

Brinquedos e brincadeiras

Nesta edição, o caderno Piá 21, exibe os textos escritos pela folclorista Lilian Argentina Braga Marques que tem em seu registro a data de nascimento em 30 de abril de 1922 e de falecimento em abril de 2006.

BRINCADEIRAS E BRINQUEDOS

BRINCAR

Definição de brincar: o mesmo que divertir-se.

Brincos e brincadeiras: ato de brincar, entreter-se em jogos de criança! O mesmo que entretenimento.

Exemplos: pular corda, jogo de damas, 5 Marias, brincar de roda, pular "sapata", jogar bola, brincar de "rato e gato"

A brincadeira requer mais de uma pessoa – é coletiva, socializante e reúne as crianças.

Por vezes a brincadeira requer um implemento que nem sempre trata-se de brinquedo. Ex: vara para brincar de "chicote queimado"; pedra para jogar "sapata"; corda para pular.



BRINQUEDO



Objeto que serve para as crianças brincarem.

O brinquedo é individual pois, a criança, pode brincar sozinha com ele. Exemplo: boneca, bola, peteca, peteca, bilboquê, pião, pandorga, perna-de-pau, bichos de pano, autinho, carrinho, mobilinha.

Há brinquedos industrializados e os folclóricos:

Os industrializados são feitos em serie. Ex: bonecas de plástico, de louça, carrinhos de metal, bola de borracha



O brinquedo folclórico apresenta as seguintes características:

- 1- São confeccionados a mão com o auxílio de pequenas ferramentas
- 2- Tem tradicionalidade no meio onde aparecem
- 3- Tem aceitação coletiva no grupo
- 4- Seu uso é transmitido através da imitação

Exemplos: bruxa de pano, catavento, piorra, cavali-

nho de pau, boneco de sabugo, bola de meia(tucha), bonecos de engonço(com armação de madeira, cordões, "vira cambahotas").

OBSERVAÇÕES: Fantoches ou títeres pertencem ao teatro, não são brinquedos. Sua provável origem seria Índia ou Egito, eram chamados "neuro-sapta" das feiras gregas de onde foram para Roma com a denominação e "baratini" ou "pupazi".

No Brasil, o fantoche aportou no Nordeste onde adquiriu o nome de "mamulengo" (mão maluca)

No Rio Grande do Sul, entrou com os colonos germânicos como Kasperle, depois foi denominado Gaspar. Teve a função educativa entre as crianças.

As brincadeiras constam de jogos, passeios e rodas cantadas. A música empregada nas brincadeiras é folclórica e passada de geração para geração.

A maioria das brincadeiras de roda recebemos dos portugueses. Muitas delas são encontradas no Rio Grande do Sul e nos Açores.

Embora as crianças lancem mão de qualquer objeto para brincar, nem todos são classificados como brinquedo. Ex: Bonecos confeccionados com palha de milho destinados a servirem de ornamento no ciclo natalino ou para enfeitar a cozinha(bonecas de palha com avental e vassourinha) são classificados como artesanato folclórico ornamental.

O mesmo acontece com as cabecinhas das bonecas ou bonequinhas que se penduram nas chaves dos guarda-roupas ou com bonecos ou bichinhos que enfeitam as geladeiras (levando-se em conta o material e as técnicas empregadas)

Atualmente, tais enfeites classificam-se na faixa de artesanato popular, porque são, na maioria. Feitos em moldes, ou confeccionados com orientação revistas especializadas e empregam os mais diversos materiais.

Muitas brincadeiras estão no "faz de conta" como brincar com água, aveia, "comidinha" etc. ou reproduzir fatos do dia a dia – aniversário de boneca, batizado etc.

O importante para o registro de brinquedos é que se anote o material de que é feito, sua forma e utilização.

Quanto às brincadeiras registram-se:



- 1- A formação (círculo, fileira, fila....) isto é, a posição das crianças ao início das brincadeiras ;
- 2- O desenvolvimento ou desenrolar das ações
- 3- Letra e música(registro musical- gravação ou anotado na pauta)



Responsabilidade do Caderno:

Odila Paese Savaris

Textos: Lilian Argentina Braga Marques e Sonia S. de Campos Abreu
Wikipédia, a enciclopédia livre
Dicionário de Regionalismo do Rio Grande do Sul – Zeno Cardoso Nunes e Rui Cardoso Nunes

Textos e pesquisas extraídos de:

Dicionário da Língua Portuguesa- Aurelio Buarque de Holanda Ferreira
Rio Grande do Sul, História e Identidade, Manoelito Carlos Savaris
<http://dicionario.babylon-software>.



COZINHA RURAL, MOVEIS E UTENSÍLIOS

A peça principal da cozinha é o fogão.

Foram registrados na área rural do Rio Grande do Sul, o fogão de barro com chapa, fogão de ferro, fogareiro de ferro com grelha.

Com a finalidade de assar carne ou pães há forno de barro no interior ou mesmo fora da cozinha.

Encontram-se ainda na cozinha: mesa, banco ou cadeiras, paneleiro, prateleira, tulha para gêneros, caixa de Lena, cabides rústicos, suporte para talha ou bilha(depósito de água), moringa, quartinha, alguidares, rolos de sovar massa (com manivela) , prensa para massa, filtro para água, masseira gamela, bacias, pilão pequeno para socar carnes.



São utensílios ligados à cozinha rural: panelas, caçarolas, tachos, frigideiras, moinho para pimenta do reino, vassoura de bater ovos, escumadeira, talheres para trincar, espremedeira de limões, conchas, forma para pães e bolos, rolos de estender massa, colheres de pau, socador de feijão, batedor de bifes, peneiras, escorredor de massas, tabua para cortar carnes, abridor de garrafas e de latas, saca-rolhas, farinheira, galheteiro, funil para líquidos, filtro para café(saco), louças e talheres.

No caso de não haver despensa separadas, encontra-se na cozinha formas de guardar e condicionar os utensílios e as comidas.

Como ornato de cozinha encontram-se panos de parede(panos bordados) e "bicos" de papel recortado para prateleiras. Ficam na cozinha, panos para enxugar louças.

A despensa geralmente fica ligada à cozinha. Ali se encontram: tulhas, barril de erva, tachos para fazer doces ou sabão, pá de madeira para mexer as tachadas de frutas, prateleiras para utensílios, prateleiras suspensas para queijo, salames e linguiças, descascador de arroz, cincho para queijo, pilão para arroz, latas grandes para gêneros alimentícios, formas para fazer velas de servo, pipa d'água, baldes, vassouras, escovas.



GASTRONOMIA DO RIO GRANDE DO SUL

Texto de Lillian Argentina Braga Marque e Sonia Campos



A natureza do Brasil ofereceu, tanto a seus habitantes primitivos, como aos colonizadores(que, aqui aportaram) grande variedade de alimentos. Outros aclimataram-se por introdução dos portugueses, ao fazer roças, hortas e fomentar criações domésticas(galinhas, porcos, ovelhas, cabras, gado vacum).

Especiarias, sal e açúcar foram valiosas contri-

buições trazidas pelo português à cozinha brasileira.

Segundo Câmara Cascudo(História da Alimentação no Brasil) "todos os pratos nacionais são resultantes de experiências construídas lentamente, fundamentadas na observação e no paladar. Maneiras de preparar a comida, receitas, utensílios empregados , tudo mesclou-se e adaptou-se às possibilidades do meio."

Heranças ameríndias, bem como africanas, transformaram-se, ajustaram-se ao tempero e ao sabor português, às exigências dos utensílios da cozinha europeia, ao fogão e ao forno.

Inúmeros pratos conservam, ainda, nome indígena ou africano, mas quase nada existe de autêntico na substância real.

Quanto a outras influências, observa o autor citado: "...houve um processo de aculturação contínuo na cozinha brasileira, que ainda não terminou, pois está sendo enriquecido por inúmeros grupos migratórios".

Na alimentação do sul rio-grandense, além das contribuições dos colonos de várias etnias, verifica-se a introdução de pratos internacionais, especialmente em área urbana, em restaurantes diferenciados.

Para o estudo da cozinha gaúcha, devem-se considerar as particularidades regionais: a Praiana (à base de produtos do mar); a cozinhada Campanha e Missões(predominando as carnes vacum e ovina); a da região dos Campos de Cima da Serra(onde o pinhão tem presença e o café com grapa sobrepõem-se ao chimarrão).

O churrasco assimilado por diversos grupos, é largamente apreciado reunindo pessoas em dias festivos. O arroz de "carreteiro" aparece em quase todo o estado.

É herança indígena na cozinha gaúcha:

→ utilização da mandioca e de seus produtos: farinha, tapioca, beju, pirão, mingau

→ uso do milho assado, cozido e seus derivados: canjica, pamonha, pipoca, farinha

→ aproveitamento das plantas nativas: abóbora, amendoim, cará, batata doce, banana, ananás.



→ Cozimento dos alimentos no moquém (grelha de varas) para assar carne ou peixe. Preparo do peixe envolvido em folhas; moqueca e também paçoca de peixe ou de carne(feita no pilão)

→ Uso de bebidas estimulantes: mate e guaraná

A mulher portuguesa valoriza os produtos do solo americano, aproveitou as especiarias da Índia (cravo, canela e noz-moscada) Criou novos pratos, adaptou outros e conservou algumas receitas tradicionais como: bacalhoda, caldo verde, açorda, pasteis, empadas, feijoada, cozidos, fatias

douradas, coscorões, pão-de-ló, papo de anjo, sonhos, pães, compotas, marmeladas, frutas cristalizadas, licores.

A culinária luso-brasileira pode ser assim distribuída pelas regiões gaúchas:

LITORAL (com influência açoriana)

- Peixe assado, grelhados, fervido desfiado, moqueca de peixe, siri na casca, arroz com camarão, camarão com pirão, pirão de água fria, pirão cozido,

- farofa, cuscus torrado, beju, angu de milho, mingau de milho verde, paçoca de carne desfiada, linguiça fri-





ta, . feijão mexido, fervido de legumes, açorda, canja, alinhada, fervido de suquete(osso buco), mocotó

- bolo de aipim, pães caseiros, "massas doces"(pão doce sovado), "farte" (pão com recheio de melado, melado com farinha de mandioca, roscas de polvilho, rosca de farinha de trigo(fritas) , rosquetes, "negro deitado" (bolo de panela) bolo frito, sonhos, omelete de banana, banana-frita, pão-de-ló, sequilhos, rapaduras (com diferentes misturas),

- pé-de-moleque, "puxa-puxa", balas diversas, pasteis doces e salgados, doce de panela(de frutas), doce de leite, ambrosia, fatias douradas, bolos, pudins, empadas.

Bebidas: Concentrada (vinho com água e açúcar), Queimadinha(queimar a cachaça com açúcar) , Licores diversos (de vinho, de ovos, de butiá, de abacaxi etc), café , mate-doce.

DEPRESSÃO CENTRAL (influência açoriana e outras)

- canja de galinha, sopas diversas, feijoada, feijão branco, fervido(com legumes e carne), feijão mexido, quibebe, paçoca de favas, arroz de forno, carne de panela, carne assada no forno, bife enrolado, bife à milanesa, guizado de carne, bolo de arroz, pão recheado, empadas, pasteis, "rosinhas" de massa, ovos mexidos, ovos escaldados, "roupa velha"(sobras) ,

- peixe recheado, peixe escabeche, peixe frito bacalhoadado, bolinho de bacalhau. Conservas de pepinos e cebola. Galinha assada, galinha recheada, arroz com galinha. Pães de forno, pão de panela, "mãe-benta",

- biscoitos, "calça-virada", coscorões, fatias-do-céu(bolo), merengues, broas, pudim de laranja, ambrosia de laranja, "manjar celeste", pudim de pão, "ovos moles", "fios-de-ovos", arroz-de-leite, "bom-bocado", madolate, balas de leite, de mel, tortas(doces), pé-de-moleque, "farinha de cachorro" (farinha de mandioca com açúcar).

Bebidas: gemada com vinho, licor de vinho, licores com frutas, vinho de laranja.



COZINHA DA CAMPANHA



- Carnes (vacum) grelhada , no espeto, no forno.

- Arroz "carreteiro" espinhaço de ovelha ensopado, pastéis, empadão, feijão, "cabo-de-reelho"(sobras)

- Pães caseiros(ao forno), pão "catreiro"ou "de pedra"(aquecidos sobre pedra ou cha-

pa quente), roscas de milho, "farinha de cachorro", ambrosia de pão, doces de panela(marmelada e em calda).

- **Bebidas:** chimarrão

COZINHA "SERRANA"

- Carne assada, frita, mocotó, feijoada(de feijão preto e branco), charque com mandioca, paçoca de pinhão com carne assada, arroz com galinha e quirela de milho, batata-doce, moranga, milho cozido, cuscuz, farinha de biju com leite,

- Doce degila, "jaraquatia",sagu com vinho, arroz doce, doce de frutas(pêssego, figo, pera), ambrosia, doce de leite, "Chico balanceado"(doce de aimpim), doce de batata doce.

Bebidas: Camargo(café com apoio) , quentão de vinho, graspa



COZINHA DA REGIÃO MISSIONEIRA



- Carnes, (vacum, ovno) assada, no forno, no espeto, grelhada, sopa de lentilhas, sopa de cevadinha, feijoada, "puchero", "gringa"(moranga), caramelada, pirão de farinha de milho, canja, couve com farofa, matambre com leite , fervido de espinhaço de ovelha com aipim,

- Canjica, guizado de milho, pastéis, empadão, revirado de galinha, revirado de sobras, lingüiça frita, paçoca de charque, galinha assada,

-Pão de forno, pão de borralho, bolo frito, biscoitos, pão-de-ló, geléia de mocotó, doce de jaraquatia, pêssego com arroz, arigones, tachadas (marmelo, pêssego, pêra), doce de laranja azeda cristalizada, doce de leite, rapadura de leite, gemada com leite, bolos. FOTO BOLINHO DE CHUVA

Bebidas: chimarrão, mate doce, mate com leite.

COLÔNIA ALEMÃ

- Carne de porco (assada e frita), wurst (lingüiça), chucrut (conserva de repolho), nudeln (massa), kles (bolinhos de farinha de trigo com batata cozida), conserva de rabanete, galinha assada, sopa com legumes e ovos,

- kas-schimier (ricota), kuchen (cuca), leb-kuchen (cuca de mel), mehl-doss (doces de farinha de trigo), schimier (pasta de frutas), syrup (frutos cozidos com melado), - weihmachts (bolachinhas), bolinhos de batata ralada, pão de milho, de centeio, de trigo, tortas doces.

- Café colonial (salgadinhos, salames, queijos, bolos).

Bebidas: Das bier- cerveja, chopp Spritzbier (gingibirra).

- Assimilaram o chimarrão.



COLÔNIA ITALIANA



- Brodo (caldo de carne), carne Lessa (carne cozida n'água), capeleti (massa com recheio de carne picada) o mesmo que Agnolini, menestra ou aminestra (sopa, canja), galetto a menarôsto (frango no espeto),

- ravióli (massa com recheio), tortéi (pastel cozido recheado com moranga ou abóbora), macarôn (massa), spaguetti (massa cortada), fidelini (massa fina), polenta (angu de farinha de milho), risoto (arroz com galinha e queijo ralado), pizza (massa de pão com molho e queijo), pera cruz (bolo

fervido em calda de frutas), pães de trigo e milho, panetone (pão com frutas cristalizadas)- salames, queijos.

Bebidas: vinho, graspa.

PARA SABER:

Angu: Pirão de farinha de milho

Alguidar ou Agdá: vasilha circular feita de barro

Farinha de cachorro: se obtém socando o amendoim em mistura com a farinha de mandioca e açúcar. Paçoca. Também se faz da pipoca que não estala, bem socada, e põe-se açúcar.

Quartinha: recipiente pequeno de barro para água potável; moringa, quarta, quartilha.

Títère: Boneco que se move por cordéis e engonços, imitando gestos humanos.

Apojo: leite mais gordo, extraído da vaca após a apojadura.

Apojar: ato de deixar o terneiro mamar, para provocar a lactação.

Engonço: espécie de dobradiça;

Graspa: aguardente obtida pela destilação das borras do vinho; aguardente obtido do bagaço das uvas, também chamada de bagaceira.



Pérolas

A cultura, assim, tem por finalidade adaptar o indivíduo não só ao seu ambiente natural, mas também ao seu lugar na sociedade.

Sem o apoio de um grupo que pense do mesmo modo, é - lhe impossível sentir-se seguro a respeito de qualquer assunto.

As tradições gaúchas são REALMENTE belas, e que o gaúcho merece realmente a nossa admiração.

O Tradicionalismo procura, mais que tudo, reforçar o núcleo da cultura rio-grandense, tendo em vista o indivíduo que tateia sem rumo e sem apoio dentro do caos de nossa época.

Cada Centro de Tradições Gaúchas, em si, é um novo "Grupo Local".

O Tradicionalismo, operar com intensidade no setor infantil ou educacional, para que o movimento tradicionalista não desapareça com a nossa geração

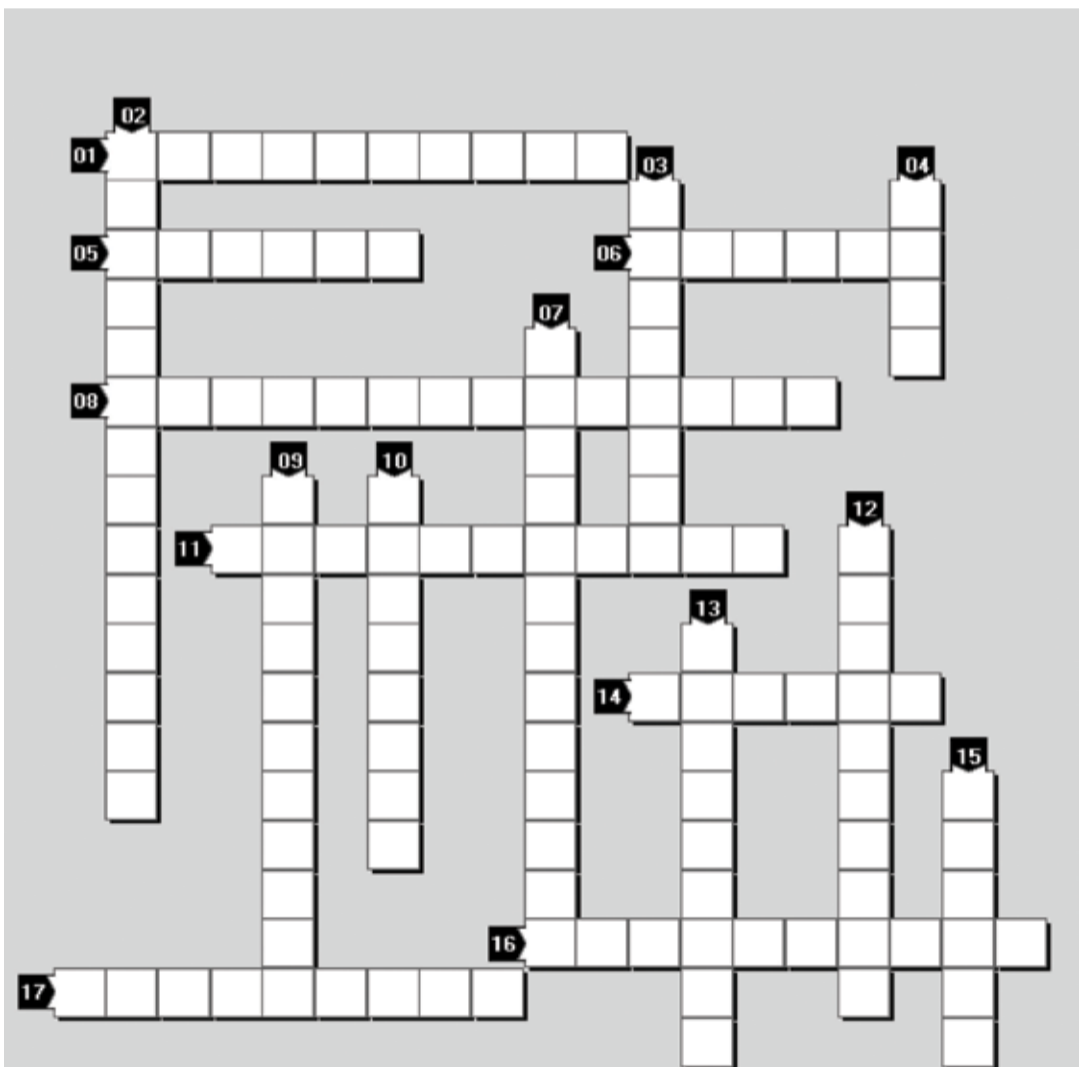
*Extraídas da tese
O SENTIDO E O VALOR DO TRADICIONALISMO de Luis Carlos Barbosa Lessa*

PALAVRAS CRUZADAS:

Responsabilidade:
Odila Savaris

Nesse mês vamos falar sobre o Rio Grande do Sul.

- Nome dado para o atual território do Uruguai quando foi invadido e transformado numa província brasileira;
- Área de terra na qual nem espanhóis e nem portugueses poderiam instalar vilarejos ou fortificações;
- Em 1682, os jesuítas espanhóis retornaram ao solo sul rio-grandense e fundaram sete povoações, a primeira, fundada, foi...
- Nome dado ao conjunto de reduções que foram organizadas na bacia do rio Jacuí;
- Tratado entre as coroas Portuguesa e Espanholas e foi assinado em 13 de janeiro de 1750;
- Em 1835, teve início a Revolução Farroupilha. O primeiro embate entre Farrapos e Caramurus, ocorreu na ponte da...
- Um dos líderes da invasão a Porto Alegre em 20 setembro de 1835, foi Gomes Jardim, que residia em....
- Último ajuste diplomático entre Portugal e Espanha no período colonial foi o Tratado de ...
- Como foi denominada a revolução entre sul rio-grandenses em 1893;
- Nome dado às doações em que o receptor devolveria à sexta parte do produto à Coroa Portuguesa;
- Líder Indígena morto seis dias antes da Batalha de Caiboaté
- Redução fundada pelo Padre Roque Gonzalez, no ano de 1626 em solo rio-grandense, a margem esquerda do Rio Uruguai;
- Nome dado aos revolucionários liderados por Gaspar Silveira Martins no ano de 1893;
- Nome da localidade catarinense invadida pelos farroupilhas, que ali proclamaram a República Juliana
- Primeiros habitantes que ocupavam o estado do Rio Grande do Sul
- A batalha do Passo do Rosário, travada em fevereiro de 1827, entre forças brasileiras e o exército Uruguaio se deu às margens do rio...
- Fundador da cidade de Rio Grande em 1737



Respostas Cruzadinha do mês anterior: 01. PRESENTE - 02. BONECSDENEVE - 03. GUIRLANDA - 04. REISMAGOS - 05. CEIA - 06. NOITEFELIZ - 07. BRANCO - 08. ARRANJOS - 09. VERMELHO - 10. PAPAINOEL - 11. AZUL - 12. VERDE - 13. VELA - 14. PINHEIRO - 15. PANETONE - 16. PRESEPIO - 17. PRATA - 18. SINOS - 19. OURO - 20. ESTRELA



Iniciamos no mês de junho, uma série de pesquisas e registros relevantes à modalidade campeira da VACA PARADA. Encerraremos com entrevistas e depoimentos no mês de novembro. Aguardamos informações também da tua região tradicionalista algum registro referente ao tema.