

O ESTAFETA

ÓRGÃO DA FUNDAÇÃO CHRISTIANO ROSA

DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

PIQUETE, OUTUBRO/2004 - ANO VIII - Nº 93

EDITORIAL

Mesmo debaixo de chuva os eleitores piquetenses compareceram maciçamente às urnas para votar, mantendo o mesmo clima de euforia observado em todo o país.

Com significativa votação – mais de 50% dos votos válidos – foi eleito para ficar à frente do Executivo Municipal piquetense o ex-prefeito Otacílio Rodrigues da Silva. Essa expressiva votação aumenta sua responsabilidade, cabendo a ele, agora, planejar, organizar e executar ações que coloquem o município no rumo do desenvolvimento, buscando solucionar problemas crônicos que há décadas vem sendo protelados, para os quais os municípios exigem resolução. Tarefa difícil, mas não impossível. É preciso seriedade, coragem, muito trabalho e determinação.

O período que antecedeu as eleições movimentou todo o município e contou com a participação dos diversos segmentos da sociedade, que discutiram problemas e apontaram possíveis soluções.

É importante lembrar que a maratona da democracia, ao contrário do que parece, não terminou no dia 3 de outubro. Ao contrário, ela apenas começou. Os eleitores piquetenses colocaram os primeiros tijolos de uma estrutura política. Todos agora têm o desafio de torná-la mais sólida. Essa tarefa cabe àqueles que serão governo, àqueles que serão oposição e àqueles que integram a sociedade civil organizada. O voto e a eleição são instrumentos de passagem, com hora e data marcadas. A democracia vai além: ela é construída no dia-a-dia; ela requer a participação da população nas sessões da Câmara, a cobrança de responsabilidade e eficiência de nossos administradores, a denúncia de práticas errôneas junto ao Ministério Público e o empenho individual pelo desenvolvimento de nossa cidade e melhoria da qualidade de vida dos cidadãos.

Auguramos ao novo prefeito sucesso à frente de sua administração. Aos novos vereadores desejamos que saibam honrar seus mandatos, colocando-se à serviço da população. Que passem a se preocupar com assuntos relevantes, que legislem, fiscalizem e proponham ações que tragam benefícios para o coletivo.

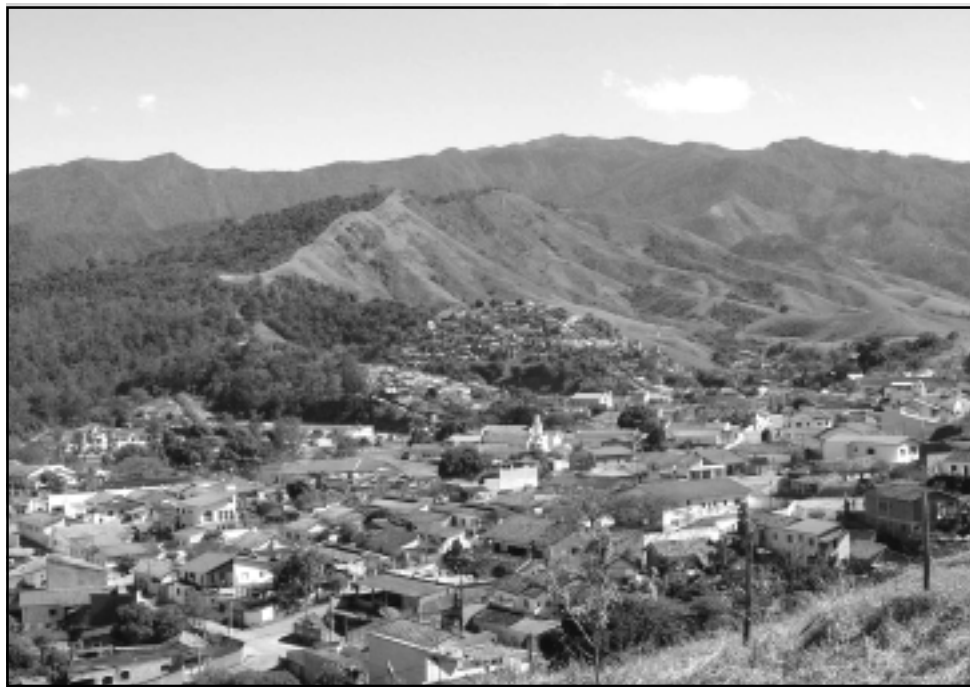


Foto arquivo Pro-Memória

O município de Piquete surgiu e cresceu ao longo do “Caminho de Minas” aberto no século XVIII. Em função da relevância histórica desse caminho e da cultura e recursos naturais da região Piquete foi inserido no Programa Estrada Real.

Piquete incluído no Programa Estrada Real

Quem diria que o caminho aberto no século XVIII ligando o Vale do Paraíba ao Sul de Minas iria se tornar um produto turístico a gerar empregos e colocar Piquete na trilha do crescimento e desenvolvimento, no século XXI!

Esse caminho colonial, que corria paralelo ao rio Piquete, tornou-se um descaminho do ouro, o que levou o Governo Português a instalar, em 1764, um registro, que deu caráter oficial a essa via de comunicação. Aos poucos, a produção sul-mineira de toucinho, embutidos, queijos, fumo, gado e vários outros produtos passaram a descer a serra no lombo de mulas e a abastecer o mercado valeparaibano e também o Rio de Janeiro.

Ao longo desse caminho foram instalados pousos, ranchos, vendas, capelas, fazendas, e surgiu o bairro do Piquete. Tropeiros e romeiros, negros escravos, soldados, mascates, comerciantes e aventureiros perambularam esse caminho embevecidos pela paisagem mantiqueira, deixando-nos como marca uma cultura secular expressa no falar, no agir, no pensar, na maneira de construir, plantar e cozinhar. É essa herança que o Programa Estrada Real, idealizado pelo Instituto Estrada Real e pelo governo de Minas Gerais, com o apoio da EMBRATUR, quer desenvolver. Busca-se redescobrir a Estrada Real do Sertão, o chamado Caminho Velho, e o Caminho Novo, que, no século XVIII, levavam o ouro das Minas Gerais.

Estão incluídos no Programa 162 municípios mineiros, mais 8 no estado do

Rio de Janeiro e 16 no estado de São Paulo, na região do Vale do Paraíba, incluindo-se Piquete.

O Programa Estrada Real tem o objetivo de liderar o desenvolvimento estratégico sustentado, para cada área de influência da Estrada Real, fomentando negócios e turismo, atraindo o turista e fazendo com que ele seja divulgador e referencial de conhecimentos. Com isso, o Programa pretende contribuir para a melhoria constante das condições sócio-econômicas das regiões alocadas.

A questão estratégica desse Programa, além de assessorar, intermediar e articular negócios entre empresários, investidores, governo e entidades governantes, é gerar informações, projetos e divulgação para as cidades, criando a procura pelo turismo e o desenvolvimento do sistema de qualidade para os municípios turísticos e seus prestadores de serviços.

Aqui no Vale do Paraíba, o Centro Universitário Salesiano (UNISAL) é a instituição parceira do Instituto Estrada Real para dinamizar o Programa. Assim, está coordenando o mapeamento e o levantamento dos dados geográficos, históricos, culturais e turísticos dos municípios abrangidos pelo Programa, com o objetivo de integrar a região.

Em Piquete, a Fundação Christiano Rosa – FCR – já há alguns anos vem divulgando a importância histórica, cultural e paisagística de Piquete e levantando dados que justificam a inclusão do município nesse Programa.

Imagem - Memória



Na rua Cel. Luiz Relvas, a antiga Padaria Sabor, mais conhecida como Padaria do Zé Leite, ainda é referência para os piquetenses. Foto da década de 1950.

Padaria e Confeitaria Sabor

O mais antigo e tradicional estabelecimento comercial de Piquete, a Padaria Sabor, há mais de 70 anos mantém uma clientela fiel, que madruga todos os dias ávida por saborear seus deliciosos pãezinhos.

Antes da Sabor, no tempo da Vila Vieira do Piquete, havia na confluência das ruas São Miguel e Cel. José Mariano uma grande padaria pertencente ao português Manuel Vilar. Em 1930, seu filho Adriano, que se encontrava à frente dos negócios, alugou o estabelecimento para Ademar Costa, que pretendia entrar no ramo da panificação em Piquete, estendendo os negócios da família que já mantinha inúmeras padarias nas cidades da região.

O aluguel durou dois anos, tempo suficiente para que ele construísse um prédio próprio, bem próximo dali, na Rua Cel. Luiz Relvas – a Padaria Sabor.

Anos depois, Ademar Costa trocou, com Joca de Castro, a Sabor, por uma fazenda no bairro das Posses. Este a vendeu para os irmãos Moacir e Raul Alagão, que, por sua vez, alugaram o comércio para o senhor José Pereira Penke. Em 1945, José Leite da Silva comprou o negócio, iniciando-se no ramo dos pães. Dois anos mais tarde adquiriu o prédio que pertencia aos irmãos Alagão, empreendendo nova maneira de administrar. Preocupado com a qualidade do produto oferecido e buscando aumentar e, principalmente, agradar a freguesia, contratou, em Lorena, o mestre padeiro Hermínio Januzzelli, que trouxe para a Sabor sua larga experiência.

Naquele tempo, a padaria não era mecanizada, o que tornou necessária a

contratação de dezoito funcionários, supervisionados pelo Januzzelli, que procurou ensinar o ofício a todos. A qualidade dos pães agradou o paladar dos piquetenses, seduzidos pelo sabor e pelo aroma. A clientela aumentou e o trabalho também. Para manter o funcionamento da padaria, trabalhava-se diuturnamente. As dificuldades eram inúmeras. A falta d’água e o deficiente fornecimento de energia elétrica, por exemplo, exigiram maiores investimentos.

Os tempos difíceis da II Guerra Mundial causaram o racionamento do trigo, que era importado, além da falta de açúcar, o que, no entanto, não esmoreceu os proprietários José Leite e a esposa Natália de Souza Silva. Nesse período, para suprir a falta do trigo, acrescentavam-se 20% de fubá branco, comprado em Itajubá, à receita. O racionamento provocava, também, filas à porta da padaria.

Era necessário madrugar para que os pãezinhos estivessem prontos às 5h da manhã. Desmanchavam-se quinze sacos de trigo por dia e vinte aos domingos, pois a entrega do fim de semana era bem maior, já que a segunda-feira era dia de folga dos funcionários. Assavam-se diariamente 24 mil pães, além de bolos, biscoitos e roscas. Toda a família piquetense era freguesa, uma vez que a Sabor era a única padaria da cidade. A grande maioria recebia os pães em casa. Às 5h, ainda escuro, saíam as carroças, que se dirigiam para as diferentes regiões da cidade, previamente dividida. Havia as freguesias do Poço Fundo, do Portão da Limeira e Vila Duque, da Vila Barão, da Vila Esperança e da Vila da Estrela. Havia também 25 meninos

que vendiam os pães em cestas.

O empreendimento era um sucesso. Até que, com a morte de Januzzelli, José Leite o arrendou para Miguel Purcino Ferreira Jr. e João Gordo, e passou a trabalhar no comércio de farinha de trigo, experiência adquirida durante o período de recessão da II Guerra, que lhe exigiu que negociasse diretamente com os moinhos do Rio de Janeiro e São Paulo, para completar a cota diária necessária. Nos últimos anos, após diversos administradores, o comércio voltou para as mãos da família: seu filho José Leite da Silva Júnior e o neto Paulo Leite retomaram a tradição.

Ao longo dessas sete décadas, a padaria teve diferentes nomes: Sabor, Paulo Leite e São Paulo. No entanto, em todo o município não há quem não se refira a ela como a “Padaria do Zé Leite”.

O ESTAFETA

Fundado em fevereiro / 1997

Diretor Geral:
Antônio Carlos Monteiro Chaves

Jornalista Responsável:
Rosi Masiero - Mtd-20.925-86

Revisor:
Francisco Máximo Ferreira Netto

Redação:
Rua Coronel Pederneiras, 204
Tels.: (12) 3156-1192 / 3156-1207

Correspondência:
Caixa Postal nº 10 - Piquete SP

Editoração: Marcos R. Rodrigues Ramos
Laurentino Gonçalves Dias Jr.

Apoio cultural: Fazenda Mundo Novo I

Tiragem: 1000 exemplares

A redação não se responsabiliza pelos artigos assinados

GENTE DA CIDADE**Dona Natália**

Aos 84 anos de idade, ainda podemos encontrá-la junto ao balcão da antiga Padaria Sabor, na rua Cel. Luiz Relvas. É bem verdade que ela não precisa mais acordar de madrugada, como fazia nos anos 40 e 50, quando ajudava o marido Zé Leite na distribuição das tarefas da panificadora. No entanto, após os afazeres domésticos desloca-se até a padaria localizada ao lado de sua casa, quando conversa com novos e antigos fregueses.

Personalidade forte, trabalhadora, mulher de fibra, Natália de Souza da Silva nasceu em Piquete, na Fazenda Cantagalo, em 9 de julho de 1920. É filha de José Lúcio de Souza e Avelina Maria de Jesus. Seu pai, produtor rural, foi vereador na Câmara de Piquete no tempo da República Velha. Quando tinha quatro anos, a família vendeu a Cantagalo para Manuel Carioca e comprou a Fazenda do Itabaquara, localizada aos pés da Mantiqueira, de Zequinha Ribeiro. Suas melhores lembranças da infância são dessa fazenda, quando brincava com seus quatro irmãos à sombra das mais de trinta jabuticabeiras. Recorda-se da vida dura e difícil naquela propriedade rural, quando todos trabalhavam, dos inúmeros empregados e da lida que iniciava antes do nascer do sol e se estendia até a noite, da lavoura do café produzindo até o início dos anos 30, da plantação de cana, do engenho e da saborosa rapadura, da casa de farinha, do gado, do arroz plantado na várzea, do feijão e dos vizinhos: os Pelúcio, na Santa Lydia, os Costa Manso, na Meia Lua, os Braga, na Boa Vista, os Penha, pros lados dos Marins. Recorda-se, também, dos políticos da época: o prefeito Zé de Brito, o Zizinho (Luiz Arantes Júnior), o Serafim Moreira.

Para freqüentar o Grupo Escolar, mudou-se para a cidade, indo morar com os padrinhos Modesto e Maria Gonçalves. Com o término do Grupo, retornou para a fazenda, para ajudar nos trabalhos. Quando



os irmãos mais novos atingiram a idade de freqüentar o Grupo, o pai construiu uma casa na cidade, na margem direita do Rio Piquete, próximo à Av. Major Pedro. A mãe e os irmãos lá ficavam durante a semana. Ela e o irmão mais velho, por diversas vezes, após o trabalho na fazenda, vinham a cavalo para a cidade a fim de visitar a família, retornando tarde da noite. Quando ela completou 18 anos, o pai vendeu parte da fazenda para Dimas Junqueira e Dona Natália mudou-se definitivamente para a cidade. Por essa época conheceu José Leite da Silva. Casaram-se no dia 10 de fevereiro de 1941 e tiveram três filhos: José Leite Silva Júnior, Paulo e Hamilton Leite.

Com poucos anos de casados, o marido, que até então trabalhava na FPV, comprou a Padaria Sabor. A partir de então, a panificação passou a fazer parte do dia-a-dia da família. Educada e com um sorriso de bem querer, ainda hoje Dona Natália atende a todos com a mesma prontidão dos idos tempos.

Na Fazenda do Itabaquara, parte do pomar com as dezenas de jabuticabeiras que povoaram a infância de Dona Natália. Foto do início do século XX.



Foto arquivo Pro-Memória

**Entre o dito e o feito...
bem feito?!**

Recentemente, na semana em que se comemorava o dia do professor e da criança, visitei uma escola de educação básica. Conheci a proposta pedagógica, os projetos e a equipe de professores. Para minha surpresa e alegria de educadora, vi concretizados nos documentos e no discurso uma visão holística de educação, um compromisso com a cidadania e uma escola quase perfeita. Minha alma de educadora estava alimentada.

É notório o quanto as escolas têm avançado nas discussões de seu papel, do seu fazer pedagógico e nas relações entre educação e sociedade. No papel – no dito – percebe-se um significativo avanço. Os textos são bem escritos. O discurso é de consenso.

Mas, como educadora, não ficaria só no papel, precisava conhecer a realidade daquela escola. Precisava ver o feito. Como eu deseja vê-lo. E vi!

Vi crianças tentando subir escadas, umas atrás das outras, se empurrando, e professoras gritando pela ordem. Vi carteiras enfileiradas. Lousa cheia de textos desinteressantes. Vi crianças desatentas e professoras com caras aborrecidas. Corredores silenciosos e biblioteca vazia. Livros e computadores parados. Vi professores falando, falando, falando... e alunos passivos. Falar com o colega é proibido. Espiar a rua pela janela é arriscar ficar sem recreio. Não vi movimento, não ouvi música, não cheirei flores, não provei o lanche, não toquei pessoas.

Precisava ir embora. No caminho de retorno, ainda vi o lixo sendo queimado, muito lixo. Lembrei-me então do que estava escrito na proposta: formar cidadãos comprometidos com o meio ambiente. A fumaça me incomodava, apressei o passo, mas um cartaz chamou minha atenção: Mini discoteca infantil. O que seria isso? Anotei a hora. Era naquele mesmo dia, às 20 horas. Descobri que o evento fazia parte da comemoração do dia da criança. Não resisti. Voltei ao estacionamento da escola, na hora marcada e fiquei a observar. Os pais descarregavam as crianças. Nem olhavam para trás. As crianças chegavam arrumadas. As meninas, ah as meninas, pareciam peruas mirins. O som começou. Do lugar onde eu estava era ensurdecedor. Imaginem para as crianças que estavam próximas dele. Bom, já que estava ali, poderia curtir a música. Música? Só havia ruídos. Músicas com letras, letras? Não vou conseguir lhes contar esta parte. Não havia mais nada a ser feito ali. Fui embora, minha alma educadora estava desolada.

Pelo menos o dia me ensinou uma lição: entre o dito e o feito há uma enorme distância. O feito nem sempre é bem feito. Perde o aluno, perde a escola e perde a sociedade.

Laura Cristina Chaves

Memorialística Piquetense: A Congregação Mariana

Virilidade. Este é o termo que ocorre para designar os homens que compunham a ala masculina dos que, imbuídos da convicção dos bons costumes, representavam o símbolo forte dos filhos de Maria e irmãos em Cristo. A presença marcante nas procissões revelava a força da ordem unida sob o estandarte alçado, honraria especial ao que o empunhasse. Privilégio. Conquista. Escolha selecionada. Fibras testadas em batalhas mundanas.

A missa das 10 horas, nos domingos, na antiga Matriz de São Miguel, marcava-se especialmente pela presença dos Marianos. Ocupavam, unidos e organizados marcialmente, vários bancos, sempre à esquerda do altar-mor. Alinhavam-se nas entradas e saídas. Reconheciam-se pelos distintivos, fitas, medalhas. Requeriam posturas admitidas como corretas pelo grupo. Eram símbolos de bom comportamento. Sua aceitação na entidade requeria cuidados.

Emblematizados nas fileiras marciais. Comprometiam-se pela fé, pela fidelidade ao papa, pela pureza dos costumes, sendo ou para ser exemplares chefes de família. Assim se diferenciavam. Assim se reconheciam na comunidade. Vestiam-se de terno e gravata. Impecáveis na simplicidade.

Um hino os identificava Cadenciado. Viril. Varonil. Glorioso. Harmonioso. Ritmado. Não eram vistos nos bailes das cidades. Muito menos nos de Carnaval. Suas mulheres eram singelas, obedientes, mães-de-família. Presentes no lar. Laboriosas. De filhos rigidamente enquadrados. Bem antes do Rock-n-Roll. Dos Beatles. Da televisão. Nos tempos das fogueiras de São João nas festas brejeiras, das conversas tranquilas no fim do dia, nas quermesses do largo junto à matriz soberana na colina. Tempos de confissão individualizado pela declaração ante uma telinha junto à qual um padre contrito ouvia. Comunhões diárias, de preferência. De profundo respeito aos mais velhos. Membros de uma agremiação em aval de vida santificada

Referência de clãs como o dos Vieira Soares. Membros desse clã foram exemplos paradigmáticos da organização, seus participantes, líderes e defensores. Sob intensa vigilância. Modelos. Padrões de comportamento.



Primeira Diretoria da Congregação Mariana de Piquete. Diretor: Padre Oswaldo B. Bindão; Presidente: João V. Soares; Secretário: Luiz V. Soares; Assistentes: José Venino Vieira e José R. Fernandes; Mestre de Novícios: Décio L. Guimarães; Tesoureiro: Ismael M. de Almeida; Conselheiros: Benedito Costa, José V. Soares, Eduardo F. de Aquino, José A. Beraldo e Carlos Vieira Soares. Foto de 1936.

Eia sus! Soldados de Cristo no esplendor da vitória. Muito distantes de hoje como modelos. Os Congregados Marianos inseriam-se nos moldes caracterizados pelo antigo direito eclesiástico de pessoas dotadas do bem e dele praticantes.

Para ser de bem, uma pessoa precisava executar várias boas ações, reconhecíveis por seus efeitos. Se, entretanto, um deslize ocorresse, bastaria um, e a pessoa perderia o atributivo anterior.

Se nas fileiras marianas o deslize houvesse, esperava-se o afastamento do congregado, por espontânea decisão, ou por conselho dos demais. Comunicado com discrição.

No mundo do trabalho eram pessoas operosas, cumpridores dos deveres, fiéis às hierarquias. Se a dinâmica social mudou esses arranjos e o trabalho tornou-se menos hierárquico e mais criativo, obtido por competência, talento e conhecimento, como fatores a alterar valores tradicionais, a irmandade também se alterou nas suas referências básicas. Do hino triunfante, ufanista, cantado virilmente em ordem unida, sobraram apenas as memórias. Pretendia-se fixar valores. Os ideais impregnados reproduziram-se ou não.

Naqueles, nos quais a imersão foi mais convincente pelo terreno fértil encontrado, vicejaram as boas obras de ação cidadã e comunitária. Para não citar nomes e correr o risco do esquecimento, ainda que involuntário, é bom lembrar. No conjunto, as obras assistenciais, como, por exemplo, a instalação e manutenção da Vila Vicentina e de seus correligionários de apoio, como membros egressos dessas irmandades que, ao aproximar pessoas, as levava a acreditar na necessidade de buscar o bem. E, em nome dele, agir.

A sonoridade das vozes viris dos congregados marianos ficou na velha Matriz a marcar o tempo. E a exemplificar um tempo de habitantes-cidadãos praticando a religiosidade como norma de vida e empenho social como devoção e dádiva

De acordo com os dados de que disponho, a Congregação Mariana de Piquete foi fundada a 2 de novembro de 1933, contando com 18 membros, entre eles, meu informante, Sr. Luiz Vieira Soares (1998). Ele foi um dos principais memorialistas da história das irmandades e das organizações relacionadas à Igreja católica em Piquete.

Dóli Castro Ferreira

A Congregação Mariana – 2

A Congregação Mariana de Piquete subsiste em nossos dias, agremiando ambos os sexos em nome de Maria e representados pela singela fita de tafetá azul celeste, da qual pende a honrosa medalha simbólica. Entrevistei o atual presidente, Sr. Vicente Cândido, que demonstrou satisfação em ser Congregado Mariano há 56 anos.

Reportou-se aos velhos tempos em que a irmandade contava com Luiz Vieira Soares, Carlos Vieira Soares, e mais os dois irmãos Venino e João, e também Ismael Marques de Almeida, e outros nomes, pessoas que, além de congregados, eram também vicentinos, isto é, participantes da confraria de São Vicente.

Disse-me o Sr. Vicente Cândido que a organização que dirige transformou-se ao

longo do tempo, e hoje reúne-se em Cenáculos, especialmente nas datas comemorativas de festividades em homenagem a Nossa Senhora.

Estive presente a um desses Cenáculos por ocasião do dia consagrado a Nossa Senhora do Carmo (16 de julho). No Cenáculo são rezados o terço, a ladainha mariana e são feitas leituras especiais acompanhadas de comentários. São cantados hinos de louvor e anunciados os próximos encontros.

A data relevante consagrada a Nossa Senhora do Carmo remete-se a uma invocação iniciada a partir de um mosteiro e sua capela instalada no monte Carmelo, na Palestina. Daí surgiu a denominação de carmelitas aos que se filiaram à ordem que

os nomeia. Representados por uma vestimenta que os identifica – o escapulário, espécie de avental que recobre a frente e as costas do corpo, partes amarradas por cordões junto aos ombros – são propagadores da fé em Nossa Senhora do Carmo. Por sua vez, para os fiéis em geral, o escapulário foi diminuído por um pequeno retalho de pano, impresso, cujas partes da frente e das costas são mais facilmente usadas.

O Sr. Vicente Cândido referiu-se à orientação dada por um visitante, o padre Gobbi, no sentido de realizar os Cenáculos para manter viva a Congregação Mariana, de tão honrosas tradições e símbolo de culto. Entrevista a 16-07-2004.

Dóli de Castro Ferreira

As Crianças Aprendem o que Vivenciam

*Se as crianças vivem ouvindo críticas,
aprendem a condenar.
Se convivem com a hostilidade,
aprendem a brigar.
Se vivem com medo, aprendem a ser medrosas.
Se convivem com a pena,
aprendem a ter pena de si mesmas.
Se vivem sendo ridicularizadas,
aprendem a ser tímidas.
Se convivem com a inveja,
aprendem a invejar.
Se vivem com vergonha,
aprendem a sentir culpa.
Se vivem sendo incentivadas,
aprendem a ter confiança em si mesmas.
Se as crianças vivenciam a tolerância,
aprendem a ser pacientes.
Se vivenciam elogios,
aprendem a apreciar.
Se vivenciam a aceitação,
aprendem a amar.
Se vivenciam a aprovação,
aprendem a gostar de si mesmas.
Se vivenciam o reconhecimento,
aprendem que é bom ter um objetivo.
Se vivem partilhando,
aprendem o que é generosidade.
Se convivem com a sinceridade,
aprendem a veracidade.
Se convivem com a equidade,
aprendem o que é justiça.
Se convivem com a bondade e a consideração,
aprendem o que é respeito.
Se vivem com segurança,
aprendem a ter confiança em si mesmas e nos que as cercam.
Se as crianças convivem com a afabilidade e a amizade,
aprendem que o mundo é um bom lugar onde se viver.*

Dorothy Law Nolte

Outubro no Vale: Mês das Içás

“Saúva ou saúba. Chamada carregadeira, sabitu, formiga de roça. As fêmeas chamam-se tanajuras e constituem acepipe tradicional”. – *Luiz da Câmara Cascudo*.

Uma das tradições indígenas que resiste em toda a região do Vale do Paraíba é o hábito de caçar e comer içás no mês de outubro, costume que remonta aos primórdios da colonização portuguesa no Brasil. No Maranhão, Frei Ivo d'Evreux, no século XVII, teve a oportunidade de assistir a uma caçada às formigas: “Caçam os selvagens somente as formigas grossas como um dedo polegar, para o que se abala uma aldeia inteira de homens, mulheres, rapazes e raparigas. A primeira vez que vi esta caçada, não sabia o que era, e nem onde ia tão apressada gente, deixando suas casas para correr após as formigas voadoras, as quais agarram, metem-nas numa cabaça, tiram-lhe as asas para fritá-las e comê-las”.

O Barão de Eschwege, em seu livro *Diário de uma Viagem do Rio de Janeiro a Vila Rica, na Capitania de Minas Gerais no ano de 1811*, registrou o hábito paulista de comer içás: “Ao começar o tempo mais quente do ano, isto é, em outubro, aparecem com asas as formigas grandes, que julgo serem as fêmeas; reúnem-se então aos milhares, à entrada do formigueiro e dali voam em enxame; entretanto, esse estado alado não dura muito; assim cai uma após outra do bando, espalham-se por toda a região. Cada uma, desde que perde as asas, logo trata de cavar a toca e estabelece o novo formigueiro. Na Capitania de São Paulo chamam tanajuras tais formigas.

Costuma-se comer as grandes, separar a parte superior e assá-las na frigideira, com toucinho, não sendo mau o seu paladar”.

Dom Pedro Miguel de Almeida Portugal e Vasconcellos, 4º Conde de Assumar e 3º Governador e Capitão-General da Capitania de São Paulo e Minas Gerais, viajando da cidade de São Paulo para Vila Rica de Ouro Preto, no mês de outubro de 1717, pela Estrada Real do Vale do Paraíba, pernitoitou em um rancho de beira de estrada, próximo da Aldeia de São José da Parahyba, atual cidade de São José dos Campos, registrando em seu diário de viagem: “o dono do rancho era um paulista, o qual, com generoso ânimo, ofereceu a S.Exa. para cear meio macaco e umas poucas de formigas, que era com tudo quanto se achava. Agradeceu-lhe S. Exa. a oferta, perguntando a que sabiam aquelas iguarias, respondeu que o macaco era a caça mais delicada que havia naqueles matos circunvizinhos, e que as formigas eram tão saborosas, depois de cozidas, que nem a melhor manteiga de Flandres lhe igualava”.

O naturalista inglês Charles Frederik Hartt, andando pelas selvas da Amazônia, em fins do século XIX, escreveu: “Quando estive na Amazônia, ouvi muitas vezes gabar o gosto da saúva. O sabor picante torna completamente impossível o uso da saúva para outro fim que não seja o da especiaria ou condimento. Adicionadas ao molho de tucupi, estas dão-lhe um gosto muito agradável, como posso asseverar por

experiência própria”.

Em algumas regiões do Brasil, a içá é torrada, moída e usada como chá, para combater a amidalite e qualquer outro tipo de irritação da garganta. No nordeste brasileiro, a içá é considerada um prato afrodisíaco, aconselhado às pessoas portadoras de inibição sexual e na linguagem popular, tanajuras são as mulheres que têm as nádegas muito grandes.

Monteiro Lobato, em carta a uma prima, moradora em Taubaté, no Vale do Paraíba, escreveu que “a içá é o caviar do povo de Taubaté”.

Eis trechos dessa carta:

“Recebi a latinha de içá torrada... Para mim foi muito bom, porque me rendeu o bilhete com o pedido, em troca da içá, de um pensamento sobre a içá...”

A sugestão me perturbou, porque nunca no mundo ninguém jamais “pensou” sobre a içá – e pelo jeito é realmente coisa “impensável”.

Mas, já que me pede, faço um esforço e digo que a içá é o caviar da gente taubateana.

Como você sabe, o famosíssimo e apreciadíssimo caviar da Rússia é a ova dum peixe de nome esturjão; e que é o abdômem (vulgo bundinha) da içá senão a ova da formiga saúva?”.

Em “Caminhos e Fronteiras”, Sérgio Buarque de Holanda faz o seguinte comentário: “... A içá torrada venceu todas as resistências, urbanizando-se mesmo, quase tão completamente como a mandioca, o feijão, o milho e a pimenta da terra. Pretendeu-se que os jesuítas, no intuito de livrarem as lavouras da praga das saúvas, tivessem contribuído para disseminar entre os paulistas o gosto por essa iguaria. Nada há de inacreditável em tal suposição, uma vez que já os primeiros escritos de missionários inicianos em terra brasileira mencionam a içá como prato saboroso e saudável...”

Caçada e comida de formas diferentes, a içá constitui a alegria e a delícia das populações rurais e urbanas do Vale do Paraíba, e durante o mês de outubro, nas tardes quentes e abafadas, crianças, mulheres, velhos e adultos, com varas, galhos de árvores e mesmo com as mãos, ocupam os morros e vales, perseguindo e catando as içás, que, aos milhares, fazem o seu vôo nupcial, atraindo pássaros e homens em busca de alimento, proteína e divertimento, perpetuando uma tradição milenar indígena. As içás, depois de mortas, sem as asas, o ferrão e as pernas, são lavadas em água corrente e torradas com um pouco de gordura ou óleo e sal. Também podem ser comidas como farofa ou fritada e ainda guardadas em latas bem fechadas para serem comidas durante o ano.

Em Silveiras, a Fundação Nacional do Tropeirismo promove todos os anos, no mês de outubro, o “Festival da Içá”, atraindo pessoas de todas as regiões do Vale do Paraíba e até mesmo de São Paulo e do Rio de Janeiro, para saborearem o delicioso petisco.

Prof. José Luiz Pasin

Crônicas Pitorescas

A Rainha do Xadrez

Palmyro Masiero

Não beirava sequer um aspirante a mestre, apenas um razoável jogador, mas era amarrado, vidrado, obcecado, apaixonado mesmo por xadrez. Sabia tudo sobre ele, sua ou suas origens, as sensacionais jogadas dos grandes mestres; na verdade, um “expert”, uma enciclopédia ambulante sobre a matéria. Proprietário de vários jogos de diferentes tamanhos, do oficial até um pequeno imã, para viagens. Num recanto de sua sala, uma estante específica, exclusivamente composta de livros versando sobre “o jogo dos jogos”, compunha a decoração. Seu grande sonho era ter sobre ela alguns troféus ganhos em campeonatos, mas o máximo que conseguira foram diplomas de participação.

Todas as noites, enquanto ele mexia com as peças, em sua própria casa, com amigos, nas casas destes ou no clube de xadrez, sua esposa, completamente leiga e desinteressada desse tipo de competição, curtiava TV.

Saiu de férias. Alugou uma casa à beira-mar e passou a mordomar mareiro e marejada. Dois dias foram estupendos, mas no terceiro teve início uma chuvinha farinhenta, que prometia ter chegado para ficar. Preso dentro de casa, começou a ficar indócil. Bateu forte o desejo de umas partidinhas de xadrez. Mas como? A casa era um tanto afastada do centro e, mesmo assim, não conhecia ninguém por lá. Junto a ele só a mulher, vidrada na TV, e que não entendia bulhufas sobre o assunto. Um gesto de aflição começou a atormentá-lo no segundo dia de chuveiro intermitente.

Não suportou o peso e partiu para a apelação. Segurou a mulher na marra, na tarde molhada e deu início a uma doutrinação completa sobre a beleza do jogo de xadrez. O arranque foi pela história dele, contando existirem controvérsias entre os historiadores sobre sua origem. Alguns, afirmando ter sido um troiano, com “aquilo” cheio pelo interminável cerco de Tróia, seu inventor. Outros, ser o xadrez de origem persa, pois a expressão “xeque-mate” vem de “shah mât”, cujo significado é “o xá (rei) está morto”. Já os persas acreditam que o

jogo chegou até eles vindo da Índia. Daí a barafunda formada.

Seguiu pela exaltação dos GMI e suas intermináveis partidas, salientando os nomes de Capablanca, Botvnnik, Alekhine, Fischer, Karpov, Korschinoi, Kasparov, e dos brasileiros Méquinho e Sunyé.

Sentindo o interesse da mulher, disparou a apanhar o joguinho de viagem e passou a ensinar-lhe. Quando começou a explicação, ela pegou caneta e papel e sentou-se. Ele mostrando cada peça com seu respectivo nome, ela anotando; como se movimentavam, ela anotando; como “comiam” as peças adversárias, ela anotando... Várias vezes repetiu as normas e o objetivo final do jogo: xeque-mate ao rei.

Considerando que a esposa houvera entendido tudo, deu início a uma partida experimental. Foi levando o jogo bem simples, em água morna. O marido fazia um lance, a mulher olhava, depois tomava suas anotações, lia por instantes e mexia em alguma peça. A cada jogada, esse ritual se repetia. Realmente, estava um joguinho chato, cansativo, xarope.

Sem nenhuma dificuldade, ele venceu e apanhou os apontamento que ela fizera e começou a ler:

“Pião” – Anda pra frente, casa por casa. Obs.: na saída, pode andar duas. Não pula e come de viés.

“Torre” – Anda na vertical e na horizontal. Não pula, mas come como anda.

“Bispo” – Não pula. Só come e só anda em diagonal.

“Cavalo” – Anda uma casa, duas e vira em L. Pode pular à vontade e come pra frente, prá trás, pra qualquer banda.

“Rei” – Anda para todos os lados, mas só de casa em casa.

Foi na rainha que ele se avexou totalmente. Aquilo feria a nobreza do jogo. Digo eu que se as feministas soubessem quem é a autora das anotações, seriam capazes de organizar uma passeata de protestos em sua casa. Assim estava escrito:

“Dama (Rainha)” – Anda e come pra tudo que é lado.

Relicário

No baile da Corte
Foi o Conde d’Eu quem disse
Pra Dona Benvinda
Que farinha de Suruí
Pinga de Parati
Fumo de Baependi
É comê bebê pitá e caí

Oswald de Andrade

Batedor de rodas

Edival da Silva Castro

Girson Calandrini foi contratado pela Rede Ferroviária.

Horário normal de trabalho: quarenta horas semanais.

Deram-lhe um martelo e instruíram-no a bater nas rodas dos trens.

Não querendo entrar em atrito, nem quis saber o proquê.

Foi o emprego que pedira a Deus: honesto, limpo, ótima remuneração e carteira assinada.

Todos os trens que paravam na estação, lá ia o Girson bater nas rodas. Tinha até uniforme: calça de gabardina escura, camisa branca, sapatos pretos e boné com o distintivo da Rede.

À espera dos trens, mandou confeccionar um banquinho especial em que ajeitasse o bumbum rechonchudo. Ao ouvir o rilhar e o apito do trem lá na curva, tirava o martelo da cintura e preparava-se para o embate.

Estava felicíssimo com o emprego. Tinha vez que, após bater rodas, dava tempo de assistir o vaivém das pessoas e de até flertar com as passageiras.

Como os trens, o tempo passou e Girson tornou-se persona grata. Os cumprimentos e demonstrações de afeto vinham de cada passageiro. Os acenos perdiam-se na distância.

Muito dedicado, martelava as rodas com aptidão. O estrépito passou a fazer parte do ar-ambiente da estação.

Numa tarde, quando já beirava a aposentadoria, o engenheiro da Rede perguntou-lhe:

– Seu Girson, há tempo que lhe venho observando, o senhor é excelente bater de rodas. Pode responder-me por que faz isso?

– Olha, seu dotô, estou nessa profissão faz trinta e cinco anos, vou aposentar-me daqui a alguns dias, nunca ninguém me explicou o porquê!

– Seu Girson, se martelam as rodas do trem para saber se elas estão duras, firmes, sem rachaduras, somente isso.

– É, seu dotô, foi por isso que nunca encontrei rodas de trem chochas. Elas sempre foram duras como ferro! (...)

Fazenda Mundo Novo I O paraíso é aqui...

Bairro Mundo Novo - Piquete - SP
Tel.: (11) 296-6818 e (12) 3156-8068

www.fmundonovo.cjb.net

Há 50 anos, no dia 22 de outubro de 1954, morria Oswald de Andrade, que, junto com os amigos Tarsila do Amaral, Mário de Andrade, Di Cavalcânti e diversos outros, foi participante da Semana de Arte Moderna de fevereiro de 1922.

A pequena imagem da Senhora da Conceição Aparecida

O missionário redentorista Padre J.J. Brustoloni, em seu livro “História de Nossa Senhora da Conceição Aparecida”, conta-nos que os colonizadores portugueses legaram aos brasileiros especial devoção a Nossa Senhora da Conceição. Desde o descobrimento, levantaram-se numerosos oratórios e ermidas, capelas e igrejas, nas quais se venerava a Imaculada Virgem Maria, a Senhora da Conceição. Sua festa, a 8 de dezembro, era celebrada com toda a solenidade às expensas do governo. Este e outros privilégios especiais referentes à festa e à feitura de imagens da Imaculada Conceição foram determinados, em 1646, quando Dom João IV, Rei de Portugal, proclamou Nossa Senhora da Conceição padroeira de Portugal e de seus domínios de além-mar.

Desde então, o culto à Imaculada Conceição de Maria penetrou por todo o Brasil, criando profundas raízes e imprimindo características próprias à religiosidade de nosso povo. A Imaculada Conceição de Maria foi tema de inspiração para as artes e letras. Imagens artísticas foram executadas pelos melhores artistas portugueses e brasileiros em madeira e terracota; pintores célebres puseram nome e fama às telas da Imaculada Conceição que executaram. O acervo dessas obras é incalculável. Entre elas está a pequenina Imagem de Nossa Senhora da Imaculada Conceição Aparecida, a mais conhecida e venerada pelo nosso povo, embora não seja a mais rica nem a mais artística e valiosa.

Pequena e singela, a Imagem de Nossa Senhora da Conceição Aparecida mede apenas 36 cm de altura, sem o pedestal, e 2,550 quilos de peso. É de terracota. Como foi comprovado por peritos, era originalmente policromada: tez branca do rosto e das mãos, com manto azul escuro e forro vermelho granada. Estas eram as cores oficiais, conforme determinação de Dom João IV, do ano de 1646, com as quais se



Reprodução

devia ornar as imagens do título da Imaculada Conceição. O Dr. Pedro de Oliveira Ribeiro Neto e os peritos do Museu de Arte Moderna de São Paulo (MASP), Dr. Pietro Maria Bardi, Dr. João Marino e a restauradora Helena Chartuni concluem,

por vestígios encontrados na própria Imagem, que ela era originariamente policromada nas cores oficiais azul e vermelho grená. Concluem ainda que, pelo fato de ficar por muitos anos submersa no lodo das águas, e, posteriormente exposta ao lume e à fumaça dos candeeiros, velas e tochas, quando ainda se encontrava em oratório particular dos pescadores e na capelinha do Itaguaçu, a Imagem de Nossa Senhora Aparecida adquiriu a cor que hoje conserva: castanho brilhante. A esse respeito afirma o Dr. Pedro de Oliveira: “*Sob a pátina morena da imagem, como verniz criado pelo uso e pelo tempo, fica escondido o barro paulista*”.

O manto e a coroa foram colocados quando o culto à imagem se tornou público, não só para disfarçar a quebra do pescoço, mas também como um gesto de carinho e amor dos devotos. O pedestal de prata foi mandado colocar pelo pároco de Guaratinguetá, Cônego Benedito Teixeira da Silva Pinto, em 1875. Manto e coroa da Imagem já constam de um inventário da Capela do ano de 1750, conservado no Arquivo da Cúria Metropolitana de Aparecida.

Despida das cores originais, enegrecida e quebrada, a Imagem de Aparecida se tornou objeto da devoção carinhosa de nosso povo, que, em grande escala, sobretudo a partir daquela época, se fundia no amálgama das culturas e das raças branca, negra e indígena, formando sua própria identidade étnica e religiosa.

A Imagem de Aparecida faz parte do rico acervo da escultura cerâmica religiosa do Brasil. Entre os diversos períodos de arte religiosa brasileira, o seiscentista ficou célebre pela diversidade e riqueza de seu acervo. Diversos estudiosos das imagens desse período que estudaram a Imagem de Nossa Senhora Aparecida, concluíram que ela pertence a esse período seiscentista.

Memória de José Theóphilo

Na boa árvore, metaforizamos: as raízes são fortes, os frutos sadios.

No livro da memória, Cronos, o tempo, marcou com palavras indelévels a trajetória do José Theóphilo, o amigo Zé para nós que usufruímos de sua companhia entre os familiares.

Compartilhamos, desde criança, a acolhedora casa de Dona Eva e “seu” Benedito Chaves. Lá, entre os irmãos, José enredava-se nos nossos acontecimentos, emoções, brincadeiras e compromissos, partes de uma sociedade construída de tarefas, obrigações e atitudes que nos eram cobradas em nome das hierarquias e da honra. Lazeres sadios e bem vigiados. Recordo-me muito bem dos adultos nos dirigindo, exemplificando e dando-nos segurança, principalmente. Mas tínhamos nossos lazeres, e o cinema era um dos que José e eu, particularmente, apreciávamos muito. Dona Eva possuía num camarote do

Cine Piquete (o velho cinema da Major Carlos Ribeiro) duas cadeiras cativas, alugadas mensalmente para ela e para o Zé Theóphilo. A outra, das três, era minha. Portanto, todas as noites (quase sem falhar), lá estávamos os três, a alimentar nossos imaginários. Dona Eva entre mim e o Zé. Quando o cinema mudou de prédio, renunciando igualmente uma mudança de tendências na tematização, nos desarticulamos. E daí em diante, tomamos nossos rumos. Estávamos no campo das mudanças.

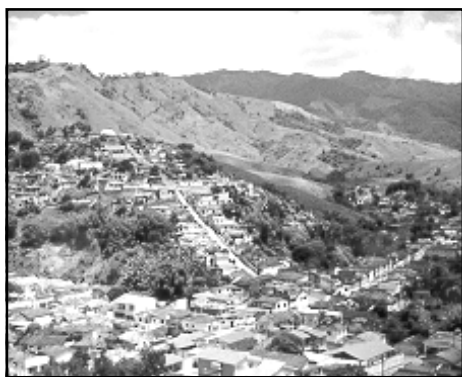
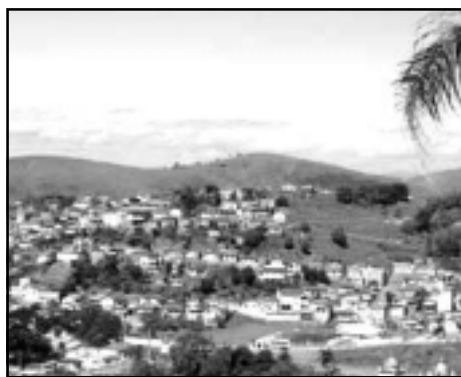
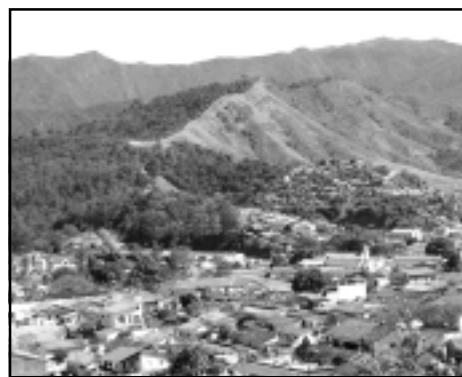
Na missa do 7º dia do Zé Theóphilo (30-09-04), recordei esse tempo ouvindo emocionada o Coral Santa Cecília, que cantava, com afeto, em memória de seu cantor que agora se tornava tempo vivo escoado.

Não foi sem motivos que a leitura do livro de Jó (19, 21-27) recordava o tempo do sofrimento como purificação. Do que muito bem nosso vigário, o Padre Cícero Ferreira, destacou como homenagem, para terminar

o fragmento com as expressões de Jó – “Sem minha carne, verei Deus”. “Eu mesmo o verei, meus olhos o contemplarão, e não a um estranho”.

Também, não sem fortes razões, deveria ser lembrada na homilia, como de fato ocorreu, ao se considerar o Evangelho de Lucas (10, 1-12), a messe que é grande, necessitando de trabalhadores, porque são poucos, e nesse fragmento lembrar a operosidade de José Theóphilo, na contínua faina: operário da Fábrica, como fora o pai, mestre de ofício, além de lavrador e sementeiro de bons exemplos. E no mesmo contexto, considerar a paz na casa, pois onde morou sempre foi um amigo da paz, recebendo com desprendimento e alegria. Lá, Taninha e os filhos saberão guardar a memória cultivada do Zé reproduzida na exemplaridade plena.

Dóli de Castro Ferreira
Em 30-09-2004



Fotos Arquivo Pro-Memória

“(...) Não podemos perder quatro anos porque há muita coisa urgente para ser feita em Piquete. (...) Saúde, educação e turismo foram as promessas mais repetidas. A saúde exige cuidado e trabalho; a educação, muito amor e competência; o turismo, investimento, rios limpos e pessoal preparado.”

Piquete tem novo Prefeito e novos Vereadores

Terminaram as eleições municipais em quase todo o Brasil.

Piquete elegeu Otacílio Rodrigues da Silva para prefeito e a Profa. Evelize, a Pastora Rose, Hugo Soares, Cariri, Claudinei, Betinho, Zico, José Geraldo e Lucinho vereadores.

O prefeito é o grande empresário do município e tem nos nove vereadores os primeiros auxiliares. O trabalho deles é importante para aprovar os projetos do poder executivo, que busca recursos e meios para executar os projetos.

Disse a professora mestra Abigail Léa com enorme precisão: *o segredo do progresso é dizer sempre sim a um bom empresário*. O prefeito é o empresário administrador do município. Já tem prática de administrar esta empresa. O prefeito precisa de apoio de quem votou nele e de quem votou contra. Trata-se agora do bem do município e todo bom projeto precisa de

apoio. Nem Deus faz nada sozinho. Ele sempre quer a participação dos homens. Muito menos nós e muito menos o prefeito podemos governar uma cidade sozinhos. É hora de apoiar, cobrar, elogiar se há algo bom e criticar falando ou escrevendo diretamente. Não adianta criticar com outras pessoas. É direito de todos os cidadãos participar, dizer e propor.

Também é importante o trabalho que fazem os cidadãos. A gente sabe que o que o povo não faz, ninguém faz. Se cada um faz bem o que faz, a cidade melhora.

É hora de união. Adversário político? O povo diz: *amigos, amigos, negócios à parte*. Não podemos perder quatro anos porque há muita coisa urgente para ser feita em Piquete. Vamos deixar para 2008 para disputar uma nova eleição... O Oratório Domingos Sávio e o PROVIM prometem fazer sua parte, colaborar na educação da juventude e das crianças. A nova diretoria

do Oratório promete um bom trabalho: Adriano e Sandra na Presidência; Luciana e Mara como secretárias; Paulinho e Ditinha na tesouraria. A equipe do PROVIM tem muitos planos para atender sempre melhor em 2005.

A responsabilidade dos políticos que nós escolhemos é grande e eles precisam dar conta de um trabalho difícil e ninguém poderá dizer que não deu para fazer.

Saúde, educação e turismo foram as promessas mais repetidas. A saúde exige cuidado e trabalho; a educação, muito amor e competência; o turismo, investimento, rios limpos e pessoal preparado.

Piquete conta com excelente jornal, “O ESTAFETA”, que pode ser o meio de comunicação entre os políticos e o povo da cidade, com mensagens de apoio, críticas fundadas e sugestões.

Padre Mário Bonatti - UNISAL

Diretor do Oratório S. Domingos Sávio

Vá dormir na garagem!

É madrugada, num comercial para TV: um homem se levanta sonolento - ao seu lado dorme placidamente uma bela mulher. Ele vai ao banheiro e vê escrito no espelho a frase “Eu te amo”. Cena seguinte: ele acaricia, na garagem, um carro importado, enquanto diz: “Eu também te amo”.

Estou passando em frente a uma padaria quando vejo uma fotografia, em tamanho natural, de Zeca Pagodinho segurando uma cerveja com uma frase escrita ao lado: “Não largo o meu amor, voltei”.

Engraçado, no meu tempo a maioria dos rapazes sabia a diferença entre alisar uma mulher e alisar um automóvel, e sabia também que o sabor da cerveja ficava mais amargo com a perda da mulher amada. Agora, se não me falha a memória, as padarias são muito frequentadas, inclusive por crianças, ou seja, aqui só os irresponsáveis podem interferir na educação delas. Um dos versos da marchinha que diz: “ninguém larga um grande amor” é a mais descarada apologia do alcoolismo que eu já vi, com o agravante de tentar identificá-lo com o mais nobre dos sentimentos.

O fato dessa infeliz marchinha ter sido composta e apresentada por um dos nossos mais bem sucedidos compositores também é grave. Será que Zeca Pagodinho precisava

tanto assim do dinheiro dele comercial, ou será que tudo não passa de uma compulsão pelo vil metal? Tem dinheiro que justifique a desgraça que o uso imoderado de bebida, principalmente entre jovens, já causou ou ainda vai causar? Como, depois de fazer um comercial tão apelativo, o fabricante ou o compositor têm coragem de acrescentar “aprecie com moderação”?

Alguém pode até dizer que isso não passa de um apelo comercial isolado, mas, olhando ao redor, constatamos que é um sintoma de algo que é muito mais disseminado e sério na nossa sociedade, uma vez que a “humanização” das coisas é diretamente proporcional à “coisificação” das pessoas. O desprestígio do ser humano, frente às coisas, não deixa de ser muito irônico nos dias de hoje, em que, no afã de se “produzir”, de ficar mais bonito, tem nego tomando - e até morrendo por causa disso - anabolizante veterinário para ficar mais “sarado” e membro emérito da “geração saúde”! Dá para entender?

Mas houve um tempo em que o brasileiro mais gostava de si mesmo e de seu país. Nesse tempo os peitos estavam cheios de sentimentos e não de silicone e as pessoas emagreciam comendo menos e não introduzindo um aspirador dentro delas, como se o vital tecido adiposo não

passasse de uma “sujeira” dentro de um recipiente qualquer. Agora, se o regime não dava certo, por que esquentar a cabeça com uns quilinhos a mais? Assumíamos, sem vergonha, que preferíamos as mulheres abundantes - o novo padrão de beleza agora vem do exterior, onde gringos obesos nos querem fazer crer que a magreza é mais bela e o corpo é tudo (Gisele Bündchen que me perdoe, mas nesse tempo, lugar de mulher faminta era no semi-árido, só nos anos de seca, e não em capa de revista, pois até pegava mal para a imagem do país) - sem falar daquele veneno, daquele borogodó que só as nossas mulheres possuíam e que lhes dava, ao mesmo tempo, um ar de menina e de mulher, de pureza e de sensualidade, que desafiava os mais inteligentes e sensíveis.

Não vamos misturar! Uma coisa é uma coisa e outra coisa é outra coisa! Aprendamos a dar o real valor àquele que é o maior patrimônio nacional: a mulher brasileira, e a saber que existe um tempo adequado para tudo, inclusive para alisar o automóvel no fim de semana com uma cera impermeabilizante e para tomar moderadamente uma bebida nos momentos de alegria e no recesso de um lar.

Prof. Eduardo Simões