela coloque o açúcar, a abóbora, o cravo e regue com duas ou três colheres de água. Tampe a panela e coloque em fogo baixo. Deixe ferver até a abóbora ficar com um aspecto brilhante e a calda grossa.

Aguarde esfriar e sirva.





## Pão caseiro com fermento de garrafa

O preparo do pão caseiro é um costume no campo desde os tempos de Brasil Colonial. Antigamente, o pão preto, uma mistura feita de cereais europeus e farinha de baixa qualidade, era muito popular. Depois foi incorporada a este pão a farinha de milho americano. Aos poucos, o pão branco português foi abrindo espaço na Colônia e tomando o lugar da mandioca, que era muito consumida entre os escravos e os índios.

Feito com farinha de trigo e fermento natural, este pão é mais pesado e causa uma maior sensação de saciedade. Atualmente o seu preparo é realizado como fermento biológico industrial, mas, abaixo apresentamos a forma como ele era feito no tempo que os entrevistados deste livro ainda eram crianças.

### Ingredientes para o fermento

- 1 litro de água
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de sal
- 5 colheres (sopa) de farinha de trigo

### Modo de fazer o fermento

Misture todos os ingredientes em vasilha, depois despeje dentro de uma garrafa, tampe e deixe descansar por quatro dias. Antes de destampar a garrafa, chacoalhe bem e depois descarte metade do conteúdo. Junte à mistura restante a mesma quantidade de todos os ingredientes e misture novamente. Tampe novamente a garrafa e deixe descansar

por mais dois dias. Esse procedimento deve ser repetido toda vez que for fazer pão, usando apenas metade do fermento e renovando o restante para a próxima receita.

### Ingredientes do pão caseiro

- 1 garrafa de fermento caseiro
- Meia colher (sopa) de sal
- 1 colher (sopa) de gordura (banha de preferência)
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- Farinha até dar o ponto

### Modo de fazer o pão

Misture todos os ingredientes (inclusive o fermento) e vá colocando a farinha até dar o ponto de uma massa de bolo mole. Deixe descansar por 12 horas. Depois, acrescente mais farinha até que a massa fique um pouco mais dura, no ponto de pão. Sove bem e passe no cilindro ou o rolo de macarrão. Enrole os pães e deixe crescer. Tire uma bolinha da massa e coloque em um copo de água. Quando a bolinha subir, a massa está pronta para ser levada ao forno por aproximadamente 45 minutos.







A photograph of a two-story building with a balcony. The building has a brick facade on the lower level and a wooden balcony with a decorative railing. The balcony railing features a repeating diamond-shaped pattern. The building is surrounded by lush greenery, including plants with red and purple flowers. The text "Parte 2 Modos de morar no campo: casa sede e colônias" is overlaid on the image in white, bold font.

**Parte 2**  
**Modos de morar no**  
**campo: casa sede e**  
**colônias**





**Do café à cana**

O Brasil vivenciou grandes transformações na segunda metade do século XIX, inserindo-se no sistema capitalista mundial com a exploração capitalista da agricultura, caracterizada pela monocultura cafeeira. O café era a segunda principal commodity do mundo, movimentando um mercado exportador do grão e importador de maquinários de beneficiamento. Além disso, demandou uma grande quantidade de mão de obra e propiciou a formação de uma malha ferroviária que ligava os municípios do interior paulista aos centros exportadores<sup>61</sup>.

A produção cafeeira estabelecida no Rio de Janeiro e, posteriormente, no Vale do Paraíba paulista precisava constantemente de mais e melhores terras. Entre o final do século XIX e o início do XX, em sua “marcha para o oeste” de São Paulo, o café levou consigo o capital e o trabalho, deixando para trás solos pobres e “cidades mortas”, como escreveu Monteiro Lobato.

[...] No campo não é menor a desolação. Léguas a fio se sucedem de morraria áspera, onde reinam soberanos a saúva e seus aliados [...] Por ela passou o Café, como um Átila. Toda a seiva foi bebida e, sob forma de grão, ensacada e mandada para fora. [...] Transfiltrou-se para o Oeste, na avidez de novos assaltos à virgindade da terra nova [...].<sup>62</sup>

Rumo ao “oeste mítico” – na verdade o nordeste de São Paulo - o café encontrou

Ribeirão Preto, por volta dos anos 1870. Na época, era uma vila poeirenta, espremida entre os rios Mogi e Pardo, desbravada e ocupada pelos mineiros e seus cativos africanos, que criavam gado e plantavam gêneros de primeira necessidade. Logo, as impressões de homens como Luís Pereira Barreto sobre o local difundiram-se por meio do jornal “A Província de São Paulo”, atual “O Estado de S. Paulo”.

“A filosofia da terra roxa!”, exclamava ele, reconhecido positivista, cientista, escritor e agricultor. “A província de São Paulo é o que é na atualidade, graças simplesmente à sua terra roxa [...]”, completava Barreto.<sup>63</sup>

O escritor continuou a ovacionar São Paulo como a primeira província do Império. E uma cidade do interior paulista era apontada por ele como a mais promissora dentre as demais: Ribeirão Preto. “É esse município que eu aconselharia uma visita [...]. Graças às suas terras excepcionais, a província de São Paulo é a única que escapará ao naufrágio geral da nossa lavoura”<sup>64</sup>.

Uma combinação entre propaganda, o esgotamento das terras das velhas plantações e a existência de áreas ainda baratas no interior, resultaram na química que tornou a região de Ribeirão Preto um polo de atração de capital e pessoas. Fazendeiros do Vale do Paraíba marcharam para o oeste levando consigo o café.

A expansão cafeeira era rápida e intensa. Menos de duas décadas depois, a terra roxa quase não era vista, coberta pelo

verde dos cafezais. Inicialmente, como os mineiros já haviam feito, usaram a mão de obra cativa, formada por milhares de escravizados de origem africana, que derrubaram matas e plantaram as primeiras mudas da rubiácea sob o chicote dos feitores. Mas, logo as plantações demandaram mais braços.

A locomotiva da Companhia Mogiana de Estradas de Ferro alcançou o pequeno município em 1886. Ao longo dos anos, seus vagões partiam da Estação Central de Ribeirão Preto levando milhares de sacas de café para o porto de Santos. Em seu retorno traziam o mundo para dentro da pequena vila: o Imperador D. Pedro II, as novidades da Europa, novos capitais a serem investidos na região e, principalmente, braços estrangeiros para trabalhar nas lavouras.

Enquanto o espírito liberal, positivista e pretensamente moderno impregnava o espírito da elite local, imigrantes chegavam aos borbotões. Em 1912, de um total de 58.220 habitantes, 39.488 eram estrangeiros: italianos, espanhóis, portugueses, japoneses, árabes, entre outros. O município tornou-se palco de diversas influências culturais. Os hábitos de higiene, as formas de construir, a culinária, a religiosidade, os ofícios e modos de fazer, a maneira de pensar e olhar o mundo transformaram-se.

Dentre os imigrantes, os mais numerosos eram italianos, que trabalhavam no regime de colonato e se estabeleciam na

zona rural para abrir novos cafezais. Múltiplos ingredientes aos poucos iam formando um caldeirão de influências culturais.

Os que vieram do norte da península itálica trouxeram a polenta, enquanto os que vieram do sul, a broa de milho. Por influência dos portugueses e mineiros o café com leite passou a ser consumido com muito açúcar e servido logo cedo com pão feito com fermento de garrafa e assado no forno a lenha. No almoço, que era servido às nove da manhã e levado em pequenos “caldeirões” até a roça, em uma cesta de taboca, pela matriarca da família, as influências já se misturavam: arroz, feijão, angu, hortaliças, carne de lata, macarrão feito em casa e frango, enfim, o que se colhia na própria roça ou se comprava na venda. A abóbora ou moranga, típica da América do Sul, e já usada há centenas de anos pelos indígenas, também caiu no gosto, e passou a ser consumida refogada no almoço, ou como doce na “volta do dia”. A uma da tarde era a hora da merenda. Comia-se broa, bolo, pão, polenta com leite e açúcar e biscoito de polvilho assado. Nos dias mais difíceis, quando faltavam suprimentos, às vezes comia-se mandioca cozinha com açúcar, batata doce ou um escaldado de fubá, que nada mais era do que um caldo grosso feito no fogão a lenha.

Os imigrantes submetiam-se a uma disciplina rígida, acreditando que somente mediante o trabalho duro poderiam acumular uma poupança e comprar sua

própria terra. Por isso, todos os membros da família contribuía dividindo as tarefas de acordo com a força física de cada um<sup>65</sup>. Era comum os filhos desde cedo serem levados para as lavouras de café<sup>66</sup>.

Depois de um longo e cansativo dia de trabalho, sob o sol ou a chuva, os colonos chegavam à pequena residência na colônia. Em geral, era uma fileira de casinhas previamente construídas para receber os imigrantes, alinhadas longe da sede da fazenda. Pequenas, elas eram feitas de tijolos ou pau a pique e no princípio raramente superavam três cômodos e um “puxadinho”. Banheiro não tinha e as “necessidades” eram feitas no mato próximo. A área interna era pequena e abrigava famílias às vezes com quatro ou mais filhos. Não havia portas separando os ambientes e as janelas, sem vidro, eram fechadas com madeira<sup>67</sup>.

No jantar, servido entre cinco e seis horas, normalmente tomava-se uma sopa, uma herança portuguesa que gradativamente também crescia a influência italiana: a minestra, era um caldo com massa de macarrão ou arroz, legumes e carne, muitas vezes feito com as sobras do almoço<sup>68</sup>.

Entre os italianos não havia o hábito de tomar banho todos os dias. Antes de dormir lavavam as mãos, os pés e o rosto em uma tina. Normalmente a mesma que era usada para dar banho nas crianças e para lavar as roupas. Somente aos sábados tomavam um banho completo e vestiam

roupas limpas.

Quando caía a noite era a hora de tocar sanfona ou de contar causos em torno da fogueira. Memórias do velho mundo eram lembradas com saudade. Assombrações, lobisomens, saci pererê, a mula sem cabeça, a mãe do ouro e outros personagens povoavam o imaginário e assustavam as crianças. Na hora de dormir, as pequenas casas da colônia não ofereciam muita privacidade e todos ficavam próximos. No quarto, o merecido descanso era feito sobre um colchão enchido de palha de milho e forrado com um lençol alvíssimo<sup>69</sup>. Quando a criança ficava com medo, a lamparina à querosene, muitas vezes o único meio de se locomover no escuro, era deixada acesa. Pela manhã, todos no quarto estavam com as narinas enegrecidas pela fumaça.

Com o tempo, os costumes dos habitantes locais foram se misturando aos dos italianos, mineiros, afrodescendentes, árabes, japoneses e outros povos que povoaram a região de Ribeirão Preto.

Em meados do século XX, época das lembranças dos entrevistados para este livro, o café já estava perdendo força, mas ainda era a principal atividade da região. O regime de colonato, no qual quase todo o pagamento era feito ao final do contrato, já estava desaparecendo e as pequenas casas enfileiradas passaram a ser ocupadas pelos filhos dos colonos, mas agora recebendo salários todos os meses.

Aos poucos, as referências advindas inicialmente de lugares distantes foram constituindo novas identidades culturais. O trabalhador do campo do interior de São Paulo tornou-se o caipira, com diferenças marcadas em cada região pelas influências dos diferentes imigrantes.

O mundo era vivido entre o trabalho, a capela, as festas dos santos e as idas à venda, um armazém do próprio patrão, onde homens e mulheres simples faziam as suas compras e marcavam na caderneta. Lá se comprava roupa, sapato, arroz, feijão, farinha, macarrão, açúcar, ferramenta. Tinha tudo.

Na segunda metade do século XX, essas pessoas viram o café ir embora, o aumento de área plantada da cana-de-açúcar e o desmanche das colônias. Seu Tito é um dos que viram esta transformação. Ele narrou tristemente como foi difícil, de uma hora para outra, ter que dispensar todo o pessoal.

Os mais jovens foram indo embora para a cidade, em busca de trabalho, enquanto alguns poucos ficaram. Em 2010, de acordo com os dados do IBGE, somente

0,28% da população total do município ainda vive na zona rural. Mas, alguns ainda resistem e permanecem nas casinhas das velhas colônias das antigas fazendas de café. Entre eles, as famílias das senhoras Célia, Maria Giroto, Maria Morgado, Marta e Mafalda e os senhores Pedro, Humberto e Tito, os contadores de suas próprias histórias, guardadas na “caixinha” da memória, sobre quem este livro versa.

Este livro é uma materialidade da celebração do encontro promovido ao longo da história entre, primeiro, a terra e o café, depois, a terra plantada de café e seus trabalhadores.

Para contar a história dos cafezais não bastou focar o café, pois a fazenda, ainda que grande produtora do ouro verde, plantava também algodão, arroz e outros mantimentos. Estes homens e mulheres não só colhiam café, mas entre uma atividade e outra, ralhavam o algodão, limpavam o arroz, varriam os canteiros, colhiam tomate. A memória dos cafezais vai muito além do próprio café e chega à história particular de cada homem e mulher que um dia trabalhou na roça.







# Os edifícios do complexo cafeeiro<sup>70</sup>

Como um grupo de autoras, ao longo do processo de pesquisa, registro e produção textual, uma emprestou à outra a sua própria bagagem de referencial, e esta obra, assim, traduz experiências específicas coletivizadas harmonicamente. Enquanto uma parte do grupo seguiu para as fazendas a fim de ouvir os moradores do lugar e, a partir deles organizar as memórias, outra trouxe para o grupo três anos de trabalho de pesquisa sobre o patrimônio arquitetônico do café em Ribeirão Preto.

Não se trata de dois produtos, mas de um encontro de informações que se complementam e dão forma a este livro. Se os relatos a partir das memórias foram centrados no trabalhador da fazenda, o descritivo do patrimônio arquitetônico não deixou de lado o patrão, dono da propriedade.

A compreensão do cotidiano nas fazendas de café também passa pelo entendimento da sua espacialidade. No caso do município de Ribeirão Preto, a primeira consideração a ser feita é a ideia da existência de um complexo cafeeiro, composto predominantemente por cinco elementos construídos: o terreiro, o edifício que abrigava a tulha e a casa de máquinas, a colônia, a casa sede e a capela. Esses cinco elementos podem ser classificados como o espaço de produção, o local de moradia e o local destinado à fé, valendo ressaltar que outras edificações aparecem pontualmente em alguns casos, como vendas de secos e molhados, armazéns, galinheiros, paiol, locais destinados aos admi-

nistradores, entre outros.

Algumas fazendas não possuíam todas essas edificações formadoras do complexo, podendo ser secções de fazendas maiores, mas tentando estabelecer um critério de amostragem para ilustrar esse cotidiano, trabalharemos com esses cinco elementos.

O terreiro e o edifício que abrigava a tulha e a casa de máquinas eram os locais voltados para a secagem, para o beneficiamento e o armazenamento do café, sendo assim, os espaços de produção da fazenda cafeeira refletiam na sua construção qual era o método adotado.

Após o grão de café ser colhido, era levado para os lavadores, que separavam, por meio da gravidade da água, aqueles grãos maduros e, através das canaletas de água, eram espalhados no terreiro, uma grande área descoberta, revestida apenas com ladrilhos de pedra no piso, para a secagem. Em seguida, os grãos de café, limpos e secos, eram levados para o edifício que abrigava a tulha e a casa de máquinas, onde acontecia o processo de despulpamento e, finalizando, o ensacamento e o armazenamento.

Na maioria dos casos, em Ribeirão Preto, foi encontrado um único edifício, que acumulava as funções de tulha e de casa de máquinas, em uma utilização racional do espaço, podendo ser considerado local primordial para a produção do café, e por isso, tem suas características arquitetônicas voltadas para a funcionalidade da produção.

A fase de beneficiamento do café era complexa e demorada. Em primeiro lugar, efetuada a colheita, fazia-se sua lavagem, isto é, era feita a remoção de terra, folhas secas e frutos estragados. Para isso ele era jogado em enormes tanques de água corrente: o café de qualidade não boia, já os grãos estragados, gravetos e folhas, sim. Feita essa separação, abriam-se pequenas comportas destes tanques, ou lavadores, e a água escorria por canais - levando consigo o café, por gravidade - até os terreiros, onde uma grande peneira, ou ralo, deixava escorrer a água, segurando, porém, os grãos. Já limpos e no terreiro, estes grãos eram espalhados para que acontecesse a secagem, que se prolongava até que a polpa e a casca estivessem suficientemente secas para serem partidas com facilidade. Durante essa etapa, o café era revirado várias vezes por dia nos terreiros para ficarem expostos ao sol e secarem uniformemente. À noite, era empilhado e coberto com lonas, como forma de proteção do orvalho. Seco o café, tinha que ser despulpado ou descascado.<sup>71</sup>







As fazendas cafeeiras reservavam dois espaços distintos para o local de moradia, as casas da colônia, destinadas aos trabalhadores, e a grande casa sede, local de moradia, ou vera-

neio, do proprietário e de sua família. O espaço religioso complementava esse conjunto e podia ser utilizado pelos proprietários e pelos trabalhadores, como local de devoção e fé.

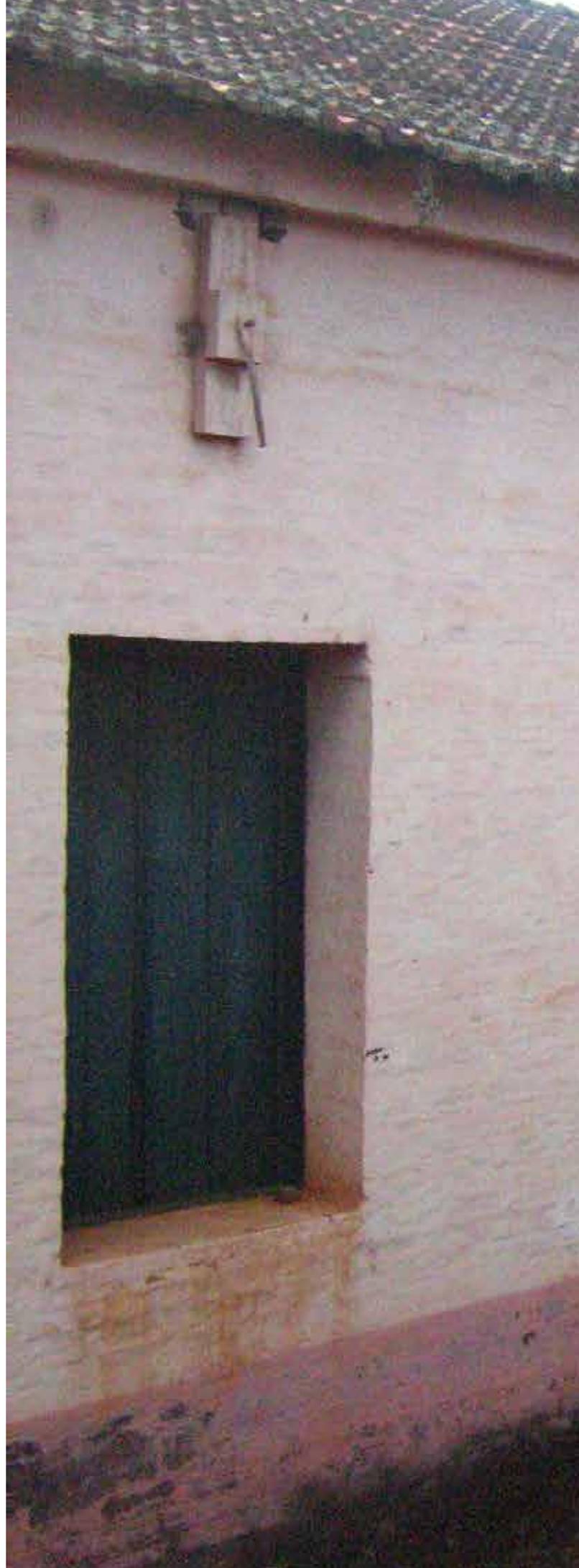
## Constantes da arquitetura rural

A experiência de visitar 65 fazendas remanescentes do período cafeeiro em Ribeirão Preto, que atualmente ainda apresentem um dos cinco elementos construídos, nos permite afirmar a impossibilidade de se estabelecer um padrão para essas edificações, ou de eleger um exemplar típico que fosse capaz de ilustrar de maneira genérica essas construções.

Pelos traços singulares dessa arquitetura, ao descrever estas edificações vamos nos centrar em torno do debate de algumas constantes da arquitetura rural deste período, ou seja, características que podem ser observadas de maneira recorrentes em alguns exemplares, mas que não se colocam de maneira nenhuma como regras na totalidade das fazendas cafeeiras de Ribeirão Preto.

O terreiro tem como característica básica o piso larilhado de pedra, e por se tratar de uma área com extensa dimensão, muitas vezes se recorre a grandes muros de arrimo, também em blocos de pedra, a fim de nivelar esse espaço em uma mesma cota. Sua extensão geralmente é dividida em quadrantes sendo na maioria das vezes essas divisões complexos sistemas de canaletas de água, que tinham como utilidade o transporte dos grãos que vinham dos lavadores.

Infelizmente hoje não é possível

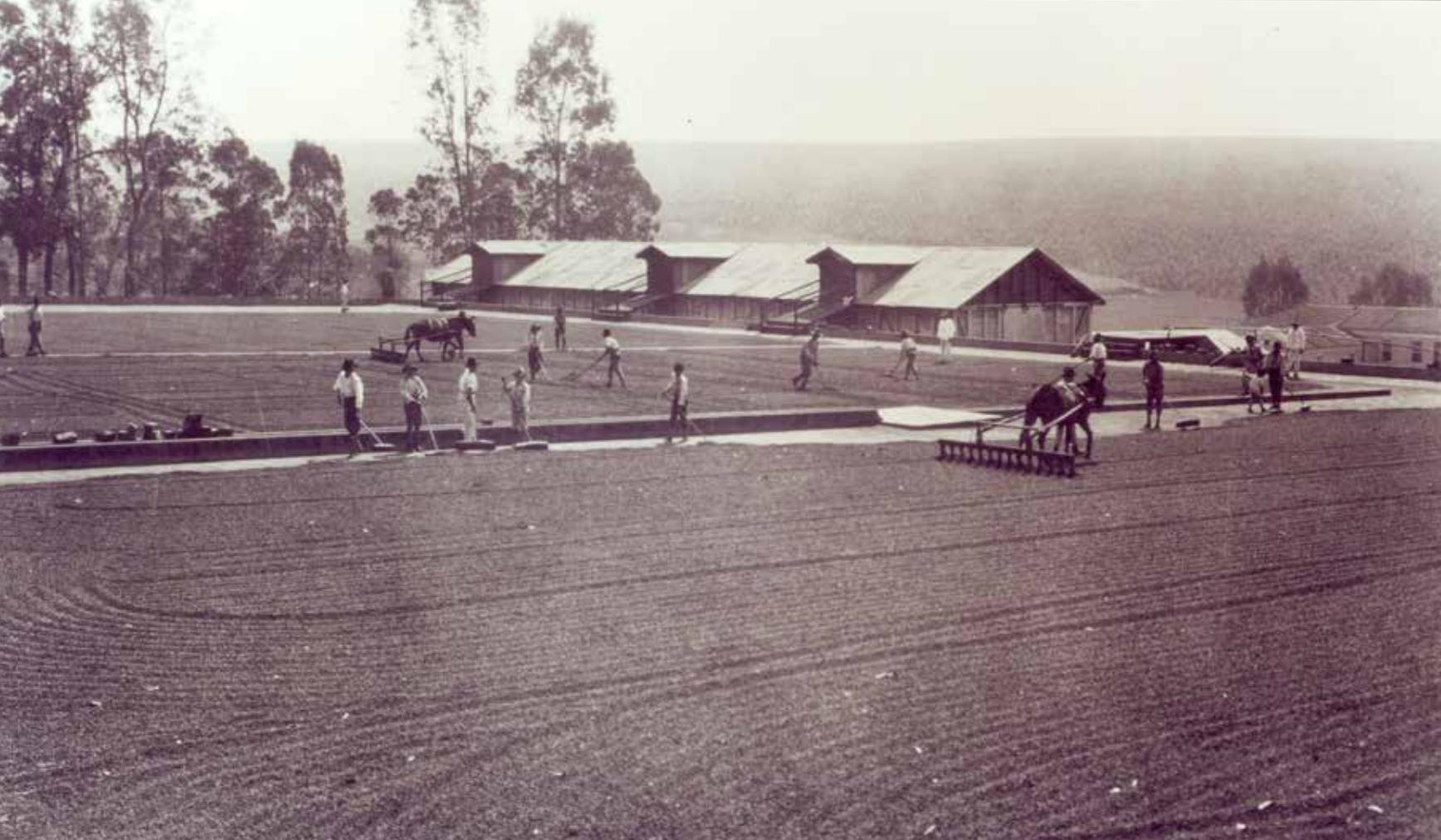




observar a grande produção cafeeira secando nesses terreiros, mas em algumas fazendas ainda se vê alguma produção, como na fazenda São Manoel, e na fazenda Santa Maria de Bonfim Paulista.









Para transportar os grãos secos e limpos, do terreiro para o edifício que abrigava a tulha e a casa de máquinas nas propriedades de maior produção, era implantado, em alguns casos, um sistema de trilhos com vagonetes. Não foi localizado nenhum exemplar de vagonete íntegro na cidade de Ribeirão Preto, mas em alguns

casos ainda se observa a rede de trilhos e sua conexão com a tulha, através de passadiços suspensos. Esses passadiços suspensos também eram utilizados para a passagem de carrioas manuais e mesmo sem sua utilização atual, podem ser vistos em diversas fazendas do município, alguns em ruínas, pela falta de manutenção.





O edifício que abrigava a tulha e a casa de máquinas pode ser considerado como a principal edificação responsável pela produção do café e, mesmo tendo a presença de alguns elementos ornamentais externos, sua arquitetura era basicamente funcional, cuja principal preocupação era atender as necessidades produtivas. Para tal, as tulhas geralmente eram implantadas em uma cota inferior ao terreiro, seguindo o desnível do terreno natural - daí a utilização frequente de

muros de arrimo com blocos de pedra - de maneira a aproveitar essa altura para distribuir o café em compartimentos de armazenamento.

Assim, como as outras edificações, para essa construção que abriga duas funções, a de armazenar e de beneficiar, não existe uma dimensão determinada, estas eram construídas segundo a demanda da produção da fazenda, levando em consideração qual era o espaço necessário para o armazenamento daquele café

produzido.

Os edifícios que abrigavam a tulha e a casa de máquinas das fazendas de Ribeirão Preto são de dimensões generosas na altura da construção (pé-direito), e a proporção e cheios e vazios na alvenaria, ou seja, a grande quantidade de vãos como portas e janelas. A técnica construtiva utilizada na edificação das tulhas é a alvenaria de tijolos argamassada com barro, esquadrias, piso e estrutura da cobertura de madeira e telhas capa e canal.

Esses edifícios ligados à produção, remanescentes do ciclo econômico cafeeiro, têm sido utilizados parcialmente nos dias de hoje. Algumas fazendas fazem desse espaço armazém ou depósito de outras produções ou de equipamentos. Ainda assim, em algumas propriedades, encontramos máquinas de beneficiar café, datadas da primeira metade do século XX, moedores de farinha de mandioca e outros equipamentos relacionados com a produção deste período.



A produção cafeeira demandava uma grande mão de obra para a colheita, feita manualmente, retirando grão por grão dos pés de café, que era contratada por meio de colonato. Esse sistema era caracterizado como uma forma mista de remuneração, que era baseada em um pagamento fixo pelo trabalho no cafezal, uma variável pela quantidade de café colhido, e ainda uma produção direta e venda de excedente de alimentos de subsistência, que eram plantados em terras cedidas pelos proprietários.

Assim, quando uma família de imigrantes chegava à fazenda, a ela era cedida uma habitação, um pedaço de terra para o plantio, e o fazendeiro se responsabilizava pelos seus gastos no primeiro ano. Os salários rurais de um colono eram relativamente altos, se comparados a outras regiões do país. Por volta de 1910, um trabalhador não qualificado em Ribeirão Preto ganhava cerca de quatro mil réis por dia, quase três vezes mais que um trabalhador do Rio Grande do Norte.<sup>72</sup>

Este sistema previa que esse grande número de funcionários tivesse uma moradia dentro da fazenda, o que resultava na construção de grandes colônias. Com o declínio cafeeiro, a substituição da cultura por outras ocorreu de maneira gradual, provocando uma mudança na dinâmica da maneira de produção rural, sendo atualmente a maior parte das plantações e da colheita feita de maneira mecanizada, diminuindo a demanda por funcionários.

Ainda encontramos moradores da zona rural dedicados ao trabalho nas lavouras, mas grande parte destes trabalhadores opta por fixar-se na área urbana, ou próximo a ela, em função da facilidade de transporte que o possibilita ir e vir todos os dias para o ambiente de trabalho, ou são contratados apenas nas temporadas de colheita.

E por que o uso atual dessas edificações é tão importante para este livro? Para realizar qualquer projeto de preservação do patrimônio material é necessário entender que pensar o seu uso é primordial, uma vez que sem utilização, o edifício pode caminhar para a demolição a passos largos. Neste caso o pensamento que condenou a existência dessas construções nos dias de hoje passa pela ideia de que a manutenção de grandes fileiras de edificações em propriedades rurais, cuja necessidade de residência para trabalhadores é de uma ou duas casas, tornou-se pouco viável. Então, por que não demolir estas habitações que podem dar lugar a mais áreas de plantação?

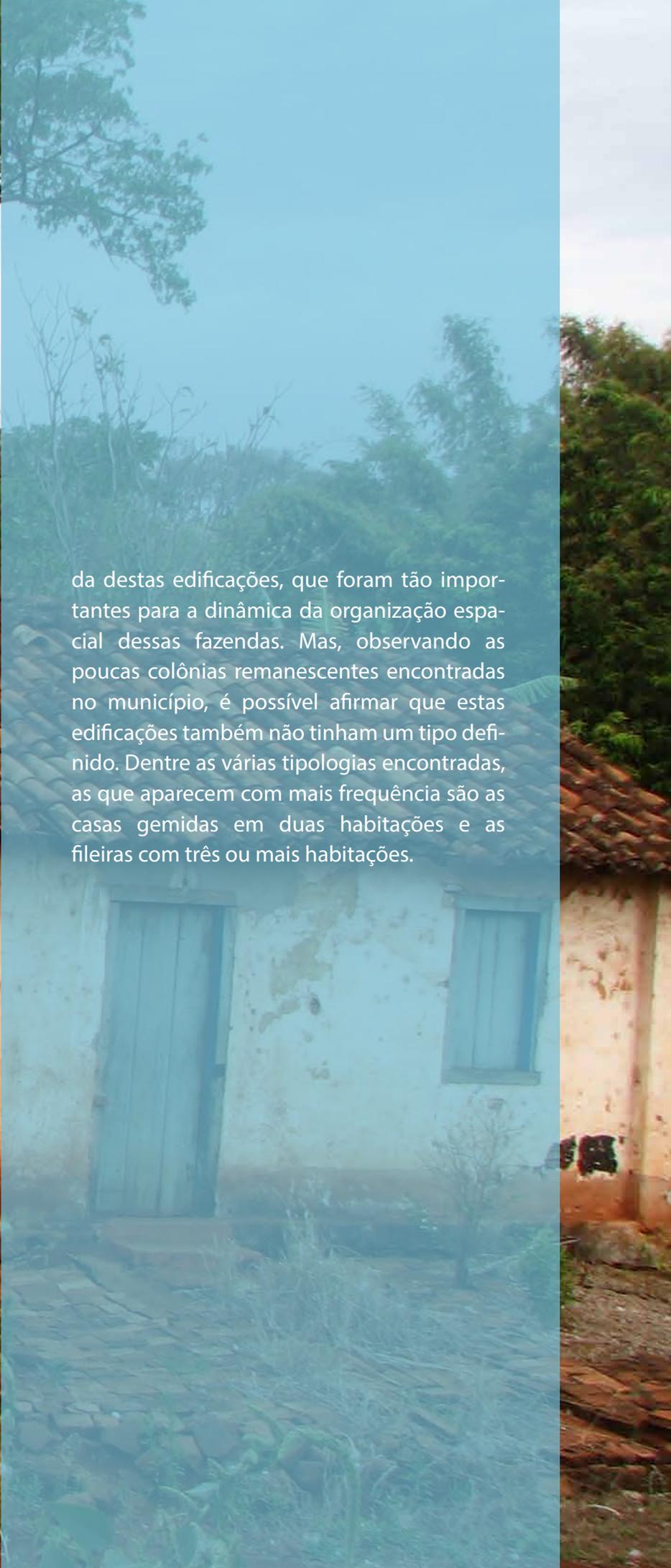
Infelizmente, tem sido esse o processo vivenciado pela maioria das fazendas levantadas durante os últimos anos. Dos cinco elementos existentes no complexo cafeeiro, o mais difícil de encontrar atualmente em Ribeirão Preto são as colônias completas, com a quantidade de habitações que havia durante seu período de produção cafeeira, uma vez que estas vêm sendo progressivamente demolidas.

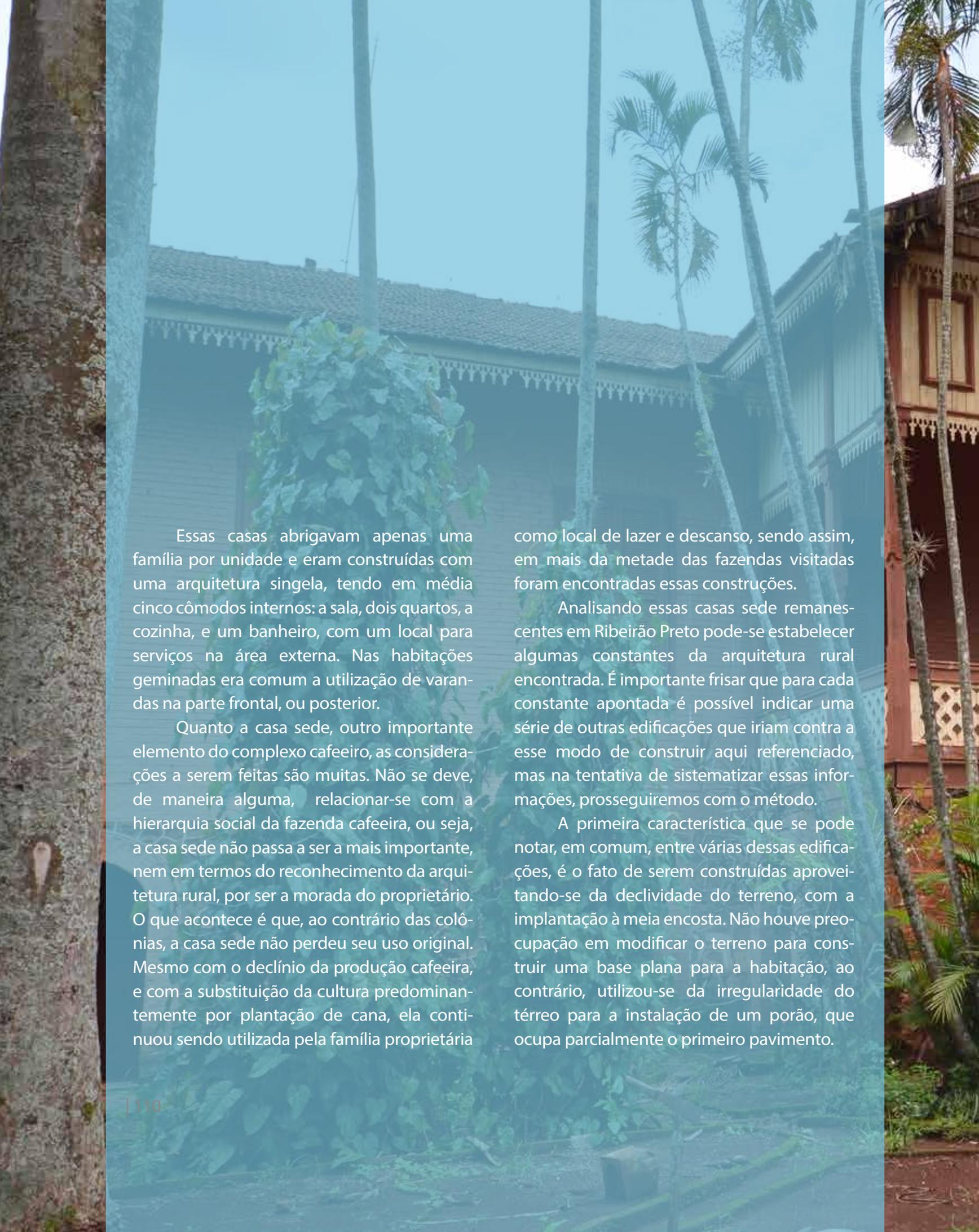
Esse fato impede uma análise adequa-





da destas edificações, que foram tão importantes para a dinâmica da organização espacial dessas fazendas. Mas, observando as poucas colônias remanescentes encontradas no município, é possível afirmar que estas edificações também não tinham um tipo definido. Dentre as várias tipologias encontradas, as que aparecem com mais frequência são as casas gemidas em duas habitações e as fileiras com três ou mais habitações.





Essas casas abrigavam apenas uma família por unidade e eram construídas com uma arquitetura singela, tendo em média cinco cômodos internos: a sala, dois quartos, a cozinha, e um banheiro, com um local para serviços na área externa. Nas habitações geminadas era comum a utilização de varandas na parte frontal, ou posterior.

Quanto a casa sede, outro importante elemento do complexo cafeeiro, as considerações a serem feitas são muitas. Não se deve, de maneira alguma, relacionar-se com a hierarquia social da fazenda cafeeira, ou seja, a casa sede não passa a ser a mais importante, nem em termos do reconhecimento da arquitetura rural, por ser a morada do proprietário. O que acontece é que, ao contrário das colônias, a casa sede não perdeu seu uso original. Mesmo com o declínio da produção cafeeira, e com a substituição da cultura predominantemente por plantação de cana, ela continuou sendo utilizada pela família proprietária

como local de lazer e descanso, sendo assim, em mais da metade das fazendas visitadas foram encontradas essas construções.

Analisando essas casas sede remanescentes em Ribeirão Preto pode-se estabelecer algumas constantes da arquitetura rural encontrada. É importante frisar que para cada constante apontada é possível indicar uma série de outras edificações que iriam contra a esse modo de construir aqui referenciado, mas na tentativa de sistematizar essas informações, prosseguiremos com o método.

A primeira característica que se pode notar, em comum, entre várias dessas edificações, é o fato de serem construídas aproveitando-se da declividade do terreno, com a implantação à meia encosta. Não houve preocupação em modificar o terreno para construir uma base plana para a habitação, ao contrário, utilizou-se da irregularidade do terreno para a instalação de um porão, que ocupa parcialmente o primeiro pavimento.



A photograph taken from a balcony with a reddish-brown wooden railing. In the foreground, a large, flat-topped cactus with several green pads is visible. The background shows a lush green landscape with rolling hills, scattered trees, and a clear blue sky with some white clouds. The railing is in the lower foreground, and the cactus is on the left side. The text is overlaid on the right side of the image.

Outra característica recorrente é a construção da casa sede na parte superior do terreiro, para o qual está voltada a fachada frontal, caso que se repete em várias fazendas. Essa escolha pode ser explicada pela necessidade de controle da produção por parte do proprietário. Em relação à insolação, o posicionamento dessas casas acontece com a fachada frontal voltada para o oeste com frequência.





GARHALE



A dimensão dessas residências também pode variar muito, mas assim como a habitação unifamiliar da colônia, a utilização dos cômodos tem como característica comum a divisão, em função do estabelecimento de cinco áreas (social, íntima, serviço, negócios e hospedagem). A quantificação desses espaços varia de acordo com a dimensão da habitação, mas os cômodos mais encontrados são na área social: vestíbulo, sala de estar e sala de jantar; na área íntima: dormitórios, sanitários e copa; na área de serviço: cozinha e despensa; e na área de negócios: escritório. A área de hospedagem, quando do seu aparecimento, trata-se de quartos para hóspedes, geralmente apenas um, para tropeiros e viajantes que estavam de passagem e pediam abrigo para pernoitar<sup>73</sup>.

O acesso e o fluxo dessas habitações eram determinados em função do estabelecimento dessas cinco áreas. Para entrar nessa casa observa-se com frequência a divisão de três tipos de acesso: o social, através da fachada frontal; o íntimo, em uma das laterais; e um de serviço, pelos fundos da edificação. Quando da existência das áreas de negócio e hospedagem, o acesso utilizado é o frontal. E quanto ao fluxo, em função da não existência de corredores de circulação, era necessária a

passagem dentro de outros cômodos, gerando uma hierarquia nos fluxos e na circulação das casas que era estabelecida provavelmente por uma conduta social, ou seja, a sua permissão de acesso dos cômodos da habitação acontecia de acordo com sua camada social e seu “papel” naquela habitação. Possivelmente não ocorria nessas edificações o livre transitar pela habitação<sup>74</sup>.

As varandas, uma das áreas de acesso à casa sede, em muitos casos, evidenciam uma ligação com a distribuição das áreas de uso. Um dos exemplos é a Fazenda Boa Vista, antiga propriedade rural de um dos Reis do Café, Coronel Joaquim da Cunha Diniz Junqueira, mais conhecido como Quinzinho da Cunha. A residência do cafeicultor tem três acessos e três varandas, cada uma com um uso diferenciado.

Com exceção da Fazenda Boa Vista, a maioria das fazendas estudadas é assobradada na fachada frontal e se acomodam ao terreno, encostando a parte posterior no chão. Portanto, não apresentando varanda na fachada dos fundos e sim um acesso direto com uma pequena escada de acesso, como é o caso da Fazenda Monte Alegre, antiga propriedade de outro Rei do Café, Coronel Francisco Schmidt<sup>75</sup>.

Sobre a volumetria e a espacialidade dessas casas sede, o que se pode indicar de característica mais predominante é a questão da quantidade, quase total, de casas construídas com planta no formato de “L”. As fazendas do Sul de Minas Gerais (anteriores a estas edificações) apresentavam tanto a separação das zonas de convivência como o formato em “L” das plantas, porém diferenciam-se das fazendas do município de Ribeirão Preto pela presença de alcovas (cômodos sem abertura para o lado externo, como janelas), muito comuns em fazendas anteriores a meados do século XIX.<sup>76</sup> Geralmente, na maior ala do formato em “L”, localizam-se as áreas sociais e íntimas, onde os dormitórios se abrem a partir das salas sociais, formando um núcleo central desses espaços em planta. Na segunda ala, que juntamente com a anterior forma uma única volumetria, localiza-se a área de serviço e se liga em planta com esta, através de uma porta de acesso na copa.

Mesmo depois de intensa pesquisa, infelizmente nenhum desenho foi encontrado, logo não se sabe a autoria destes projetos. No entanto, com o aumento das constantes observações, surgiu a curiosidade de comparar volumetricamente essas fazendas.

As plantas das fazendas Boa Vista, Santa Rosa, Santana, São Manoel e Santa Luzia foram desenhadas por meio do levantamento métrico e se eliminou a parte interna, desconsideraram-se as varandas, escadas e saliências externas e, por fim, propôs-se a inserção de uma máscara colorida para cada

uma das edificações com o intuito de analisá-las volumetricamente.

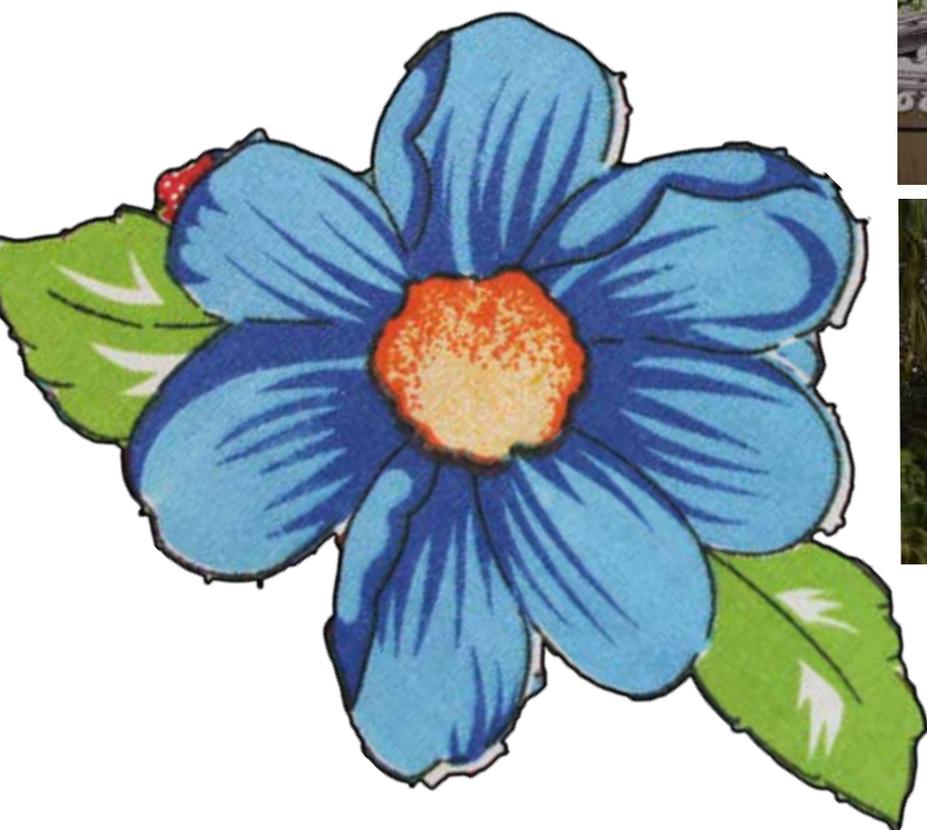
Posterior a esse estudo, concluiu-se que possivelmente a construção das casas sede não ocorreu de forma empírica. Mesmo se aceitando a hipótese de que elas foram construídas sem projeto, sem a presença de um arquiteto, é possível perceber que os construtores dessas edificações seguiram normas maiores do que apenas o saber local. É plausível considerar que eles trabalhavam com alguma ferramenta projetual, podendo ser algum manual prático de construção<sup>77</sup>.

Por outro lado, se essas construções resultaram de possíveis projetos de arquitetura é importante ressaltar que, na intenção plástica, nenhuma dessas casas sede são edifícios com filiações estilísticas fiéis. Muitas vezes a questão do estilo é trazida de maneira impositiva, com a questão: qual o estilo deste edifício? Exemplo: clássico, neoclássico ou eclético? Essas filiações estilísticas fiéis não se aplicam neste caso, porém podemos assinalar pequenas sutilezas e alguns elementos estilísticos.

Mesmo sendo edificações construídas no Novo Oeste Paulista (como era chamada a região de Ribeirão Preto) entre o final do século XIX e o início do século XX, essas habitações sofreram influências da tradição vigente no mundo daquele período, encontrando-se características da casa paulista, da casa mineira, o aparecimento de elementos do ecletismo, de sutilezas do pitoresco, mesmo sem que sejam totalmente abando-

nados os padrões da arquitetura clássica e acadêmica<sup>78</sup>.

Um exemplo simples e visual dessa influência seria o aparecimento de elementos do ecletismo reconhecidos nos ornatos. A ornamentação consiste em uma das características do ecletismo, que segundo Rocha-Peixoto “ é uma roupagem que reveste a arquitetura para que fiquem ocultos os elementos desagradáveis, artisticamente inaceitáveis e o funcionamento mecânico da construção”<sup>79</sup>. As fazendas remanescentes do período cafeeiro no município de Ribeirão Preto, além dos lambrequins<sup>80</sup>, apresentam ainda outros elementos ornamentados em madeira, como mãos francesas, guarda-corpos, pilastras e capitéis. A fazenda São Sebastião do Lajeado, por exemplo, exhibe um fechamento da cobertura, em que uma das fachadas apresenta um trabalho em madeira<sup>81</sup>.



A maneira de se construir também pode ser sistematizada em algumas constantes, por se caracterizar frequentemente da mesma maneira. Geralmente, são de alvenaria estrutural de tijolos com argamassa de barro, variando na espessura da parede, de acordo com o tipo do assentamento do tijolo, sendo mais frequente o revestimento interno e externo dessas paredes com argamassa de cal e pintura. O corpo da habitação é construído sobre um alicerce de pedra com altura variável até o fechamento do porão.



FAZENDA BOA VISTA  
FACHADA POSTERIOR



FAZENDA BOA VISTA  
FACHADA LATERAL ESQUERDA



FAZENDA BOA VISTA  
FACHADA FRONTAL

0m 5m



FAZENDA BOA VISTA  
FACHADA LATERAL DIREITA

0m 5m

A modernização que se deu na arquitetura foi gradual, sendo que até o ano de 1887 ainda se encontravam casas construídas com pau e barro em Ribeirão Preto, sendo aos poucos substituídas pelas edificações construídas com alvenaria de tijolos<sup>82</sup>. A forte presença de imigrantes europeus entre os colonos, bem como a crescente instalação de olarias, viabilizou o tijolo a um custo acessível e proporcionou o uso frequente da alvenaria de tijolos na região. Entretanto, durante os levantamentos, não foi encontrado nenhum remanescente edificado com técnicas de terra, possivelmente essas não resistiram ao tempo pela sua fragilidade quando expostas a intempéries como chuvas.

Na verdade as outras construções do complexo como a tulha, a colônia e a capela também apresentam a mesma técnica construtiva, se diferenciando apenas na qualidade do

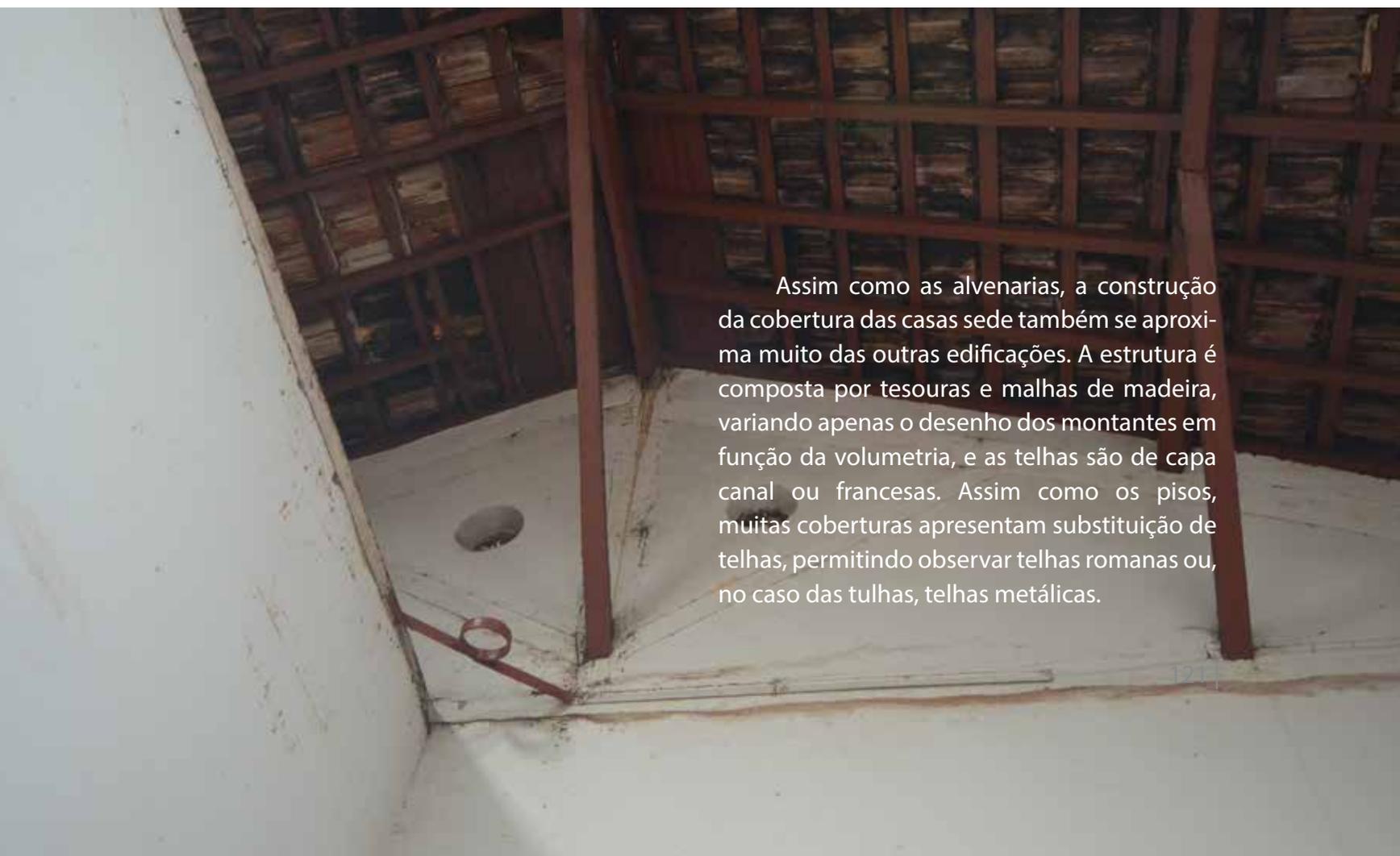
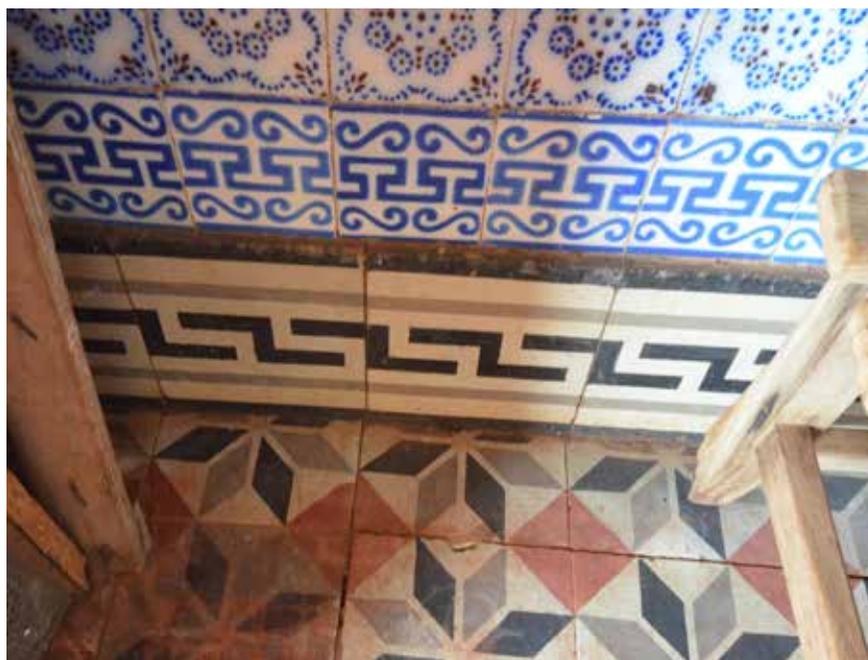


acabamento externo e interno e nos detalhes. Por exemplo, as portas e janelas são de madeira em todas as edificações, mas na telha são folhas cegas, lisas e sem ventilação permanente, enquanto as folhas de esquadria da casa sede apresentam maior apuro no acabamento, sendo por vezes venezianas, ou com almofadas em alto e baixo relevo, com pinturas decorativas.



Os pisos originais são basicamente divididos em duas classes: os pisos de madeira e os pisos cerâmicos. Os primeiros estão localizados nas áreas sociais e íntimas. Normalmente, o piso de madeira era de tábua corrida, soalho, com assentamento de junta seca, ou seja, justapostos com a fixação de mata junta.

Os pisos cerâmicos ou ladrilho hidráulico são encontrados na área de serviço, fruto de reformas posteriores na residência. Contudo, ainda é possível encontrar ladrilhos originais, como os da varanda da casa sede da fazenda Santa Rosa, ou os azulejos franceses da cozinha da fazenda Boa Vista, ambos ostentando desenhos geométricos coloridos.<sup>82</sup>



Assim como as alvenarias, a construção da cobertura das casas sede também se aproxima muito das outras edificações. A estrutura é composta por tesouras e malhas de madeira, variando apenas o desenho dos montantes em função da volumetria, e as telhas são de capa canal ou francesas. Assim como os pisos, muitas coberturas apresentam substituição de telhas, permitindo observar telhas romanas ou, no caso das tulhas, telhas metálicas.



As casas sede trazem a ideia de poder do proprietário e, por isso, é possível observar um grande apuro nos revestimentos internos, evidenciando uma preocupação com a beleza e com o conforto. Pinturas ornamentais nas paredes internas das áreas sociais ainda podem ser encontradas em algumas fazendas, como a Boa

Vista e a São Manoel, em outras fazendas como a Santa Rosa e a Santa Luzia, elas são cobertas por pinturas, em decorrência da dificuldade de sua manutenção. Outro detalhe encontrado em fazendas como a Santa Rosa, São Manoel e a Boa Vista são pequenas pias nos dormitórios<sup>83</sup>.

A capela é a edificação com a menor área construída em relação aos outros elementos apresentados, tendo espaço interno suficiente para abrigar algumas dezenas de bancos, quando muito, e um pequeno altar, que é frequentemente preenchido com imagens de devoção.

Mais uma vez não é possível definir uma característica padrão para a intenção plástica das capelas, em alguns casos, ela se revela singela, com traços arquitetônicos simples e rústicos, em outros, a dimensão reduzida é compensada pelo refinamento das suas características.

Quando da intenção de refinar a arquitetura da capela, eram acrescentadas ao corpo térreo pequenas torres centrais, ou torreões laterais com a presença de sinos; ou apuro nos detalhes internos, como nos mobiliários de madeira, talhados manualmente e nas pinturas murais.



## Espacialidade das fazendas cafeeiras

Todos os afazeres da cafeicultura depois da colheita do grão giram em torno do terreiro, que se impõe como organizador do espaço nas fazendas cafeeiras. As outras edificações são construídas ao redor do terreiro, tendo, na maioria das vezes, a casa sede na sua parte superior, com a fachada frontal voltada para ele. A tulha é posicionada com frequência na parte inferior, se utilizando da gravidade para facilitar no escoamento do café seco. As colônias e a capela são posicionadas nas laterais dos terreiros ou com algum distanciamento, sendo que, quanto maior a colônia, mais longe tende a ficar do terreiro.

Dependendo da dimensão da colônia elas poderiam ser divididas em mais de um núcleo, sendo um exemplo conhecido a fazenda Monte Alegre, atual campus da USP, na cidade de Ribeirão Preto. É difícil precisar as datas de construção das residências, em função das diversas fases de ocupação pelas quais passou o local, mas acredita-se que ainda permanecem residências das antigas colônias, como por exemplo, as oito casas da colônia Milanese, recentemente alvo de grande intervenção em função do aparecimento de problemas estruturais e a colônia Napolitana. Sua nomenclatura remete às regiões da Itália e teria sido adotada na época, em função da grande quantidade de imigrantes italianos, que eram alocados de acordo com a região de origem.

Durante a pesquisa foi difícil encontrar exemplares íntegros que ainda tivessem preservados nas propriedades - os cinco elementos do complexo cafeeiro, mas, ainda assim, foi possível observar uma característica recorrente sobre a linguagem arquitetônica no que se refere à intenção plástica. Essa característica se refere a construção dos cinco elementos com a mesma linguagem arquitetônica, podendo repetir ornatos, materiais e esquadrias.

Mas, nem sempre foi assim. Nem todas as fazendas cafeeiras foram construídas da mesma forma, nem com as mesmas características, o que nos leva a discutir o que tem de diferente na arquitetura rural de Ribeirão Preto quando comparada a outras fazendas de outras regiões e de outros períodos.

## As mudanças na casa rural do Oeste Paulista

Sabe-se que a plantação cafeeira não teve início na região de Ribeirão Preto, sendo a expansão das terras de produção cafeeira para o interior do Estado de São Paulo conhecida como "marcha para o Oeste". Esta "marcha" foi resultado do declínio da produção na região do Vale do Paraíba, devido ao esgotamento dos solos, desgastados pelo modo de plantio, do declínio da abolição, visto que a mão de obra destas propriedades

era formada setenta por cento por escravos, e também do esgotamento das minas de ouro em Minas Gerais<sup>83</sup>. Estes fatores, aliados às publicações de Martinho Prado Júnior e Luiz Pereira Barreto, que faziam referências às qualidades do solo e do clima dos arredores, atraíram diversos produtores para a nossa região.

Em sua forma atual, a “marcha para o Oeste” é essencialmente paulista e continua sê-lo, mesmo ao penetrar territórios de outros Estados, porque não somente o impulso é dado por São Paulo, como a maior parte dos homens provem desse Estado, e as relações econômicas se fazem, sobretudo com São Paulo e Santos. Nem sempre foi assim. Sabe-se que a cultura do café que desencadeou essa progressão: ela começou fora de São Paulo, em regiões já povoadas, havia muito tempo, embora as culturas mal as tenha atingido. Frequentemente descreveu-se o itinerário do café, que começou nas partes montanhosas do Rio de Janeiro, no segundo quarto do século XIX; acompanhou o Vale do Paraíba do Sul, penetrando assim nas terras paulistas; depois, na segunda metade do mesmo século, expandiu-se pelo interior de São Paulo<sup>84</sup>. Foi por volta de 1870-1880 que o movimento se intensificou, alcançando os planaltos ocidentais, como vaga que engrossa e, talvez, logo rebentará<sup>85</sup>.

Em observação a outras fazendas cafeiras de outras regiões e de outros períodos,

passou-se a acreditar que Ribeirão Preto possui um patrimônio rural único, de composição volumétrica e espacialidade distinta dos outros locais. Inicialmente essas características eram sentidas de maneira empírica ao longo dos levantamentos. Após uma pesquisa mais aprofundada foi possível o contato com outros autores que já trabalhavam no tema, afirmando as transformações da arquitetura rural no Oeste Paulista no final do século XIX.

A tese de doutorado de Daici Ceribelli de Freitas, denominada: “Os signos da modernidade nos cafezais” é uma das, em meio aos pesquisadores que defendem esta abordagem, afirmando que “a casa mudou”. Em seu mestrado, “Arquitetura Rural do Nordeste Paulista: Influências Mineiras (1800-1874)”, a autora já havia tratado desse assunto, mas com recorte mais amplo, do Rio Grande ao Rio Pardo. Nele, a autora dedica-se a reconhecer as influências da ocupação mineira na arquitetura rural naquela região paulista.

Para Daici, “a casa mudou na posição, em relação aos outros edifícios, na técnica construtiva, na divisão e nos diversos elementos”<sup>86</sup>. A autora defende que houve uma modernização em vários aspectos, com uma influência do Eclétismo europeu nessas casas.

Outro autor dedicado ao tema é Vladimir Benincasa<sup>87</sup>, cuja pesquisa abordou as fazendas cafeeiras com um panorama sobre a arquitetura rural paulista e seus exempla-

res remanescentes no Estado de São Paulo. O arquiteto aponta os aspectos gerais das fazendas da região da Paulista Mogiana, tais como: a visão de uma elite capitalista mundial, formação de pequenos burgos, elementos símbolo de status e o aparecimento de edificações ecléticas.

A paisagem das fazendas era cada vez mais planejada segundo padrões de beleza europeus vigentes no fim do século XIX e princípio do XX.

Segundo Benincasa, a paisagem da fazenda era planejada com influência europeia do final do século XIX e início do XX, somando-se elementos do bucolismo e do pictórico. Havia um desejo de modernização, entendida como a adesão a um “mundo civilizado europeu, apagando as marcas de um passado pobre, precário, do qual São Paulo, principalmente, através do café, estava se livrando”.<sup>88</sup> Como resultado da inserção na economia mundial, observa-se a convivência do sentido de hierarquia, ordem e racionalidade do cotidiano, evidenciando a fazenda como uma empresa capitalista. Torres com relógios, sinos e serenes, iluminação elétrica gerada em usinas importadas e montadas nas próprias fazendas tornam-se símbolo da modernidade cafeeira paulista.<sup>89</sup>

Essa caracterização de Benincasa serve também para a classificação das fazendas cafeeiras de Ribeirão Preto, mas ainda assim, seria difícil estabelecer um tipo próprio. O próprio autor afirma ainda que os casarões do Oeste Paulista possuíam uma tipologia

extremamente diversificada, indo da casa singela e inspirada na arquitetura tradicional aos palacetes sofisticados, influenciados pelo ecletismo ou mesmo pelo neocolonial. Para Benincasa, isso se deve ao fato da região ter sido ocupada de forma muito rápida, com a chegada das ferrovias, por imigrantes europeus vindos de diversos lugares.

Benincasa observa ainda que as primeiras modificações nas casas rurais do Oeste Paulista na década de 1880 ocorreram na questão decorativa, com a presença de ornamentos trazidos pelo ecletismo. Segundo ele, a consolidação desta postura e o “surgimento de casarões rurais sofisticados” ocorreram mais ao final da década de 1890, através da facilidade de obtenção de materiais importados, que propiciaram conforto e higiene, como por exemplo, o emprego de encanamento de água e esgoto nos banheiros e nas cozinhas.<sup>90</sup> Porém, estas transformações não ficaram apenas nos requintes dos acabamentos internos, nos materiais e nas técnicas construtivas. O autor afirma que “talvez a maior das alterações sofridas na casa rural paulista do final do século XIX esteja mesmo relacionada à sua volumetria e, conseqüentemente, à sua planta. Aquele volume simples [...] foi aos poucos desaparecendo”.<sup>91</sup> O autor explica este fato pelo uso mais frequente da alvenaria de tijolos, pelas melhorias nas técnicas de construção de estruturas de telhados, entre outras razões.

Para Argollo Ferrão,<sup>92</sup> a evolução archi-

tetônica das fazendas de café no Estado de São Paulo, comparando a região do Vale do Paraíba (1830 -1880) com a região do Oeste Paulista (1880 -1930), sinaliza a mudança no perfil dos proprietários que passam a administrar sua produção como empresas rurais.

E dentre essas novas tipologias diver-

sificadas, e da maneira inovadora de administrar as propriedades, é possível identificar características únicas do patrimônio rural de Ribeirão Preto? Acredita-se que essas mudanças ocorreram em todo o Oeste Paulista e sinalizamos alguns pontos em que as fazendas de Ribeirão Preto se diferenciam das outras fazendas cafeeiras.

### Quadro de diferença entre o Vale do Paraíba e o Oeste Paulista

	Vale do Paraíba	Oeste Paulista
1.	Formas tradicionais de uso e ocupação da terra	Formas capitalistas de uso e ocupação da terra
2.	Fracionamento dos latifúndios	Predomínio da grande propriedade
3.	Estagnação econômica	Progresso
4.	Mentalidade tradicional na administração da fazenda	Mentalidade empresarial e capitalista
5.	Investimento improdutivo dos lucros	Investimento produtivo dos lucros
6.	Agricultura arcaica	Agricultura moderna
7.	Fazendas autossuficientes	Fazendas dependentes
	Aristocracia escravocrata e conservadora	Aristocracia imigrantista e liberal
9.	Senhorio voltado para a gestão agrícola	Senhorio empresarial, desdobrando-se em iniciativas urbanas
10.	Dependência do patrocínio oficial	Iniciativa privada e independente
11.	Estiolumento e regressão urbana	Desenvolvimento urbano
12.	Formação das classes médias por um movimento de descenso da aristocracia	Formação das classes médias por um movimento de ascensão dos segmentos inferiores
13.	Indiferença política	Ativismo na prática política
14.	Resistência ao movimento abolicionista	Aceitação do movimento abolicionista
15.	Ideologia monarquista	Ideologia republicana
16.	Inércia cultural	Intensidade no movimento cultural
17.	Impermeabilidade ao processo de adaptação cultural	Fácil adaptação a novas imposições culturais
18.	Relações sociais paternalistas	Relações sociais capitalistas
19.	Relações sociais de produção escravistas	Relações sócias de produção capitalistas
20.	Forças produtivas escravistas	Forças produtivas capitalistas
21.	Administração direta do trabalho	Administração indireta do trabalho
22.	Unidade de produção tradicional (fazenda)	Unidade de produção capitalista (empresa)

Tabela comparativa entre a arquitetura da região do Vale do Paraíba com a arquitetura cafeeira da região do Oeste Paulista. Fonte: Argolo Ferrão, 2004 p.146 *apud* Amaral Lopes, 1983.

Em relação à espacialidade do complexo como conjunto, o primeiro ponto é a diferença da implantação das fazendas do município de Ribeirão Preto em relação às fazendas localizadas nas regiões do Vale do Paraíba e Central, que representam o primeiro ciclo econômico cafeeiro e se configuram como um conjunto fechado, ou seja, todas as construções são implantadas ao redor do terreiro diretamente, de maneira a fechar o espaço. Já no município de Ribeirão Preto, assim como em outras cidades desta região Paulista-Mogiana, as edificações continuam sendo norteadas pelo terreiro, mas acontece o afastamento das construções, principalmente a casa sede, reservando a intimidade e a privacidade da família do fazendeiro. Duas hipóteses, não excludentes entre si, seriam o aumento quantitativo da população dessas propriedades, chegando a serem vilas ou pequenas cidades, e o desejo de privacidade por parte da família do proprietário<sup>93</sup>.

Na questão das habitações dos trabalhadores também houve uma grande mudança em relação às primeiras fazendas dos períodos iniciais, sendo que, na região do Vale do Paraíba e na região Central, foram encontradas senzalas para abrigar os escravizados, mão de obra predominante da produção do período e, em Ribeirão Preto, apenas casas unifamiliares para o abrigo dos trabalhadores imigrantes contratados através do colonato.

A formação de fazendas cafeeiras de

Ribeirão Preto antecede a lei áurea de 1888, data que simboliza a abolição. É possível que essa substituição da mão de obra escravizada pela mão de obra imigrante tenha acontecido de maneira gradual, mas durante os levantamentos não foi encontrado nenhum tipo de resquício de edificação com características de senzala, ou para abrigo de cativos.

Na morada dos proprietários também podemos observar algumas mudanças, por exemplo, em relação ao programa das edificações do Vale do Paraíba, da região Central e das zonas pioneiras do século XX, as fazendas do município de Ribeirão Preto apresentam transformações que podem ser consideradas grandes, mas não primordiais, mantendo o programa básico da morada, acrescentando e retirando algumas dependências. Em relação a outras fazendas da região da Paulista Mogiana, a grande novidade foi o desaparecimento total das alcovas, dos corredores de circulação e a inserção de um acesso de uso íntimo nas edificações. A única fazenda encontrada com corredor e circulação foi a Monte Alegre. Outro fato a se destacar é a não existência de Igrejas, oratórios ou qualquer outro espaço dedicado à fé dentro das casas sede. A “frequente presença de escritórios” dentro da casa também é um fator relevante nessas fazendas<sup>94</sup>.

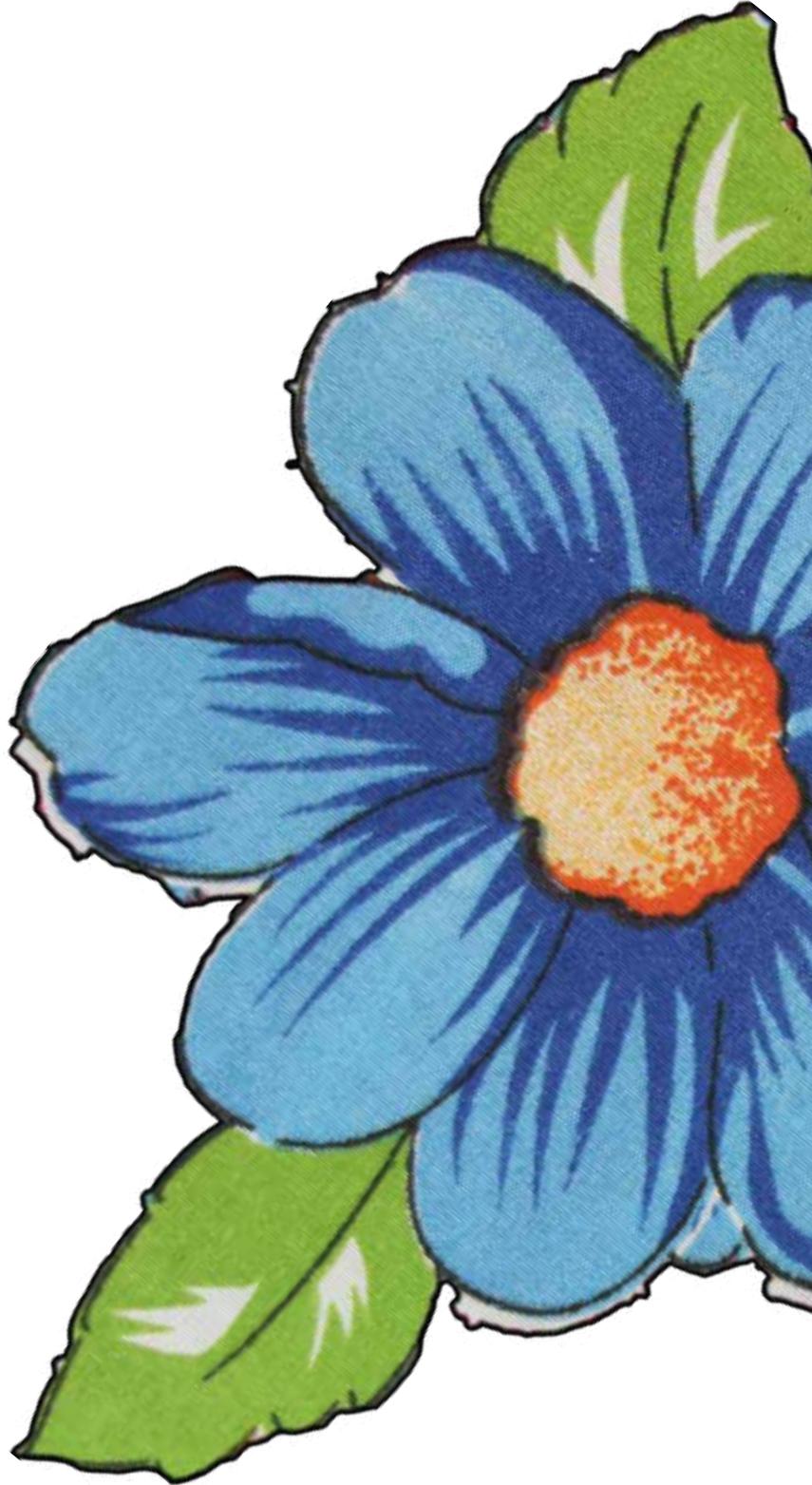
Ainda sobre a casa sede, outros fatores que podem ser observados referem-se à volumetria, à espacialidade, aos partidos

adotados e às técnicas construtivas. A predominância das plantas em formato de “L” é a maior transformação em relação a outros exemplares, mas, outros elementos de diferenciação da espacialidade também podem ser citados, tais como a escadaria e a varanda frontal<sup>95</sup>.

Diante disso, é possível afirmar que o partido arquitetônico das propriedades do município de Ribeirão Preto sofreu mudanças durante a “marcha do café”. “O sobrado que se mostra sóbrio e austero no Vale do Paraíba, tem a inserção de novos elementos na chegada da região Central e se transforma ao vir em direção ao Oeste Paulista”<sup>96</sup>. Esse movimento pode ter ocorrido em toda a área da Paulista-Mogiana, não somente no município de Ribeirão Preto, mas de maneira gradual em toda a região. Essas mudanças se devem à “consolidação da técnica construtiva de alvenaria de tijolos”, ao Eclétismo, a vinda de imigrantes e ao “acúmulo de capital proporcionado pelo cultivo das enormes lavouras cafeeiras”. De toda forma, concordamos com Daici Ceribelli Freitas, quando afirma que na região de Ribeirão Preto, “a casa mudou”<sup>97</sup>.

### **Estado de conservação e a necessidade de preservar**

Apesar de ter um conceito amplo, a palavra preservação, ao ser utilizada para edificações de valor histórico, pode ser definida por três ideias: proteção, conservação e



manutenção. Para alguns, não é clara a diferença entre o estado de conservação e de preservação. Quando a questão é preservar, a ideia se volta basicamente para a existência

da edificação. Já a “conservação é um aspecto [...] especializado”<sup>98</sup> da área mais ampla da preservação do patrimônio, [...] definida como a intervenção física na própria matéria de um edifício para assegurar sua integridade estrutural ou estética”. Seu objetivo é estender a vida útil das edificações, dando aos materiais o tratamento correto.

E qual o estado de conservação das fazendas remanescentes do período cafeeiro de Ribeirão Preto? Diante da quantidade e complexidade das dezenas dessas edificações se torna inviável dar um diagnóstico para todo conjunto. O ideal seria dar continuidade a projetos como os que originaram este livro e elaborar um diagnóstico para cada edificação, podendo classificá-las dentre categorias que registrem se estão passíveis de recuperação, ou não.

Apesar das diversas maneiras que estas edificações passaram pelo tempo, dentre as fazendas visitadas, a grande maioria se encontra íntegra e em condições de ser recuperada. Existem propriedades com o estado de conservação muito bom, como os casos das fazendas Boa Vista, São Manoel, Santa Maria de Bonfim, entre outras. Estas conservaram a maioria dos seus materiais originais como pisos, esquadrias, pinturas, dando a estes a manutenção necessária para sobreviverem ao tempo.





Infelizmente, em outros casos, as antigas edificações do período cafeeiro estão em estado de completo abandono, como são os casos das tulhas das fazendas Serra e Iracema. Ambas eram muito importantes no início do século, sendo consideradas como grandes núcleos produtores do café e tiveram praticamente todo o complexo demolido, sendo deixada para trás apenas a tulha, que, em ambos os casos, encontra-se em ruínas.



Como discutiu-se em relação às colônias, a questão de preservação está intimamente ligada ao uso. Um exemplo muito feliz de preservação com mudança de uso está na fazenda Santa Luzia, atualmente utilizada como pesqueiro, restaurante, espaço de eventos e ainda habitação. O "Restaurante da Tulha," como é chamado atualmente, se utilizou das antigas dependências da fazenda para viabilizar economicamente um novo uso, que permitisse a manutenção da tulha e do terreiro.



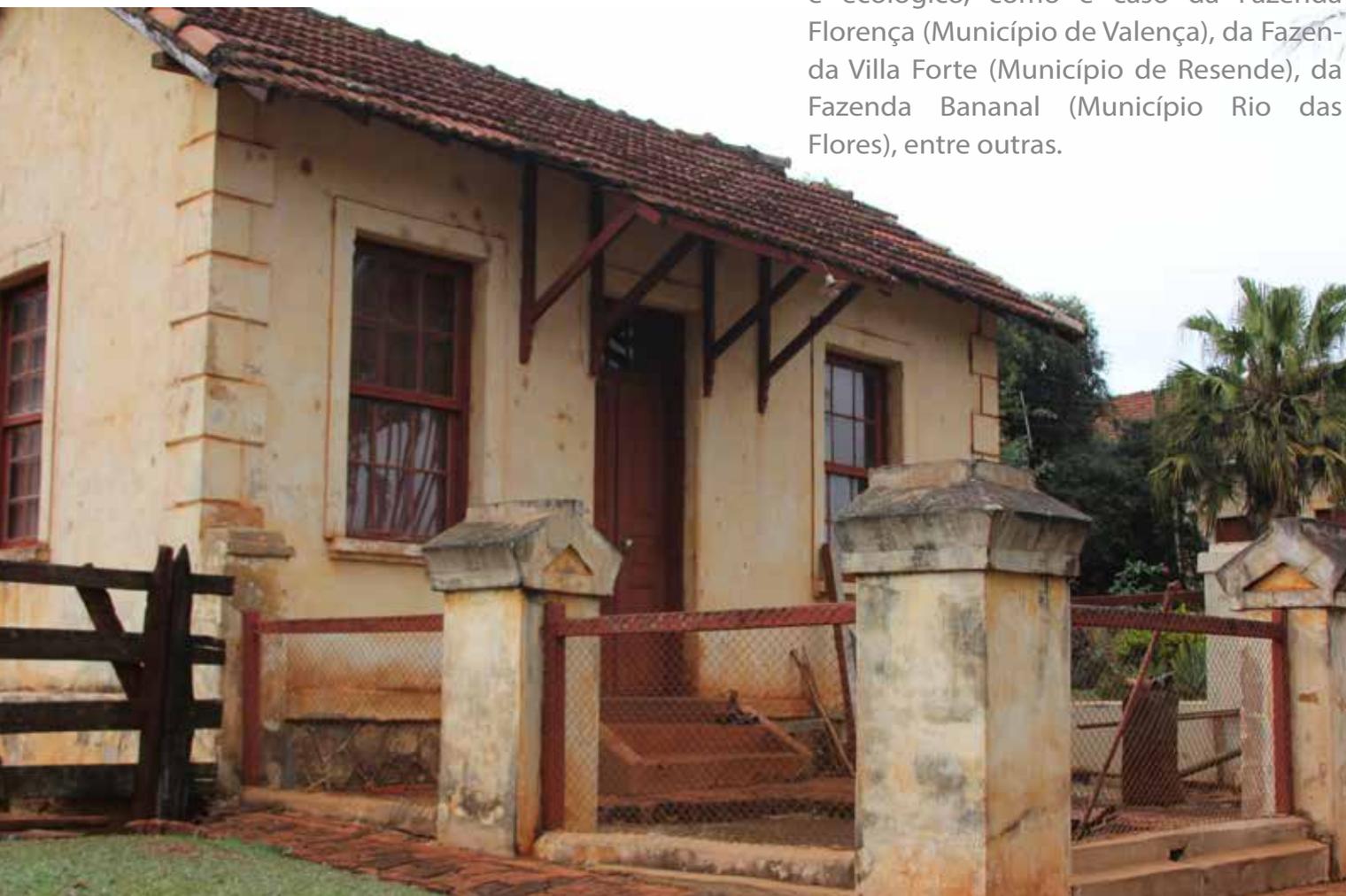




Em algumas situações, registrou-se o desejo de preservar o conjunto edificado, através da mudança de uso, ainda não viabilizado, trazendo o turismo rural para as antigas fazendas de café. Este é o caso, por exemplo, da Fazenda São Manoel, onde o proprietário deseja transformar a propriedade em um hotel fazenda, sem a descaracterização do conjunto, simultaneamente com a continuidade da produção. A propriedade ainda possui os seguintes remanescentes edificados: casa sede, tulha, casa do administrador, casas de colonos e serralheria, casa de máquinas; mantém o cultivo cafeeiro, beneficia e vende o café em grande escala, até os dias

atuais, dizendo ser a maneira de conservar o maquinário e arquitetura existentes do auge do período cafeeiro. O proprietário relatou seus esforços na busca por parceiras que viabilizassem financeiramente a implantação de seu projeto, entretanto, todos os caminhos foram negativos até o presente momento.

A implantação do turismo rural, além de ser um meio de divulgação da história, é uma maneira rentável de preservar e conservar as edificações, uma vez que o uso constante é sempre um sinal positivo nas edificações históricas, evitando assim o abandono. Algumas cidades do primeiro ciclo do café localizadas no Vale do Paraíba se utilizam da infraestrutura remanescente do período para abrigar o turismo cultural e ecológico, como é caso da Fazenda Florença (Município de Valença), da Fazenda Villa Forte (Município de Resende), da Fazenda Bananal (Município Rio das Flores), entre outras.



O estado de conservação leva a uma reflexão sobre a necessidade de preservar, sendo a questão que parece ter maior pertinência é no tocante à consciência patrimonial. A sociedade atual encontra-se destituída desta consciência e portanto, o primeiro passo é o reconhecimento de uma identidade cultural. A identificação da história local, bem como sua valorização, são passos fundamentais para que haja a intenção de preservação dos remanescentes deste período.

Parece claro que uma sociedade onde se pensa que tudo pode ser destruído ou conservado, tem uma noção de história – passado e presente – completamente abstrata. Nestas condições, ela não é uma forma de reconhecimento, não é um chão de enraizamento, não se produz como referência com a qual se possa refletir sobre a experiência social. Isto aponta claramente para uma sociedade destituída de cidadania, em seu sentido pleno, se por esta palavra entendermos a formação, informação e participação múltiplas na construção da cultura, da política, de um espaço e de um tempo coletivo.<sup>99</sup>

### **Localização e mapeamento das fazendas cafeeiras remanescentes**

Como fruto dos três anos (2011-2012-2013) de levantamento dos remanescentes cafeeiros do município de Ribeirão Preto realizados para Inventário Nacional de Referências Culturais, visando o projeto Paisagem Cultural do Café, foi possível a elaboração de um mapa



ilustrativo, com a distribuição desses exemplares no território.

Mesmo sabendo que no período correspondente ao ciclo cafeeiro o limite do município era muito maior, abrigando áreas que mais tarde se tornariam novos distritos

como: Sertãozinho (emancipado em 1896), Cravinhos (emancipado em 1897), Guatapar (emancipado em 1938) e Bonfim Paulista, ou Gaturamo, ainda pertencente ao município de Ribeirão Preto; por razões práticas e políticas o mapeamento aqui apresentado visa apenas as fazendas que estão dentro do limite do município atual, pontuando ainda algumas que se encontram na linha limítrofe entre municípios ou que tenham alguma porção de terra dentro do município atual de Ribeirão Preto.

Como instrumento de pesquisa e divulgação da cultura cafeeira, esse mapeamento permite a observação do crescimento da malha urbana e da sua relação com a área rural. Mesmo com a diminuição dessa proporção, onde temos cada vez menos área de produção rural, ainda sobrevivem 65 fazendas remanescentes, que possuem pelo menos um dos cinco elementos do complexo cafeeiro, nos lembrando da necessidade de preservar o patrimônio edificado da cidade de Ribeirão Preto, afim de conservar a identidade cultural e histórica do município.

Por fim,  necessário alertar que este mapa, que se encontra no encarte, não tem a intenção de ser um mapa turístico, uma vez que estas fazendas não se encontram abertas para a visitação. As únicas propriedades abertas ao público é a antiga fazenda Monte Alegre, atual Museu do Café, localizado no *Campus* da USP e a antiga venda de secos e molhados, atual bar do Z Goleiro, localizado dentro da fazenda Boa Vista









## **Considerações finais**

Depois de tantas conversas, tantos escritos, falas organizadas em um documentário digital complementar e prosas entre as autoras, antes, durante e depois do livro concebido, faltavam as considerações finais. Com tanto material amalhado, não haveriam de ser difíceis. Mas foram. Não por falta de conteúdo, muito ao contrário. As palavras ainda valsavam, mas era o momento de desligar a música para concluir o baile de ideias formulado ao longo destas mais de 150 páginas.

Foi quando, de maneira inevitável, fruto da intimidade que todas conquistamos, entre nós, entre nós e os entrevistados e entre nós e os muitos autores do universo teórico de cada uma, começamos a ouvir dos contadores de histórias deste livro, aquilo que eles ocultavam atrás do silêncio.

Ainda que esta habilidade de ler o mundo a partir do silêncio se respalde no discurso do silêncio, pesquisado pela Linguísta Enni Pulcinelli Orlandi, ou nos muitos trabalhos de Michael Pollak, ela se deu, aqui, alicerçada na sensibilidade. A mesma, que muitas vezes a ciência renega. Mas que aqui se permitiu a uma dialética de muitos ganhos.

De repente tudo ficou aparente, até o não dito ou mesmo o intencionalmente escondido. O Senhor Humberto disse muita coisa, quando não concluiu a frase sobre a reza que não acontece mais. Disse ele que os homens hoje estão errados. Mas não explicou errados como. Fosse por falta de palavras combinadas, ou por falta de certezas, ou

mesmo por absoluta convicção de que todos sabiam sobre o que ele estava falando.

Dona Célia foi singela ao afirmar que fazia muita pamonha naquela época que já passou para dar aos amigos e parentes. Ela ainda faz pamonha, mas não tanto quanto antes. Ela não disse que hoje se divide menos, mas ficou subentendido.

Tito foi claro. Hoje, nem jogando um caminhão de água no pé do santo, nos redimirá de dias e dias de seca. Falta fé e penitência. Sem penitência, o santo não atende, ele disse, sem, evidentemente, dizer.

Dona Mafalda riu muito a muitas das perguntas. Se num primeiro momento a nós pareceu singeleza, pode ser muito mais que isso. Podem ser obviedades ocultas para nós, aparentes para ela.

Senhor Pedro disse tantas vezes que tudo está mudado e nada descreveu que nos levou a pensar em mais coisas do que as coisas que foram tratadas. E não bastou pronunciar. A maneira de sorrir quando dizia das coisas que não são iguais, só vistas no vídeo, revelam, em certos momentos desdenha, em outros, tristeza e outros ainda, lamúria. Mas juntando todas, escancara que tudo que mudou, para ele, não foram para melhor. Talvez seja difícil, em especial para o Senhor Pedro, dar os nomes às coisas, explicar sentimentos e, de repente, saudade passa a ter um gosto gostoso. Mas, tão rapidamente, ninguém quer voltar ao tempo do sol a sol de labuta.

E é neste dizer não dito que o inexplicá-

vel constrói um arrazoadado de possibilidades. Não é possível, com ou sem ciência, afirmar que o tempo que se foi, levou com ele tudo de bom. Talvez seja verdade, estrangulando a ciência, que nada seja 100% uma coisa só. Que coisa boas possam ser ruins e coisas ruins possam guardar em si porções de coisas boas. Que o mesmo tempo que leva embora uma cultura de simplicidade, traz uma vida de facilidades modernas e que neste ir e vir, perdemos e ganhamos. Se mais ganhamos ou mais perdemos é tema para muitos outros livros.

Por enquanto, nos permitimos algumas conclusões absolutamente não finais, mas necessárias, de que, enquanto as coisas não se consolidam como verdadeiramente ruins ou boas, que continuem compondo nosso universo cultural, pois, lembrando o poeta Ferreira Gullar, para quem cultura é herança e transformação, para transformar é preciso herdar, e o que fizemos aqui, foi organizar de presente para o presente, a cultura do passado: NOSSA HERANÇA.







## Notas

1. Pós-doutoranda em Administração pela FEA-USP-RP, doutora em Educação pela Ufscar. Jornalista pela Universidade de Ribeirão Preto.
2. Mestre em Arquitetura pelo Mackenzie-SP.
3. Pós-doutoranda em Administração pela FEA-USP-RP, doutora em História pela Unesp.
4. Doutora em História pela Unesp-Franca.
5. Doutora em História pela USP-SP.
6. AZEVEDO, F. A Cultura Brasileira. São Paulo: Edusp, 2010.
7. LE GOFF, J. História e Memória. 5.ed. Campinas, SP: UNICAMP, 2003, p. 47.
8. POSSENTI, S. Os Limites do Discurso – ensaios sobre discurso e sujeito. Curitiba: Criar Edições Ltda, 2002.
9. POLLACK, M. Memória e identidade social. In: Estudos Históricos. Rio de Janeiro, 1992. Vol. 5, n. 10, p. 200-212.
10. \_\_\_\_\_. Memória, esquecimento, silêncio. In: Estudos Históricos. Rio de Janeiro, 1989. Vol. 2, n. 3, p. 3-15.
11. LE GOFF, J. Op. cit., 2003, p. 68.
12. POLLACK, M. Op. cit. 1989, p. 3-15.
13. LE GOFF, J. Op. cit., 2003, p. 72.  
POLLACK, M. Op. cit. 1992, p. 200-212.
15. HALL, S. A identidade cultural na pós-modernidade. Rio de Janeiro: DP&, 2006.
16. POLLACK, M. Op. cit. 1992, p. 200-212.
17. Idem.
18. MERCER, K. apud HALLA, S. op cit., p. 93.
19. NORA, P. Entre Memória e História: a problemática dos lugares. Tradução Yara A. Khoury. Projeto História: Revista do Programa de Estudos Pós-Graduados em História. São Paulo, 1981. P. 7-28.
20. EAGLETON, T. A idéia de Cultura. São Paulo: Editora Unesp, 2005.
21. LLOSA, M. V.. A civilização do espetáculo. Tradução Ivone C. Benedetti. São Paulo: Objetiva, 2013.
22. LLOSA, M. V. Op. cit., p. 23.
23. AZEVEDO, F. A Cultura Brasileira. São Paulo: Edusp, 2010, p. XX.
24. Idem.
25. EAGLETON, T. Op. Cit., p. 42.
26. SILVA, D. A vida íntima das palavras. São Paulo: ARX, 2012.
27. CANDIDO, A. Os Parceiros do Rio Bonito: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida. São Paulo: Trinta e Quatro, 1997.
28. Idem.
29. BERGAMIN, S. Adoro o Brasil. São Paulo: A Girafa Editora, 2003, p. 135.

30. SILVA, E. F. F. Estampa chita: cesura e memória no descontínuo da história dos vencedores. *Revista Signos do Consumo*. 2010. V.2, n.1, p. 98-107.
31. PEDREIRA, J. M. Indústria e Negócio: a estampanaria na região de Lisboa, 1780-1880. Lisboa, 1991, p.107.
32. SILVA, E. F. F. Op. cit., p. 98-107.
33. SEVCENKO, N. República: da Belle Époque à Era do Rádio. In: *História da vida privada no Brasil*. Rio de Janeiro: Cia das Letras, 2010.
34. Documentário realizado pela Secretaria da Cultura de Ribeirão Preto, 2010.
35. AMARAL, A. Dialeto Caipira. Disponível em: <[http://www.dominiopublico.gov.br/pesquisa/DetailO-braForm.doselect\\_action=co\\_obra=7381](http://www.dominiopublico.gov.br/pesquisa/DetailO-braForm.doselect_action=co_obra=7381)>. Acesso em: 20 jun. 2014.
36. FREYRE, G. Casa grande e senzala: a formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. Rio de Janeiro: Record, 2001.
37. DONATO, H. Cultura Caipira: cem ditados rurais paulista.
38. BAGNO, M. Preconceito linguístico: O que é, como se faz. São Paulo: Loyola, 2001.
39. MARTINS, J. S. Línguas brasileiras – dialeto caipira. Disponível em: <<http://www.sosaci.rog/alaio2.htm>>. Acesso em 13 jul. 2014.
40. SAULO, R. poema Capina. Café: a poesia da terra e das enxadas. Editora Expressão e Cultura. 2002. p.59
41. BENJAMIN, W. Reflexões sobre o brinquedo, a criança e a educação. São Paulo: Editora 34, 2004.
42. ARIÈS, P. História Social da Criança e da Família. Tradução Dora Flaksman. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.
43. BERNARDES, E. L. Cadernos de História da Educação. 2005. N. 4, p. 45-54.
44. RAMOS, S. poema Oitava de exadeiro. Café: a poesia da terra e das enxadas. Editora Expressão e Cultura, 2003. p.118.
45. GIL FILHO, S. F. Espaço Sagrado: estudos em geografia da religião. Curitiba: IBPEX, 2008, p.84.
46. HOORNAERT, E. Formação do catolicismo brasileiro (1550-1800). Vozes: Petrópolis, 1974, p.23.
47. WISSENBACH, M. C. C. Ritos de Magia e Sobrevivência. Sociabilidades e práticas mágico-religiosas no Brasil (1890-1940). Tese (Doutorado em História Social) – São Paulo: FFLCH/USP, Julho/1997, p. 29.
48. DELUMEAU, J. De Religiões e de Homens. Tradução Nadyr de Salles Pentecado. São Paulo: Loyola, 2000, p. 9.
49. FRAGOSO, H. A Igreja na formação do Estado Liberal. In: Beozzo, J. O. et al. *História da Igreja no Brasil*. Ensaios de interpretação a partir do povo. Petrópolis: Vozes/Paulinas, 1985, p. 219.
50. FRANCISCO, L. R. A gente paulista e a vida caipira. In: *Terra Paulista. Modos de vida dos paulistas: identidades, famílias e espaços domésticos*. São Paulo: CENPEC/Imprensa Oficial, 2004, p.33.
51. ALVIM, Z. Imigrantes: a vida privada dos pobres do campo. In: SEVCENKO, N. (org.). *História da vida privada no Brasil*. República: da Belle Époque à Era do Rádio. Rio de Janeiro: Companhia das Letras, 1998, p. 265.
52. SANCHES, Pedro Valentim. Entrevista realizada pelos pesquisadores do IPCCIC, 2014.
53. FREITAS, N. FREITAS, N. M. B. de. A devoção a São Sebastião em Ribeirão Preto. In: SAMPAIO, J.H. (org). *Saúde, dinheiro e amor: estudo da vivência religiosa a partir de seus sujeitos*. Piracicaba: UNIMEP/CEHILA,

2004, p.165.

54. ALVIM, Z. Op. cit., 2001, p. 267 e 268.

55. FRANCISCO, L.R. Op. cit., 2004, p. 33 e 34.

56. ALVIM, Z. Op. cit., 2001, p.266.

57. CASCUDO, L. C. História da Alimentação no Brasil. Belo Horizonte; Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1983, p. 15.

58. BELUZZO, R. Memória e sabor. São Paulo: Unesp, 2008.

59. CASCUDO, L. C. Op. cit., 1998, p. 665-666.

60. Em muitos dialetos do norte o "g" é usado no lugar do "c". Assim, o verbo incrostolare do italiano culto, que significa cobrir de crosta é pronunciado ingrostolare em muitas regiões; como também crosta é pronunciado grusta.

61. DOIN, J. E.M.; PAZIANI, R. R., CUELLO, J. P. A Saga de Ribeirão Preto Na Belle Époque caipira: da modernidade e urbanização na primeira República. Dialogus. Ribeirão Preto, 2006. V. 1, n. 2, p. 135-160.

62. LOBATO, M. Cidades mortas. São Paulo: Brasiliense, 1975, p. 4-5.

63. BARRETO, L. P. A Terra Roxa. In: A província de São Paulo. 02 dez. 1876.

64. Idem.

65. SEVCENKO, N. Op. cit., p. 254.

66. GARCIA, M. A. M. Trabalhadores rurais em Ribeirão Preto: trabalho e resistência nas fazendas de café, 1890-1920. Franca: UNESP, 1997. 1997, p. 37-39.

67. SEVCENKO, Op. cit., p. 258.

68. CARRATO, J. F. Comes e Bebes na "Belle Époque" Ribeirãopretana. Revista Regional de História – História e Cultura. Franca, ARPAM – Associação Regional de Pesquisa e Preservação de Acervo Municipal. v. 1, n. 1, p. 133-141. 1991.

69. SEVCENKO, Op. cit., p. 258.

70. A temática aqui abordada teve como ponto de partida o levantamento de um grupo de pesquisa multidisciplinar chamado Rede de Cooperação de Identidades Culturais. Este grupo de pesquisa, articulado no ano de 2010, se responsabiliza pelo Inventário Nacional de Referências Culturais, visando o reconhecimento da cidade de Ribeirão Preto, por parte do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, IPHAN, como paisagem cultural. O tema da cidade de Ribeirão Preto durante o período cafeeiro foi levado a diante também como pesquisa individual resultando na dissertação: Um reconhecimento arquitetônico das fazendas cafeeiras do Município de Ribeirão Preto (1870 -1930), defendido no Programa de Pós Graduação de Arquitetura e Urbanismo da Universidade Presbiteriana Mackenzie no ano de 2013, sendo orientado pela Profa. Dra. Ruth Verde Zein. Muitas das considerações feitas nas próximas páginas são frutos destes dois momentos de pesquisa, inicialmente dentro de um grupo multidisciplinar trabalhando de maneira integrada onde o olhar se direcionava para questão do patrimônio material e imaterial dessa então, paisa-

gem cultural do café; e de uma segunda abordagem, menos relacionada à questão dos valores patrimoniais, voltando-se para a análise crítica do que seria essa arquitetura do café ribeirão-pretana. Como se organizaria esse ciclo econômico espacialmente na cidade de Ribeirão Preto? Qual era a maneira de morar dessa sociedade que deixou um legado a ponto de justificar-se uma paisagem cultural do café? Buscando as respostas para essas perguntas, trazendo como base três anos de investigação, a intenção desse capítulo é ilustrar o cenário onde foram vividas essas memórias que são dos cafezais, mas que trazem como pano de fundo a fazenda cafeeira e suas edificações. E que seja dada a voz a este patrimônio que não pode ter sua memória oral, mas que se consagra como edificação construída e deve ser preservada e traduzida para a essa sociedade filha do café.

71. BENINCASA, V. Velhas fazendas. Arquitetura e cotidiano nos campos de Araraquara. 1830-1930. São Paulo: Imprensa Oficial do Estado; São Carlos: EDUFScar, 2003, p.35.

72. BACELLAR, 1999, p.147.

73. GLERIA, A. C. Um reconhecimento arquitetônico das fazendas cafeeiras do Município de Ribeirão Preto (1870 -1930). Dissertação (Mestrado em Teoria e História da Arquitetura e do Urbanismo) - Programa de Pós Graduação de Arquitetura e Urbanismo, Universidade Presbiteriana Mackenzie, São Paulo, 2013, p.211-212.

74. Idem, p.225.

75. Idem, p.219.

76. CRUZ, C. F. Fazendas do sul de Minas: arquitetura rural nos séculos XVIII e XIX. Dissertação (Mestrado em Teoria e História da Arquitetura e do Urbanismo) - Escola de Engenharia de São Carlos, Universidade de São Paulo, São Carlos, 2008, p. 51.

77. GLERIA, Op. cit., p. 219.

78. Idem, p.235.

79. ROCHA-PEIXOTO, G. (Org.); CZAJKOWSKI, J. (Org.).Guia da arquitetura eclética no Rio de Janeiro. Rio de Janeiro: Casa da Palavra/Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro, 2001, p. 10.

Segundo Corona e Lemos (1989) a definição de lambrequim: [...] Daí o fato de se dar o nome de lambrequim ao rendilhado de madeira recortada usado nas decorações das extremidades dos beirais de certos tipos de construção europeia da zona alpina, o conhecido chalé, que entrou em voga no Brasil a partir do fim do século XIX, principalmente na arquitetura particular. Os novos métodos de serragem com o advento da chamada "serra tico-tico", propiciaram a divulgação intensa dessa nova modalidade decorativa entre nós, não tendo existido cidade brasileira que não passasse a ter seus chalés franco-suíços lambrequinados. Comerciantes de materiais de construção chegaram mesmo a importar de grandes centros lambrequins caprichosamente recortados para serem vendidos a metro, como podemos ver em antigos anúncios de jornais do fim do século.

80. GLERIA, Op. cit., p.235.

Ao abordar sobre as construções rurais da cidade de Ribeirão Preto confira Freitas (1994, p. 189).

81. GLERIA, Op cit, p.260.
- 82 Idem, p.263.
83. MONBEIG, P. Pioneiros e fazendeiros de São Paulo. Tradução Ary França e Raul de Andrade e Silva. São Paulo: Hucitec/Polis, 1984, p.24.
84. JAMES, P E. The Coffee Lands of Southeastern Brazil. Geographical Review. V. 22, 1923, p. 225-244.
85. MONBEIG, P. Op. cit., p.24.
86. FREITAS, D. C. A. Op. Cit., 1994, p.25.
87. BENINCASA, W. Op. cit., p.321.
88. Idem, p. 326.
89. Idem, p. 326.
90. Idem, p.382.
91. Idem, p.382.
92. ARGOLLO, F. A. M. Arquitetura do café. Campinas: Unicamp; São Paulo: Imprensa Oficial do Estado, 2004, p.145.
93. GLERIA, Op. cit., p.273.
94. Idem, p.283.
95. Idem, p.291.
96. Idem, p.291.
97. Idem, p.304.
98. FITCH, J. M. Preservação do patrimônio arquitetônico. São Paulo: EDUSP, 1981, p.37.
99. CIONE, R. História de Ribeirão Preto. Ribeirão Preto: IMAG Gráfica e Editora, 1987. V. 1. p.120.



## Legendas das fotos

Páginas 6 e 7 | Café torrado, 2014.

Página 8 | Sacas de café - Fazenda São Maunuel, 2014.

Página 10 | Coando Café no fogão a lenha, 2014.

Páginas 14 e 15 | Lampião, 2014.

Página 20 | Detalhe de colcha de fuxico e retalhos, 2014.

Página 23 | Balaio, 2014.

Página 25 | Peneira, 2014.

Páginas 26 e 27 | Artefatos da cultura caipira, 2014.

Página 28 | Recorte de chita, 2014.

Página 29 | Dia de sol, 2014.

Página 32 e 33 | Entrevistados deste livro, 2014.

Página 38 e 39 | Colônia da Fazenda São Manuel, 2014.

Páginas 42, 43, 44 e 47 | Crianças brincando de ciranda, 2014.

Página 49 | Peteca encontrada no endereço on-line: <http://img.socioambiental.org/v/publico/pibmirim/co-mo-vivem/brincadeiras/peteca.jpg.html>. Acesso em julho de 2014.

Páginas 50 e 51 | Mulher rezando, 2014.

Página 55 | Cruz e andor, Cruz do Pedro, junho de 2014.

Páginas 56 e 57 | São Pedro, Cruz do Pedro, junho de 2014.

Páginas 58 e 59 | Romaria da Cruz do Pedro, junho de 2014.

Páginas 62 e 63 | Detalhe andor da Cruz do Pedro, junho de 2014.

Páginas 64 e 65 | Cesta de artigos culinários, 2014.

Página 67 | Porta ovos de arame, 2014.

Página 68 | Fogão a lenha, Fazenda São Manuel, 2014.

Página 69 | Detalhes Bolinho de Flor de Abóbora, 2014.

Páginas 70 e 71 | Detalhes do Pudim Caipira, 2014.

Páginas 72 e 73 | Detalhes da Pamonha, 2014.

Páginas 74, 75 e 76 | Detalhes do Pau-a-pique, 2014.

Páginas 77 | Detalhes do Bolo de Milho, 2014.

Página 78 | Detalhes da Polenta, 2014.

Página 79 | Detalhes do Frango Caipira, 2014.

Páginas 80 e 81 | Detalhes do Doce de Abóbora, 2014.

Páginas 82 e 83 | Detalhes do Pão Caseiro, 2014.

Página 84 | Colônia na Fazenda Santana, 2012.

Página 85 | Detalhe da varanda frontal da casa sede na fazenda Boa Vista, 2012.

Página 86 | Moinho manual de café, 2014.

Página 87 | Caldo de cana-de-acúcar, 2014.

Página 92 e 93 | Vista geral de uma Fazenda - Foto de Guilherme ABC, 2013.

Páginas 96 e 97 | Terreiro e tulha na fazenda Santa Maria de Bonfim Paulista, 2012.

Páginas 98 e 99 | Tulha na fazenda Cruzeiro, 2012.  
Páginas 100 e 101 | Colônia na fazenda Cruzeiro, 2012.  
Páginas 102 | Produção entre os anos 1920 e 1930 na fazenda Chimborazo da Companhia Agrícola Ribeirão Preto. Fonte: Arquivo Público e Histórico de Ribeirão Preto.  
Página 103 | Grão de café secando no terreiro da fazenda Santa Maria de Bonfim Paulista, 2012.  
Página 104 | Tulha na fazenda Olhos D'água, 2012.  
Página 105 | Trilhos na fazenda Olhos D'água, 2012.  
Página 106 | Foto maior, passadiço de madeira entre a tulha e o terreiro na fazenda Cruzeiro, 2012. Foto em detalhe, máquina de beneficiar café, Fazenda São Manuel. 2014.  
Páginas 108 e 109 | Colônia na fazenda Santana, 2012.  
Páginas 110 e 111 | Casa sede da fazenda Boa Vista, 2012.  
Páginas 112 e 113 | Vista da varanda frontal da casa sede na fazenda Santana, 2012.  
Páginas 114 e 115 | Casa sede da fazenda Monte Alegre, atual Museu Histórico e de Ordem Geral Plínio Travassos dos Santos, em Ribeirão Preto - Foto: Guilherme ABC. 2013.  
Páginas 117 | Imagem 1 – Guarda-corpo em madeira ornamentada da fazenda Boa Vista.  
Imagem 2 – Detalhe do lambrequim, da mão francesa e do capitel ornamentado na fazenda Boa Vista.  
Imagem 3 – Ornamentação de madeira na varanda frontal da fazenda Monte Alegre. Imagem 4 – Detalhe do lambrequim na varanda posterior da fazenda Monte Alegre, 2012.  
Página 118 | Desenho técnico das fachadas da casa sede da fazenda Boa Vista. Desenho: Ana Carolina Gleria.  
Página 119 | Janela na fazenda Boa Vista, 2012.  
Página 120 | Fundos da casa sede na fazenda Santana, 2012.  
Página 121 | Ladrilho hidráulico e azulejo francês pintado na cozinha da fazenda Boa Vista, 2012. Trecho da estrutura do telhado aparente na cozinha suja da fazenda Boa Vista, 2012.  
Página 122 | Detalhe do barrado lateral da pintura na sala de jantar da fazenda Boa Vista, 2012.  
Página 123 | Capela na fazenda São Sebastião da bela Vista, 2012.  
Páginas 130 e 131 | Casa sede da fazenda Santa Maria de Bonfim Paulista, 2012.  
Página 132 | Imagem 1 – Tulha na fazenda Serra. Imagem 2 – Colônia na fazenda Cruzeiro, 2012.  
Página 133 | Tulha na antiga fazenda Santa Luzia, atual pesqueiro e Restaurante da Tulha, 2012.  
Páginas 134 e 135 | Casa Sede da fazenda São Manuel. 2014.  
Página 136 | Casa do administrador da fazenda São Manuel, 2014.  
Páginas 138 e 139 | Casa sede na fazenda Santa Rita de Ribeirão Preto, 2012.  
Páginas 140 e 141 | Café torrado, 2014.  
| Páginas 144 e 145 | Porteira interna na fazenda Cruzeiro, 2014.  
Página 151 Fogueira em festa junina, 2014.  
Páginas 156 e 157 | Artefato de cozinha em forma de galinha. 2014.





## Referências

- ALVIN, Zuleika. Imigrantes: a vida privada dos pobres do campo. In: SEVCENKO, N. (org.) História da vida privada no Brasil. República: da Belle Époque à Era do Rádio. Rio de Janeiro: Companhia das Letras, 1998, p. 215-288.
- ARGOLLO FERRÃO, André Munhoz de. Arquitetura do café. Campinas: Unicamp; São Paulo: Imprensa Oficial do Estado, 2004.
- ARIÈS, Philippe. História Social da Criança e da Família. Tradução Dora Flaksman. Rio de Janeiro: Zahar, 1978.
- AZEVEDO, Fernando. A Cultura Brasileira. São Paulo: Edusp, 2010.
- BACELLAR, Carlos de Almeida Prado. O apogeu do café na Alta Mogiana. In: BACELLAR, C. A. P.; BRIOSCHI, L. R. (orgs.). Na estrada do Anhanguera: uma visão regional da história paulista. São Paulo: Humanitas, 1999, p. 117-162.
- BRIOSCHI, Lucila Reis (Orgs.). Na Estrada do Anhanguera: uma visão regional da história paulista. São Paulo: Humanitas FFLCH/USP, 1999.
- BAGNO, Marcos. Preconceito linguístico: o que é, como se faz. São Paulo: Loyola, 2001.
- BELUZZO, Rosa. São Paulo: Memória e sabor. Unesp, 2008. 120 p.
- BENINCASA, Vladimir. Fazendas paulistas: arquitetura rural no ciclo cafeeiro. Tese (Doutorado em Teoria e História da Arquitetura e do Urbanismo) - Escola de Engenharia de São Carlos, Universidade de São Paulo, São Carlos, 2008.
- \_\_\_\_\_. Velhas fazendas. Arquitetura e cotidiano nos campos de Araraquara. 1830-1930. São Paulo: Imprensa Oficial do Estado; São Carlos: EDUFScar, 2003.
- BERGAMIN, Sig. Adoro o Brasil. São Paulo: A Girafa Editora, 2003. 284 p.
- BERNARDES, Elizabeth Lannes. Cadernos de História da Educação. 2005. N. 4, p. 45-54.
- CAMPOS, M. Salinas. Salud, dinero y amor: una inspiración festiva y popular para La historiografía del cuerpo. In: SAMPAIO, J.H. (org). Saúde, dinheiro e amor: estudo da vivência religiosa a partir de seus sujeitos. Piracicaba: UNIMEP/CEHILA, 2004.
- CANDIDO, Antonio. Os Parceiros do Rio Bonito: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida. São Paulo: Trinta e Quatro, 1997.
- CARRATO, José Ferreira. Comes e Bebes na “Belle Époque” Ribeirãopretana. In: Revista Regional de História – História e Cultura. Franca, ARPAM – Associação Regional de Pesquisa e Preservação de Acervo Municipal. v. 1, n. 1, p. 133-141. 1991.
- CASCUDO, Luís da Câmara. História da Alimentação no Brasil. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1983.
- CIONE, Rubem. História de Ribeirão Preto. Ribeirão Preto: IMAG Gráfica e Editora, 1987. V. 1.
- CORONA, Eduardo; LEMOS, Carlos Alberto Cerqueira. Dicionário da arquitetura brasileira. 2 ed. São Paulo:

Artshow Books, 1989.

CRUZ, Cícero Ferraz. Fazendas do sul de Minas: arquitetura rural nos séculos XVIII e XIX. Dissertação (Mestrado em Teoria e História da Arquitetura e do Urbanismo) - Escola de Engenharia de São Carlos, Universidade de São Paulo, São Carlos, 2008.

DELUMEAU, Jean. De Religiões e de Homens. Tradução Nadyr de Salles Penteadó. São Paulo: Loyola, 2000.

EAGLETON, Terry. A idéia de Cultura. São Paulo: Editora Unesp, 2010.

FITCH, James Marston. Preservação do patrimônio arquitetônico. São Paulo: EDUSP, 1981.

FRAGOSO, Hugo. A Igreja na formação do Estado Liberal. In: BEOZZO, J. O. et all. História da Igreja no Brasil. Ensaio de interpretação a partir do povo. Segunda época, século XIX. 2.ed. Petrópolis: Vozes/Paulinas, 1985. Tomo II/2.

FRANCISCO, Luis Roberto de. A gente paulista e a vida caipira. In: Terra Paulista. Modos de vida dos paulistas: identidades, famílias e espaços domésticos. São Paulo: CENPEC/Imprensa Oficial, 2004.

FREITAS, N. M. B. de. A devoção a São Sebastião em Ribeirão Preto. In: SAMPAIO, J.H. (org). Saúde, dinheiro e amor: estudo da vivência religiosa a partir de seus sujeitos. Piracicaba: UNIMEP/CEHILA, 2004.

FREITAS, Daici Ceribeli Antunes de. Os signos da modernidade nos cafezais. Tese (Doutorado em Ciência da Comunicação) – São Paulo: Universidade de São Paulo, 1994.

FREYRE, Gilberto. Casa grande e senzala: a formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. Rio de Janeiro: Record, 2001.

GARCIA, Maria Angélica Momenso. Trabalhadores rurais em Ribeirão Preto: trabalho e resistência nas fazendas de café, 1890-1920. Franca: UNESP, 1997. 154 p.

GIL FILHO, Sylvio Fausto. Espaço Sagrado: estudos em geografia da religião. Curitiba: IBPEX, 2008.

GLERIA, Ana Carolina. Um reconhecimento arquitetônico das fazendas cafeeiras do Município de Ribeirão Preto (1870 -1930). Dissertação (Mestrado em Teoria e História da Arquitetura e do Urbanismo) - Programa de Pós Graduação de Arquitetura e Urbanismo, Universidade Presbiteriana Mackenzie, São Paulo, 2013.

GRAHAN, Richard. Clientelismo e política no Brasil do século XIX. Rio de Janeiro: Editora UFRJ, 1997.

HOORNAERT, Eduardo. Formação do catolicismo Brasileiro (1550-1800). Vozes: Petrópolis, 1974.

LE GOFF, Jacques. História e Memória. 5.ed. Campinas, SP: UNICAMP, 2003.

LLOSA, Mario Vargas. A civilização do espetáculo. Tradução Ivone C. Benedetti. São Paulo: Objetiva, 2013.

MEIRA, Ana Marta. Benjamin, os brinquedos e a infância contemporânea. In: Psicologia & Sociedade. Jul./dez/ 2003, p. 74-87.

MOMBEIG, Pierre. Pioneiros e fazendeiros de São Paulo. Tradução Ary França e Raul de Andrade e Silva. São Paulo: Hucitec/Polis, 1984.

LOBATO, Monteiro. Cidades mortas. São Paulo: Brasiliense, 1975.

PEDREIRA, José Miguel. Indústria e Negócio: a estampanaria na região de Lisboa, 1780-1880. Lisboa, 1991. Disponível em: <[www.domíniopublico.com](http://www.domíniopublico.com)>. Acesso em 09 jul. 2014.

PEIXOTO, Gustavo Rocha. Introdução. In: CZAJKOWSKI, Jorge Paul (Org.). Guia da arquitetura eclética no Rio de Janeiro. Coleção Guias da Arquitetura no Rio de Janeiro. Rio de Janeiro: Casa da palavra, 2000.

POLLACK, M. Memória e identidade social. In: Estudos Históricos. Rio de Janeiro, 1992. Vol. 5, n. 10.

POSSENTI, Sírio. Os Limites do Discurso – ensaios sobre discurso e sujeito. Curitiba: Criar Edições Ltda, 2002.

ROCHA-PEIXOTO, Gustavo (Org.); CZAJKOWSKI, J.(Org.). Guia da arquitetura eclética no Rio de Janeiro. Rio de Janeiro: Casa da Palavra/Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro, 2001

SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA. O direito à memória: patrimônio histórico e cidadania. São Paulo: DPH, 1992.

SILVA, Emanuela Francisca Ferreira. Estampa chita: cesura e memória no descontínuo da história dos vencedores. Revista Signos do Consumo. 2010. V.2, n.1, p. 98-107. Disponível em: < file:///C:/Users/Owner/Downloads/44364-52874-1-SM.pdf>. Acesso em: 09 jul. 2014.

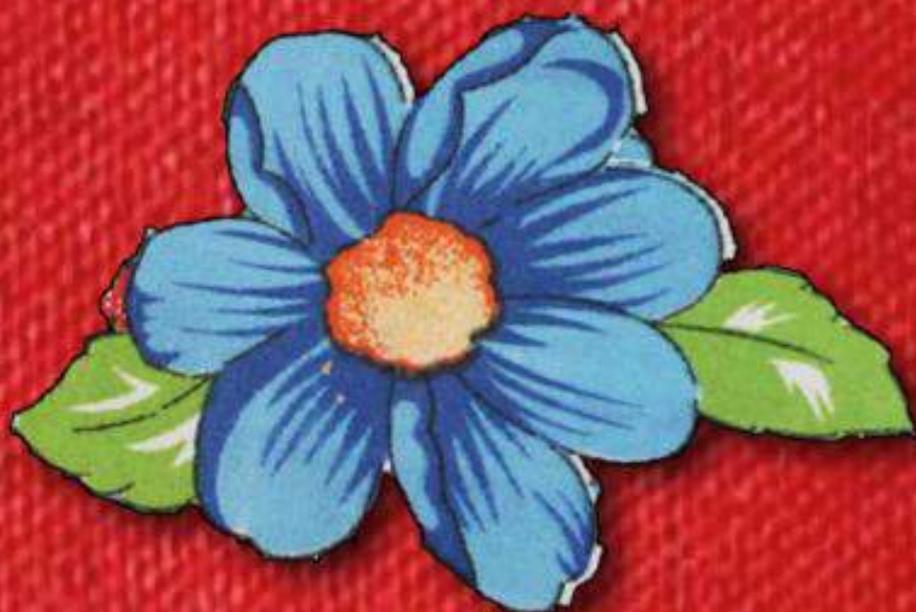
WISSENBACH, Maria Cristina Cortez. Ritos de Magia e Sobrevivência. Sociabilidades e práticas mágico-religiosas no Brasil (1890-1940). Tese (Doutorado em História Social) – São Paulo: FFLCH/USP, Julho/1997.





Depois do lançamento do livro Paisagem Cultural do Café de Rbeirão Preto, em 2013, os pesquisadores do IPCCIC - Instituto Paulista de Cidades Criativas e Identidades Culturais se dedicaram a esta obra com o objetivo de registrar as referências culturais dos moradores das antigas fazendas produtoras de café.

Trata-se de um recorte geográfico e temporal, mas sua importância está assegurada pelo valor cultural do registro dos modos de vida do homem e da mulher do campo. Na última página, segue encartado um DVD com um documentário sobre o mesmo tema. Assistam-o e conheçam melhor os senhores Pedro, Humberto e Tito e as senhoras Maria Giroto, Maria Morgado, Mafalda, Marta e Célia.





Instituto Paulista de  
**CIDADES CRIATIVAS e**  
**IDENTIDADES CULTURAIS**



**ALTA MOGIANA**  
açúcar·etanol·energia

Projeto realizado  
com o apoio do Proac