



Vol. 1

O sertão de Oswaldo Lamartine

A caça nos
sertões do Seridó

Algumas abelhas dos
sertões do Seridó:
notas de carregaço

Conservação
de alimentos nos
sertões do Seridó

**Reitor**

José Daniel Diniz Melo

Vice-Reitor

Henio Ferreira de Miranda

Diretoria Administrativa da EDUFERN

Maria da Penha Casado Alves (Diretora)

Helton Rubiano de Macedo (Diretor Adjunto)

Bruno Francisco Xavier (Secretário)

Conselho Editorial

Maria da Penha Casado Alves (Presidente)

Judithe da Costa Leite Albuquerque (Secretária)

Adriana Rosa Carvalho

Alexandro Teixeira Gomes

Elaine Cristina Gavioli

Everton Rodrigues Barbosa

Fabício Germano Alves

Francisco Wildson Confessor

Gilberto Corso

Gleydson Pinheiro Albano

Gustavo Zampier dos Santos Lima

Izabel Souza do Nascimento

Josenildo Soares Bezerra

Ligia Rejane Siqueira Garcia

Lucélio Dantas de Aquino

Marcelo de Sousa da Silva

Márcia Maria de Cruz Castro

Márcio Dias Pereira

Martin Pablo Cammarota

Nereida Soares Martins

Roberval Edson Pinheiro de Lima

Tatyana Mabel Nobre Barbosa

Tercia Maria Souza de Moura Marques

Editoração e Revisão

Helton Rubiano (Coordenador)

Isabelle Cavalcante (Colaboradora)

Thaynan Silva (Colaborador)

Design editorial

Rafael Campos (Projeto gráfico)

Obra da capa

Newton Navarro (Sem título, 1981.)

Vicente Serejo
Graco Aurélio Melo Viana
Helton Rubiano de Macedo
(Org.)

O sertão de Oswaldo Lamartine

Volume 1

A caça nos sertões do Seridó

**Algumas abelhas dos sertões do Seridó:
notas de carregaço**

Conservação de alimentos nos sertões do Seridó

60
anos

Fundada em 1962, a Editora da UFRN (EDUFRN) permanece até hoje dedicada à sua principal missão: produzir livros com o fim de divulgar o conhecimento técnico-científico produzido na Universidade, além de promover expressões culturais do Rio Grande do Norte. Com esse objetivo, a EDUFRN demonstra o desafio de aliar uma tradição de seis décadas ao espírito renovador que guia suas ações rumo ao futuro.

Este livro é uma ação de extensão (PD003-2021)
da Editora da UFRN (EDUFRN)
e contou com recursos do Programa Caravana Cultural
da Pró-Reitoria de Extensão (PROEX/UFRN).

Coordenadoria de Processos Técnicos
Catalogação da Publicação na Fonte.UFRN / Biblioteca Central Zila Mamede

O Sertão de Oswaldo Lamartine [recurso eletrônico] : volume 1 / organizadores
Vicente Serejo, Graco Aurélio Melo Viana, Helton Rubiano de Macedo ;
apresentação José Daniel Diniz Melo. – Dados eletrônicos (1 arquivo : 4,5 MB). – Natal,
RN: EDUFRN, 2022.

Modo de acesso: World Wide Web

<<http://repositorio.ufrn.br>>.

Título fornecido pelo criador do recurso

ISBN 978-65-5569-223-5

v. 1. A caça nos sertões do Seridó ; Algumas abelhas dos sertões do Seridó: notas
de carregação ; Conservação de alimentos nos sertões do Seridó.

1. Faria, Oswaldo Lamartine de, 1919-2007. 2. Sertões – Seridó, Região do RN.
I. Serejo, Vicente. II. Viana, Graco Aurélio Melo. III. Macedo, Helton Rubiano. IV.
Melo, José Daniel Diniz.

RN/UF/BCZM

2021/25

CDD 981.32

CDU 94(813.2)

Elaborado por Gersonede de Souza Venceslau – CRB-15/311

Todos os direitos desta edição reservados à EDUFRN – Editora da UFRN
Av. Senador Salgado Filho, 3000 | Campus Universitário
Lagoa Nova | 59.078-970 | Natal/RN | Brasil
e-mail: contato@editora.ufrn.br | www.editora.ufrn.br
Telefone: 84 3342 2221

Apresentação

José Daniel Diniz Melo

Reitor da UFRN

N o ano de 2005, Oswaldo Lamartine de Faria recebia o título de Doutor *Honoris Causa* da Universidade Federal do Rio Grande do Norte. Já ultrapassara oitenta de existência. O reconhecimento, a seu tanto tardio, mas obviamente oportuno, fazia justiça a um autor que, não tendo pertencido à academia, produziu obra de suma importância sobre o semiárido seridoense, numa prosa por todos elogiada. Encontrável apenas em sebos – por vezes reeditada por iniciativa do sebista natalense Abimael Silva – fragmentada em muitos pequenos volumes, sua obra necessitava de um ordenamento editorial capaz de confirmar e ampliar sua grandeza. É o que ora faz a UFRN com a publicação de *O sertão de Oswaldo Lamartine*, mediante autorização do filho Cassiano Lamartine, e obedecendo criteriosa organização de Vicente Serejo, Graco Aurélio Melo Viana e Helton Rubiano de Macedo. Assim, os interessados em melhor conhecer essa fascinante região brasileira a encontrarão ordenada tematicamente nos volumes agora entregues em bela concepção editorial.

Nascido em Natal – menino do litoral, portanto – até poderia Oswaldo Lamartine surpreender pela sua opção intelectual, ainda mais pelo que parecia ser o destino de estudar de forma incansável a terra que funde culturalmente os estados irmãos Rio Grande do Norte e Paraíba: os sertões do Seridó. Ocorre que esse doutor natalense, dominado pelo sentimento telúrico, tinha a correr nas veias o mais autêntico sangue seridoense, herdado de outro amoroso por aquelas terras, cujas tradições chegou a pesquisar, em *Velhos costumes do meu sertão*, o ex-governador Juvenal Lamartine.

Do pai, herdaria Oswaldo o amor irrecorrível pelo sertão do Seridó, fascinado por tudo que se refere a sua geografia física e humana: a pecuária, a fauna, a flora, os instrumentos de trabalho, as técnicas de armazenamento de água, as serras e a caatinga, o vaqueiro, a comida, a lírica popular. Desde que começou, ainda muito jovem e já merecendo reconhecimento de quem lia seus textos (especialmente do velho parceiro Vingt-Un Rosado), Oswaldo Lamartine logo se colocou em uma vastíssima galeria, da qual permito-me destacar nomes como os de Manoel Dantas, Zila Mamede, José Bezerra Gomes, os governadores Lamartine e José Augusto, Paulo Balá e o inesquecível professor Muirakytan Macêdo. E de pronto se tornou admirado pela intelectualidade brasileira, merecendo referências elogiosas de intelectuais do porte de Gilberto Freyre, Rachel de Queiroz, Ariano Suassuna e José Lins do Rêgo.

Não posso deixar de assinalar a grande alegria de me encontrar à frente da Reitoria no momento em que a UFRN produz e disponibiliza esta obra. Por isso, gostaria de homenagear os responsáveis por este trabalho que faltava à Cultura Brasileira. Parabenizo também os leitores pela excelente oportunidade de descobrir (em muitos casos, redescobrir) a riqueza que há em *O sertão de Oswaldo Lamartine*. Porém, congratulo-me, sobretudo, com os conterrâneos seridoenses, presenteados com o sertão de todos, vivamente retratado aqui.

Oswaldo Lamartine¹

Rachel de Queiroz

C onheci Oswaldo Lamartine quando começava a escrever o *Memorial de Maria Moura*, nos começos de 1990. Eu estava “situando” o romance; fixara-o geograficamente naqueles sertões que nascem nos fundos de Pernambuco, Paraíba, Rio Grande do Norte e Ceará, e marcham pelo Oeste, na direção de Goiás. Eu me inspirava, para essa localização, num velho mapa que descobrira nos guardados do meu avô engenheiro, o Dr. Rufino, onde a região aparecia desenhada apenas nos seus limites externos e marcada pelo letreiro: “Território não mapeado”. Parece que mais tarde, não sei se pelo Marechal Rondon, foi mapeada a região.

Outros problemas com que eu me defrontava eram os hábitos locais, os tratos domésticos, a alimentação, as bebidas. E a roupa. E as armas. Consultados os meus queridos amigos Melquíades e Arair Pinto Paiva (ele um estudioso do cangaço), discutimos

1 O *Galo*, n. 7, Fundação José Augusto, Natal-RN, julho de 1997.

bacamartes e facas de briga, a introdução do café, então artigo de luxo, etc., etc. Foi aliás deles dois que recebi informação sobre a existência do “cubico” ou cubículo, uma espécie de quartinho subterrâneo, oculto, onde se punham em segurança amigos que se escondiam ou se prendiam inimigos.

Mostraram-me até uma foto das ruínas do “cubico” da casa do sítio da bisavó dos dois, a famosa D. Fideralina. Mas quando fui me tornando mais exigente, tiveram eles a grande ideia – e me apresentaram ao mestre “sertanólogo”, o hoje meu amigo, meu irmão, Oswaldo Lamartine. Acho que, no Brasil, ninguém entende mais do sertão e do Nordeste do que Oswaldo. Quanto a mim, senti-me como garimpeiro que descobre uma mina. Oswaldo levou a sério a tarefa, e passou a me fornecer toda espécie de informação que lhe solicitava: desenhava roupas, chapéus, cachimbos e, principalmente, as armas dos meus cabras. Tenho aqui ao lado a pasta que guardas essas preciosidades – desenhos muito bem-feitos de punhal (especificando o que seria de marfim ou prata no cabo, o corte e as dimensões da lâmina de aço). Outro desenho, um bacadarte de fabricação inglesa (chamado pelos cabras “vagalume”), tendo gravado na coronha o nome do fabricante, I. Hall. Mas a joia, entre todos os desenhos, é o de uma pistola também inglesa (E.D.N. and North) chamada pelos cabras de “cotó”. E mais, ao lado dos desenhos, o glossário, que não posso reproduzir aqui já que me consumiria todo o espaço; vai de “jeritiba” (cachaça) até as 24 enumerações das horas do dia, como “quebra da barra”, “pingo do meio-dia”, “roda de sol” etc.

Na página das dedicatórias, quando publicado o romance, agradei a Oswaldo pela “inestimável ajuda”. Foi pouco, mas sendo ele lacônico por natureza, não me atrevi a derramamentos maiores.

Contudo, além da realmente “inestimável ajuda”, o lucro maior que me ficou desse conhecimento foi o fraterno amigo adquirido. E olha que, a princípio, quando José Bonifácio Câmara e Melquíades me falaram dele, eu até cismeí um pouco: filho de senador e presidente do Rio Grande do Norte, sociólogo e folclorista? E eis que surge aquele anjo magro, só querendo falar das coisas de que nós ambos gostávamos – quer dizer, do sertão. A cada visita, ele me trazia novas contribuições para a minha história: o nome de um pano, os trocos de moeda, os chás caseiros; tivemos grandes confabulações também sobre os ferros de marcar gado, objeto de seu grande interesse (a porta do seu apartamento, aqui no Rio, é “ferrada” como uma rês; e até agora tenho resistido em ferrar a minha também, operação que ele me recomenda, com empenho...).

Acho que só de cem em cem anos pode nascer algum brasileiro como Oswaldo Lamartine. E como ele ainda está na casa dos setenta, vão demorar pelo menos ainda uns trinta anos até aparecer outro.

Oswaldo Lamartine e eu²

Ariano Suassuna

Posso dizer que eu já era amigo de Oswaldo Lamartine antes de conhecê-lo pessoalmente, ou mesmo através de cartas, uma vez que nunca nos correspondemos. Quando, em 1930, minha família precisou deixar a Paraíba, por conta das perseguições de que éramos vítimas, foi o pai de Oswaldo, o então governador Juvenal Lamartine, quem nos acolheu; passamos, assim, uma temporada em Natal, minha mãe, eu e meus irmãos, numa casa do Dr. Juvenal que ficava junto ao mar e cuja lembrança me serviu para escrever uma passagem do meu romance *O rei degolado*. Eu tinha cerca de três anos de idade, e Oswaldo, já com onze anos, salvo engano, encontrava-se estudando no Recife ou no Rio. Tanto eu quanto Oswaldo fomos profundamente feridos na Revolução de 30 e seus desdobramentos: eu perdi meu pai, assassinado; Oswaldo perdeu um irmão, da mesma maneira. O destino foi, assim, naturalmente,

2 Recife-PE, 10 de setembro de 2008. Publicado na edição fac-similar de *Uns fesceninos*, organizada por Carlos Newton Júnior, com selo das Edições Bagaço.

nos unindo e nos fazendo solidários um com o outro. De longe, nos admirávamos mutuamente. Sempre li os seus livros a que tive acesso e sabia que ele lia os meus. Quando o conheci pessoalmente, ambos já velhos, em Natal, Oswaldo me deu dois presentes. O primeiro deles foi uma carta de minha mãe a seu pai, agradecendo a acolhida de 30 e elogiando a simpatia do povo potiguar. O segundo foi ter me levado ao local onde se erguia a casa em que fiquei quando menino e que tanto marcara a minha infância. Oswaldo foi, sem sombra de dúvida, um dos homens mais íntegros que conheci em minha vida.

Mestre Oswaldo³

Virgílio Maia

C onheci Oswaldo Lamartine de Faria através da leitura do seu livro *Ferro de Ribeiras do Rio Grande do Norte*, que um dia, isso já está para mais de dez anos, me veio às mãos por empréstimo do amigo Audifax Rios. A leitura de Ferros reavivou em mim lembranças que andavam meio esmaecidas, as da minha infância de magro menino sertanejo, passada no interior do Ceará, em Limoeiro do Norte. Trouxe-me à memória as vacas que meu pai possuía, os nomes delas, Borborema, Colombina, Bordada, Boa Sorte, e aqui era bom que eu soubesse aboiar, assim que nem o vaqueiro Sérgio Preto, o que fazia o gado chorar, mas não sei. Pois a leitura de *Ferros* me acordou para esse mundo, que, desaparecido ou desaparecendo, pode agora ser reinventado para que não desapareça de todo e para nunca mais.

Telefonei então para o Mestre Oswaldo – dei com ele em seu sítio no interior do estado do Rio de Janeiro, *um lenço de chão*, como ele disse – e travamos, a partir daí, uma estreita amizade

3 O *Galo*, n. 7, Fundação José Augusto, Natal-RN, julho de 1997.

epistolar, carta vai, carta vem, livro vai, notícias, informações bibliográficas e essas coisas assim. Devo confessar, porém, que nunca pude corresponder nem à mínima parte com que Mestre Oswaldo tinha de conhecimentos sobre as cousas do sertão. Só os livros de sua autoria – e ele já me mandou todos, inclusive o raríssimo *Uns fesceninos* – já foram uma verdadeira enciclopédia sobre o sertão do Seridó, e, por extensão, sobre o país do Nordeste – esse que se estende do Velho Monge, o Parnaíba, ao Velho Chico, o São Francisco, o país que se confederou em 1824.

Mas aí um dia – quando do lançamento de *Cartas e cartões de Oswaldo Lamartine*, de Veríssimo de Melo, na cidade do Natal – tive a honra e a oportunidade de conhecer o Mestre pessoalmente: impressionou-me, não posso deixar de dizer, a magreza extrema. E, para além disso, no burburinho do lançamento, a calma, a presteza com que a todos atendia, condado e modesto, como se aquele ajustamento não fosse só por causa dele.

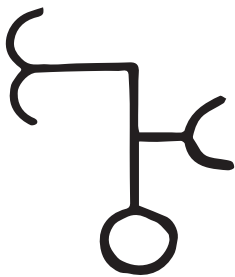
Depois, de uns tempos para cá, Mestre Oswaldo achou de se calar. Mais nenhuma carta do Rio, com a minha marca de ferrar desenhada no envelope. Soube agora que o Mestre se recolheu a uma casa sertaneja que chantou na Fazenda Acauã, município de Riachuelo, Rio Grande do Norte. Pois Mestre Oswaldo que se cuida: qualquer dia, quando ele menos esperar, risco meu cavalo no terreiro da casa-grande, armado com o meu velho abraço. Pode até ser que isso se dê num 15 de novembro, dia do seu aniversário, e então proclamaremos, aos quatro aceiros do mundo, a *República da Pátria do Sertão*.

Sumário

A caça nos sertões do Seridó 19

**Algumas abelhas dos sertões do Seridó:
notas de carregaço 165**

Conservação de alimentos nos sertões do Seridó 203



Oswaldo Lamartine de Faria

A caça nos sertões do Seridó

À memória do meu pai
Juvenal Lamartine de Faria
que muito mais amava o chão do Seridó.

Sumário

I – O começo dos Sertões do Seridó 25

1. As primeiras datas25
2. Os currais27
3. A raiz do algodão34
4. O sertão de agora40

II – O Mundo Seridoense 45

1. As ribeiras 45
2. O tamanho da terra 45
3. Contagem de gente 46
4. O chão e os matos 47
5. Os invernos 50
6. "Kalendário" das secas 52
7. O caminho das águas 53
8. As serras e os quatro aceiros 55
9. Dinheiro de pedra 56
10. Do ambó ao Itans 59

III – A caça nos Sertões do Seridó 67

1. Indumentária 67
2. Instrumentos e apetrechos 74
3. Métodos de caça 77
4. Crendices 103

IV – E por derradeiro 107

V – Notas 113

VI – Quadros estatísticos e da fauna 127

VII – Referências Bibliográficas 147

Sumário 155

Résumé 159

Abstract 161

I – O começo dos Sertões do Seridó

1. As primeiras datas

De primeiro, só quem fazia rastro de gente na caatinga do Seridó era pé de caboclo brabo.¹

Terminada a guerra com os Holandeses (1654), a Capitania cuidou de reorganizar sua vida econômico-administrativa, desmantelada na luta de quase uma geração. A faixa litorânea, na posse do branco, de ano para ano, se alargava, com a penetração dos criadores – saindo dos tabuleiros² arenosos do litoral para pisar o chão mais duro e barrento do agreste e sertão – “caçando” índios para as senzalas e assentando os paus de porteira dos primeiros currais. (I)³

Foi a penetração do curral, provavelmente, o facho que fez pegar fogo, de ponta a ponta, no aceiro divisor das duas raças. Nunes Pereira (*A indústria pastoril no Rio Grande do Norte*) contou:

1 Caboclo brabo: o mesmo que indígena, no dizer sertanejo.

2 Tabuleiro: solos pobres, geralmente altos e arenosos, de baixa produtividade, comuns à faixa litorânea do Rio Grande do Norte.

3 N.E.: Esta publicação, em sua primeira edição, de 1961, traz dois tipos de notas explicativas: de rodapé e de fim, ambas sinalizadas com algarismos arábicos. Para melhor orientação do leitor, optamos pela seguinte distinção: as notas de rodapé estarão numeradas com algarismos arábicos, enquanto as notas de fim, com algarismos romanos.

Rebelados, os índios da ribeira do Assú foram, depois dos holandeses, os mais tremendos destruidores da gadaria que principiara a multiplicar-se, conduzindo-se de maneira a levar o Senado da Câmara de Natal a escrever ao capitão-geral de Pernambuco, João da Cunha Souto Maior, solicitando apoio, nestes termos (23.2.1687): – vimos pedir com a maior brevidade socorro pelo risco em que nos achamos diante da rebelião dos índios tapuios, que no sertão do Assú já têm morto perto de cem pessoas, escalando os moradores, destruindo os gados.

Pipocava, assim, a luta que a História batizou com o nome de Guerra dos Índios. Dez anos (1687-1697) de arco e tacape contra a pólvora e o aço. Briga desigual de branco, que trazia armas de aço e o comando astucioso dos capitães de campo – generais das batalhas que a História esqueceu – e o mau espírito trovejante da pólvora que fazia carniça sem carecer tomar chegada.

Em março de 1695, o bacamarte cuspiu o trovão da morte, muito tacape de jucá (II) ainda rachava quengo⁴ de português e já o Senado da Câmara de Natal informava ao Capitão-Mor que as terras da Capitania estavam todas doadas... Até o ano de 1700, ainda havia restos de briga, é o que diz L. C. Cascudo – *História do Rio Grande do Norte*.

No Acauan (município de Acari), contam os homens que escreveram a História, foi travado um dos mais sangrentos encontros. Na mesma ribeira, em 1676, Teodósio Leite de Oliveira, Teodósia dos Prazeres e Manoel Gonçalves Diniz recebiam datas de terra para *povoar com seus gados*. Três anos depois, em 1679,

4 Quengo: crânio, cabeça.

eram deferidas as datas da Serra do Trapuá (Acauan) a Luís de Sousa Furna, Antônio Lopo e Pedro de Albuquerque da Câmara, sendo que o primeiro fora um dos comandantes das expedições contra os Índios – informa José Augusto – *Seridó*.

2. Os currais

Daí para diante, a estaqueada dos currais e o rastro-fêmea⁵ do boi explicam o povoamento do Seridó. Um touro e três novilhas, diz Nunes Pereira, representavam a base do pastoreio. De que raça e qual a verdadeira procedência dos primeiros animais – sabemos muito pouco. Gabriel Soares de Sousa afirma, no que é contestado, que: “El Rei mandou a Thomé de Souza uma frota, em 1550, e a rainha Catarina mandou a seu crédito vacas e éguas para serem repartidas com os colonos. Lembra, também, que Gandavo diz que os primeiros bovinos, cavaleares, os suínos e outros animais vieram de Cabo Verde e foram levados à Bahia”.

Gado de características que lembram as variedades alentejanas, mirandesa e barrosã – como admitiu Nunes Pereira – e que também povoou os currais do sertão do Rio das Contas, na Bahia: “[...] resultado do cruzamento de várias raças originárias de Portugal e Espanha, como a Mirandesa, a Galega e a Barrosã ou Maronesa”, afirmou Licurgo Santos Filho (*Uma comunidade rural do Brasil antigo*).

5 Rasto-fêmea: assim designa o sertanejo ao rasto deixado por animal de casco fendido, como boi, a cabra etc.

Tudo faz crer que o gado era de origem peninsular e sua introdução deve ter se processado não de magote⁶ – como querem muitos –, mas trazido pouco a pouco, em cada veleiro que aqui atracava, já abarrotados que vinham de todas as utilidades que a colônia consumia, inclusive de português e de negro. Naturalmente, não orientou as remessas qualquer critério zootécnico, como adverte Nunes Pereira, no livro citado – pois nem em Portugal nem na velha Europa ainda *se fazia o boi*; viam-no crescer e multiplicar-se biblicamente, o que o sertanejo cedo compreendeu, sentenciando: “bicho que mija prá trás é que impurra o dono prá diante”.

Logo, a caatinga do Seridó foi sendo marcada pelo rastro do boi onde se situavam os currais, já que um vaqueiro dava conta de uma fazenda.

O domínio econômico do curral durou mais de cem anos. Século e ciclo do couro descrito pelo mestre Capistrano de Abreu e glosado pelo bocaciano e lamentavelmente inédito Moisés Sessim – que cortou o umbigo no Caicó e versejou no Açú:

6 Magote: grupo, porção de indivíduos.

Dá sapato e dá gibão,⁷
Toda obra o couro dá.
Dá manta,⁷ bota e silhão,⁷
Dá chapéu, dá bandoleira,⁷
Dá corona⁷ e dá perneira,
Dá sapato e dá gibão.⁷
Prá se fazer matulão⁷
O couro é como não há,⁷
Serve até prá caçuá.⁷
Dá peia,⁷ dá rabichola,⁷
Se prendendo a couro ou sola
Toda obra o couro dá.

Viviam assim os primeiros criadores apoiados⁸ em pleno ciclo do couro, onde o trabalho de todos os dias mais argamassava

7 Gibão: casaco de couro curtido que usa o vaqueiro para campear; o mesmo que véstia.

Manta: couro curtido (conservando o pelo) usado como forro para as selas.

Silhão: sela de mulher de um só estribo. A dama cavalga de lado, com uma perna estribada e a outra curva, apoiada em um suporte existente logo abaixo da “lua da sela”.

Bandoleira: correia usada para conduzir armas longas.

Corona: peça de couro curtido com desenhos pespontados, contendo bolsos onde conduzem roupas e objetos quando em viagem. É usada à guisa de capa, sobre a sela.

Matulão: saco de couro de carneiro curtido com a lã para fora, onde conduzem, principalmente, roupa.

Caçuá: depósito com alças nas pontas que se prendem, aos pares, nos “cabeçotes” das cangalhas. Manufaturados de cipó, couro cru ou talo de carnaúba. Quando de couro, se denomina uru.

Peia: algemas de couro que se prendem nas mãos (peia de mão) ou nas mãos e pés (peia de pé e mão) dos animais para, quando soltos, serem impedidos de correr ou se afastar.

Rabichola: tira larga, de couro curtido, usada abaixo do rabicho para evitar que a sela ou a cangalha “corra” (se desloque) para frente.

8 Apoiado: farto, alimentado, cheio.

as relações entre o marinheiro⁹ colonizador e os primeiros escravos levados para a vaqueirice. Cedo tomaram das mesmas vés-tias¹⁰. “Sinhô” e escravo campeando juntos, correndo os mesmos riscos – negro correndo ao boi e “sinhô” *fazendo esteira* no gesto de ajuda, mais tarde cantado na literatura de cordel:

.....
Bote no chão que eu amarro,
Derrube que eu faço esteira...

“Sinhô” derrubando e negro enchocalhando.¹¹ “Sinhô” segurando o cabresto para negro esbrabejar poldros. Um segurando o laço para o outro desleitar a novilha parida. Tomando coalhada da mesma terrina, bebendo água da mesma borracha (III) e comendo paçoca do mesmo alforge. Negro na trilha e “sinhô” cortando rastro da onça que “estragava” a miunça¹² e – quando acuada na furna – negro “alumando” com o murrão (IV) para o outro atirar. Negro no cabo da zagáia (V) e “sinhô” no coice do bacamarte boca de sino. Negro novo, afilhado do “sinhô”. Negro velho fazedor de meizinha¹³ para curar dodói de sinhozinho.

Sem querer atalhar a conversa – cabe aqui lembrar o *Mapa dos habitantes do Seridó no ano de 1824*, organizado pelo Vigário-

9 Marinheiro: designa o sertanejo aos tipos louros e claros – reminiscência, provável, do português colonizador dalem mar.

10 Véstia: indumentária de couro curtido do vaqueiro. O mesmo que gibão.

11 Enchocalhar: colocar chocalho. Guizo ou cincerro que se prende ao pescoço dos animais, para facilitar-lhes sua localização.

12 Miunça: dizem do gado caprino e ovino.

13 Meizinha: remédio, medicamento.

Geral Francisco de Brito Guerra e transcrito no aludido livro de José Augusto, onde resume:

Branços	2.122
Pardos	2.799
Pretos	1.455
Total	6.376

A maior incidência de pardos, 44%, pode ser traduzida como uma forte miscigenação dos habitantes seridoenses, ao contrário do que se dizia, em face da maior austeridade dos hábitos sertanejos. Doutro jeito, como explicar essa maioria? Crias de negro com índio ou mesmo do branco com índio, arroladas simplesmente como “pardos”? Importados do eito dos engenhos de açúcar do Litoral? Ou pardos gerados nas pequenas senzalas sertanejas, contradizendo as observações feitas por Gilberto Freire, em *Casa-Grande & Senzala*, citando Gustavo Barroso – ambos mostrando que, habitualmente, no sertão, o rapaz somente vinha “a conhecer mulher tarde, e quase sempre pelo casamento”.

Toda uma tradição de vida e trabalho que se formava sem o elo hierárquico do feitor dos engenhos de cana...

Foi o século XVII, para nós, o século dos currais. Nos finais do século, informa L. C. Cascudo, já se cantava verso louvando barbatões¹⁴. O “Rabicho da Geralda”, por Rodrigues de Carvalho, em *Cancioneiros do Norte*, é de 1792:

14 Barbatão: boi brabo, que não sofreu benefício, i. é, não esteve no curral para vacinação, ferra etc. Também dizem orelhudo, por não ter sido “assinado”, marcado nas orelhas.

– Sou o boi liso, rabicho,
Boi de fama conhecido.
Minha senhora Geralda
Já me tinha por perdido.
.....
.....
Só davam notícias minhas
Quando me viam os rastos.

O gado se multiplicava e, prosperando, também fazia prosperar o dono, que chegava a acrescentar o nome da fazenda ao seu, de família. Que agora nos vem a lembrança, como exemplo, Leandro Gomes de Faria das *Aroeiras*, Joaquim Gomes do *Queimado* e, mais para trás, Antônio de Azevedo Maia, proprietário da Fazenda Conceição, que mais tarde virou lugar – Conceição do Azevedo, batizada depois como Flores e Florânia – hoje sede de município. Outra que deve ter vindo na mesma trilha é Carnaúba dos Dantas – reflexo do predomínio da família Dantas...

Resume-se o século XVIII no Seridó em uma história que pode ser palmeada nas datas e sesmarias onde a constante justificativa é “para acomodar os gados, onde situar os gados, para povoar com seus gados [...]”, escreve José Augusto.

Até 1877, os nossos antepassados dependiam, para a sua manutenção, dos gêneros de primeira necessidade (excetuando os fornecidos pelo rebanho) trazidos de outras praças em comboios de éguas. “Quatro viagens anuais abasteciam suas dispensas: uma, de milho no Teixeira (PB); uma, de feijão no Brejo (Esperança, PB);

uma, de sal em Macau (RN) e a quarta, de rapadura no Cariri do Ceará” (Oswaldo Lamartine. *Notas sobre a pobreza*).

Foi, sem dúvida, a pecuária o fator determinante da fundação das primeiras localidades seridoenses. Em algumas, a própria toponímia, ainda hoje, deixa à mostra sua origem. Dê-se por visto Currais Novos, nascida dos currais de aroeira¹⁵ em pau-a-pique, que o Capitão-Mor Galvão fez construir para seus gados. Acari, Caicó, Carnaúba dos Dantas, Florânia, Jardim do Seridó, Jucurutu, Parelhas, São João do Sabugi e Serra Negra – foram antigas fazendas de gado, que cresceram na força do estrume do boi. Todas nas beiras dos rios – onde era mais fácil apanhar água.

Hélio Galvão, em *Tipos de povoamento do Rio Grande do Norte*, estuda a formação das localidades norte-rio-grandenses, sistematizando-as segundo os fatores:

I. Político e religioso

II. Econômicos

a. pecuária

b. agricultura

c. pesca

III. Geo-humanos

a. poços tubulares

b. açudes

c. estradas

15 Aroeira: *Astronium Urundeuva* Engl. fam. das Anacardiáceas. Aroeira é abreviatura de araroeira, de arara e da terminação eira – árvore da arara, por ser a planta em que, de preferência, essa ave pousa e vive.

3. A raiz de algodão

Ouro Branco veio depois – nasceu quando o algodão mocó principiou a dar preço, tomando as várzeas, derramando-se pelas caatingas e espremendo o gado nos cercados, na fome de mais chão onde crescer as raízes. São Vicente – antiga Luíza – informa Juvenal Lamartine (*Municípios seridoenses*) teve sua primeira feira em 1894 à sombra refrigerante de uma quixabeira¹⁶ e tomou sangue novo quando a borracha de *maniçoba*¹⁷ pegou a dar dinheiro, arrebanhando para lá comerciantes do Acari, Currais Novos e Florânia. Já Cruzeta criou-se como vazante¹⁸ – no fresco das águas do açude que o DNOCS fez construir em 1920-9.

Mais tarde, a economia pecuária que levou o homem ao Seridó foi perdendo terreno e valor econômico para o algodoeiro arbóreo, de fibra longa, mais conhecido por algodão mocó (*Gossypium purpurascens* Poir). Quanto à verdade sobre a sua origem é, ainda hoje, história a que falta uma banda, e, justamente, a banda do pé.

A impressionante figura de um sertanejo – Francisco Raimundo de Araújo – a quem o professor Arno Pearce chamou de sábio empírico – experimentador nato que se orientava apenas pelo faro, pois somente desasnado nas letras, tinha tino acadêmico – é quem conta:

16 Quixaba: *Bumelia Sartorum* Mart., família das Sapotáceas. Conhecida em outros estados com o nome de rompe-gibão.

17 Maniçoba: *Manihot Glaziovii* Muell, fam. das Euforbiáceas.

18 Cultura de vazantes: agricultura praticada, no período da seca, nos leitos dos rios ou nas margens dos açudes – aproveitando a umidade existente.

Quem primeiro trouxe, para o Seridó, sementes de algodão para cultivo e negócio, foi Alexandre Garcia do Amaral, vulgo Alexandre Menino, morador no rio São José, município de Acary. “Matuto” que negociava com carne e queijo para Recife, numa dessas viagens, em 1861, trouxe sementes de algodão de espécies: quebradinho e herbáceo.

Em 1887, deram-me um pouco de sementes pretas-miúdas e plantei na mesma época. Indagando a origem da semente escreveu: “Cândido Fernandes de Araújo, vulgo Cândido Coxo, morador no rio São José, município de Acary, indo a Bananeiras – estado da Parahyba – hospedou-se em casa de seu amigo João Marques, residente em Chan do Moreno, no município de Bananeiras. Este indo ao porto daquele estado comprar uma arroba de sementes vindas do Egipto, assim disse-lhe uma pessoa. Deu um punhado ao seu hóspede, o qual plantou-as em seu sítio”, registra Fernando Melo do Nascimento em *Estudos sobre Melhoramentos do Algodão Mocó*.

Em notas de tradução, no Cap. XVII do livro de Koster, L. C. Cascudo conta que o Dr. Teotônio Freire dizia:

[...] em derredor de 1886, havia adquirido sementes do Sea Island no Recife, vendidos pela Prensa Pernambucana, vindo a Natal, mostrou-as ao industrial Jovino Barreto, proprietário da fiação local. Jovino Barreto já conhecia o Sea Island e distribuiu sementes pelo Seridó, comprando a produção para revenda. Em 1892, o Dr. Freire voltou a ver o Sea Island no Seridó, já denominado mocó. Durante a Guerra da Secessão (1861-65), o Brasil exportou muito algodão para os EE.UU. e de lá vieram sementes variadíssimas.

Fernando Melo do Nascimento, estudioso do algodão mocó, afirma que a origem deste ainda “permanece no terreno de pura especulação”, admitindo a hipótese de ser o resultado de um cruzamento de diversas variedades. No trabalho, onde coletamos estas notas, transcreve ele idêntico parecer do agrônomo especialista em genética do mocó – Carlos Faria e do Prof. J. G. Duque, que diz: “[...] o mocó apresenta uma das adaptações mais felizes de um cruzamento natural com fixação acentuada de características de resistência à seca e qualidade de fibra”.

A valorização como mercadoria exportável provocou o aumento progressivo da área de cultura, reduzindo o gado aos cercados de pastagens – cercas de arame farpado e pedra –, que mataram as festas de apartação¹⁹ do rebanho em comum, frustrando barbatões que, por certo, inspirariam muito A.B.C.²⁰ de boi e cavalo famoso...

Com vinte dias de chuva,
logo após a vaquejada²¹
chega a fartura do leite,
manteiga, queijo e coalhada!
No tempo da apartação
isto é que é festa falada.

19 Apartação: adjunto de vaqueiros para separar o gado criado nas terras indivisas.

20 A.B.C.: poesia popular mnemônica e narrativa.

21 Vaquejada: “festa” à guisa de rodeio, onde o gado encurralado é solto, de rês em rês, para ser perseguido e derrubado por uma parelha de vaqueiros.

O algodão era mandado para o litoral nos comboios de animais, com suas burras-madrinhas²², na guia, enfeitadas de fivelas e cincerro²³ sabidas –, traquejadas em evoluções nos ranchos de pouso sob simples comando de estalos de chicotes, que nem bichos de circo.

De primeiro, era descaroçado em moendas. Juvenal Lamar-tine (1874-1956), evocando-as, escreveu em *Velhos costumes do meu sertão*:

Conheci, quando ainda menino, duas das primeiras máquinas (moendas) de descaroçar o algodão. Eram manuais e acionados por dois homens robustos. Beneficiavam, em 8 ou 10 horas de trabalho, no máximo 4 arrobas, ou sejam, 60 quilos de algodão em pluma.

Essas máquinas foram depois substituídas por bolandeiras tracionadas por bois, que começavam a trabalhar pela madrugada, descaroçavam até 240 kg de algodão no decorrer de um dia de trabalho. Substituídos por locomóveis, a lenha, e estes por motores a gasolina, querosene e diesel que deram lugar às usinas atuais.

Era rara a casa do fazendeiro que não tinha um tear manual para tecer o algodão fiado pelas escravas, em fusos de mão, ou nos pequeninos engenhos fabricados de madeira e acionados com o pé.

22 Burra-madrinha: a que vai na guia do comboio.

23 Cincerro: pequeno chocalho, guizo, que se prende ao pescoço dos animais.

O motor virando pequenos descaroçadores de serra, fez zua-da ainda alguns anos nos pátios das fazendas. A lâ (algodão descaroçado) enfardada em prensas de almanjarras.

Dois moradores²⁴ dos mais fortes eram escolhidos para prensseiros. O algodão descaroçado era socado na prensa que descia no ranger do fuso, empurrada a muque, no caminhar cada volta mais lerdo e pesado. Os fardos eram menores, 64 kg, para serem aguentados pelo espinhaço dos burros. Depois veio o caminhão: a forma e o fardo cresceram... Ainda vi fardos de 120 kg arrochados à custa de suor de gente. Legendados a anilina, com o nome do descaroçador, geralmente nome da fazenda ou até mesmo o ferro do proprietário, e, abaixo, o peso do fardo.

O caroço era queimado que nem bagaceira de engenho. Depois é que aprenderam a dar ao gado; ração boa que afina o cabelo²⁵ e faz “crescer” o leite das vacas. Creio que até os primeiros anos da era de trinta, a usina ainda não tinha tomado conta das safras.

De lá para cá é que a usina engoliu os pequenos descaroçadores. O espinhaço mais taludo e o pé-redondo mais ligeiro do caminhão tangeram das estradas as tropas de burro. No faro vieram as firmas “galegas” com seus classificadores puxando fibra e cotando preços, comprando algodão na folha²⁶, espremendo a semente

24 Moradores: os que moram na fazenda; tipo de assalariado que reside com a família na fazenda, trabalhando na agricultura, geralmente, como meeiro.

25 Afinar o cabelo: engordar o gado, fazendo, conseqüentemente, o pelo ficar mais sedoso e bem assentado.

26 Comprar na folha: comprar na antessafra.

para tirar óleo, embarcando lã – no quadro que o poeta Othoniel de Menezes (*Sertão de espinho e de flor*) rimou:

Arrieiro, perdeu o emprego,
Argudão, é dos galegos.
Pau é figo bejamin...
Cardeiro, crôa-frade,
é luxo lá na cidade,
enfeita jarro e jardim...

A fama da fibra longa do algodão mocó correndo mundo, arregalando os olhos do comércio. A boca mais escancarada da usina engolindo também as safras das ribeiras vizinhas e até dos municípios de fora do Seridó. Passando nas máquinas toda qualidade de algodão, espalhando semente ruim, num processo criminoso de castear²⁷ o trabalho de tantos anos da natureza.

A fibra do mocó, de safra para safra, mais perdia a sua uniformidade. A planta que pela sua perenidade chegou a ser bem de raiz, também minguaava sua vida. A lei, que limitou a mocolândia, não podia, de todo, impedir o plantio de sementes de procedência duvidosa.

Mas não se pode enveredar pela história do algodão mocó sem esbarrar com o trabalho do agrônomo Fernando Melo do Nascimento que, assumindo a direção da Estação Experimental do Seridó, aí pelos meados da era²⁸ de quarenta, embrenhou-se na tarefa

27 Castear: misturar, hibridar.

28 Era: década.

de melhorar o comprimento, uniformidade da fibra e aumento por área de cultivo. Divulgou conclusões de experimentos para racionalizar os métodos culturais do algodão mocó, elevou e fixou sua fibra de 32/34 mm para o comprimento comercial de 36/38 mm, com resistência forte e finura média e criou a linhagem 9193, produzindo 800 kg/ha, em 2 plantas por cova, com 30% de pluma.

Infelizmente, a ausência de um programa correlato de extensão agrícola ainda não fez – com as armas que a Estação Experimental do Seridó forneceu – a necessária revolução na rotina tradicional da agricultura sertaneja. Resta-nos a esperança minguada de que o Ministério da Agricultura não deixe morrer os resultados obtidos e induza o agricultor a adotar os métodos recomendados pela técnica...

4. O sertão de agora



Casa-grande de duas águas. Fazenda Ingá, município de Acari, Rio Grande do Norte. Sempre “atrepada” nos altos, na defesa de todos os dias contra o calor e o cangaço (Foto do autor).

Casas-grandes de duas águas – sempre “atrepadas” nos altos, na defesa de todo o dia contra o calor e o cangaço. Alpendres acolhedores, copiares das conversas sertanejas. Patriarcado nascido e estrumado com a força dos currais e escorado depois com dinheiro de algodão – centro dos pequenos mundos para as famílias dos moradores e vaqueiros – onde o destino do homem tinha o limite geográfico dos proprietários:

A pessoa que for nos meus terrenos
Está sujeita a uma ordem que destina:
Ele cose, ele fia, ele faz renda,
Troca bilro igualmente uma menina...

A influência do fazendeiro nem sempre esbarrava no mourão da porteira da divisa. O prestígio econômico e político fazia, muitas vezes, sua sombra alastrar-se além de suas terras. Talvez do fato de se valerem os pequenos dos grandes é que veio a expressão: “[...] estou na sua sombra, meu patrão”. Luiz Dantas Quesada retratou-os em versos coletados por Leonardo Mota, em *Violeiros do Norte*:

Eu, debaixo destas barbas
Eu durmo num bom sombrão,
Que as barbas desse Doutor,
Como oiticica, no rio,
Dá rancho prá comboieiro
Coito prá cabra vadio...

Cerca de pedra, pé de pedra e arame ou madeira – onde havia fartura de pedra; pé de xique-xique e arame, onde o espinho tomava lugar da pedra – crescendo, se espichando, limitando pastos e retalhando quinhões de herança. Os boqueirões dos riachos tomados por barragens – represando água, criando peixes e vazantes. A tradição do queijo de manteiga ou Seridó se esparramando pelas ribeiras. Os bangalôs crescendo nas ruas sertanejas – ruas já calçadas de pedra e clareadas a eletricidade; barulhentas pela boca “estrangeira” do rádio. As estradas ganhando o chão das caatingas – zuando caminhões. Caminhão que carregava algodão e depois minério, agora também carreando “araras”. O sertão crescendo e se descaracterizando, parecendo hoje ter vergonha de ontem...

Tentativas isoladas e desorientadas para importar gado de raça. Primeiro e em maior número veio o zebu, raceando desordenadamente os tipos étnicos que a natureza levou muitas gerações para fixar. Dê-se por visto o Curraleiro, de maior resistência à seca e de boa tendência para fazer esborrotar²⁹ as cuias de leite dos currais das fazendas. Também o Malabar, manteúdo³⁰, de visível aptidão mista – como dizem os livros. Ambos desaparecendo nas orelhas graúdas, acabanadas, pernas compridas e cupim saliente do zebu (VI).

Depois “sementes” de Simental, Polled-Angus, Caracu, Hollandês (VII) e Schwytz levadas para a caatinga sem o cuidado inicial de melhorar as condições forrageiras e amenizar a agressi-

29 Esborrotar: encher, transbordar.

30 Manteúdo: que se mantém gordo.

vidade do meio. Daí, os que não deram o couro às varas³¹ se acomodaram. Com o tempo, o sertanejo atinou que, com o espinho (cacto forrageiro) e o caroço de algodão, poderia viver, nos meses de seca, dos peitos de suas vacas. Logo o ferro de marcar anca de gado também passou a queimar lombo de queijo.

Hoje há uma tendência nitidamente leiteira no rebanho seridoense. A assistência dos órgãos oficiais (VIII), devagar, tem ajudado a criar condições para o melhoramento do rebanho. Nas bacias leiteiras generalizam-se, dia a dia, os mestiços schwytyz-zebu ou holandês-zebu – sobreviventes alguns ainda das primeiras importações do início deste século. Lá um ou outro criador com meia dúzia de cabeças puras, cuidadas com melhor ração e manejo, “fazendo” garrote para vender (IX).

Úbere de vaca passou a dar dinheiro. Valorizados os produtos do leite, trataram de assentar desnatadeiras. E a popularização dessa máquina criou um novo tipo social – o intermediário do leite, que não tem vaca, mas vende queijo. Aprenderam, então, a fazer queijo magro, de leite desnatado, e a vender o creme para os maiores centros. E o tradicional queijo do Seridó ou de manteiga (tipo de requeijão) – queijo de miolo vermelho – coração de negro –, para trás chamado de comida rica, sobremesa de fartura e melhor tempero de feijão, hoje para se provar, só de encomenda. Encomenda de preço mais caro...

31 Dar o couro às varas: morrer, no sentido figurado. Assim dizem porquanto o couro é espichado para secar com auxílio de varas.

II – O Mundo Seridoense

1. As ribeiras

Encravada a oeste da Chapada da Borborema, que tem seu contraforte mais conhecido na geografia cabocla como “Serra do Doutô” – batismo, segundo L. C. Cascudo (*Quem deu nome à Serra do Doutor*), vindo do português de Trás-os-Montes, Dr. Antônio José Teixeira de Moraes (?-1765) que ali viveu – a zona do Seridó abarca, atualmente, os seguintes municípios: Acari, Caicó, Carnaúba dos Dantas³², Cerro³³, Cruzeta³⁴, Currais Novos, Florânia, Jardim de Piranhas, Jardim do Seridó, Jucurutu, Ouro Branco³⁵, Parelhas, São João do Sabugi, São Vicente³⁶, e Serra Negra do Norte.

2. O tamanho da terra

Totaliza a área do Seridó 9.544 km². Comparada, para melhor memorização, mostra ser maior que a Ilha de Porto Rico e quase a metade do estado de Sergipe, que cobre 22.027 km². Representa, assim, o Seridó, 18,6% da área do estado do Rio Grande do Norte (51.105 km²).

32 Criado pela Lei Estadual 1.028 de 11.XII.53; desmembrado de Acari.

33 Criado pela Lei Estadual 1.031 de 11.XII.53; desmembrado de C. Novos.

34 Criado pela Lei Estadual 915 de 22.XI.53; desmembrado de Acari.

35 Criado pela Lei Estadual 907 de 21.XI.53; desmembrado de J. Seridó.

36 Criado pela Lei Estadual 1.030 de 11.XII.53; desmembrado de Florânia.

3. Contagem de gente

A população seridoense, em 1950, somava 137.426 habitantes, formando uma densidade de 15 hab/km². Confrontada com os 967.921 habitantes que o censo de 1950 determinou para o Rio Grande do Norte, representa 14,19% do total do estado. Enquanto a população do estado (no todo), de 1940 a 1950, aumentou 26% – a do Seridó, no mesmo período, cresceu apenas 8,2%. Deduza-se, à margem do silêncio dos números, os fatores decorrentes da posição geográfico-estratégica da cidade do Natal e imediações em face da II Grande Guerra e dos anos secos (1942, 1943 e 1946), provocando um extraordinário êxodo das populações sertanejas. Além da “chama” do dólar americano, correndo farto na Base Aérea de Parnamirim, havia a convocação militar e o engodo do Exército da Borracha.

A maior percentagem dos habitantes seridoenses reside na zona rural, ou seja, 78,91%, enquanto 21,09%, nas áreas urbanas e suburbanas.

José Augusto (*Seridó*), pesquisando o crescimento populacional do Seridó, registra:

1782	3.630 hab.
1824	6.366 hab.
1855	15.921 hab.
1872	31.281 hab.
1890	40.514 hab.
1900	41.800 hab.
1920	85.840 hab.
1940	127.027 hab.

E esclarece: “Os dados relativos ao ano de 1782 constam do livro de Irineu Pinto (*Dados e notas para a História da Paraíba*, vol. I, p. 170), e os referentes a 1824 foram organizados pelo então vigário da freguesia da Vila Nova do Príncipe (Caicó), padre Francisco de Brito Guerra, depois senador do Império, e foram publicados pela *A República* de Natal-RN, em 29 de abril de 1926”.

4. O chão e os matos

A vegetação é espinhenta, retorcida, agressiva, parecendo mesmo torturada, no dizer euclideano. Dominam as cactáceas e outras formas xerófilas que estampam lajedos no solo pedregoso, raso e áspero. Daí a indumentária do vaqueiro em couro curtido – retratada por Euclides da Cunha – *Os Sertões*:

armadura de um vermelho pardo, como se fosse de bronze flexível, não tem cintilações, não rebrilha ferida pelo sol. É fosca e poenta. Envolve o combatente de uma batalha sem vitórias. Forma grosseira de campeador medieval desgarrado em nosso tempo.

Certa vez, indagamos a um vaqueiro das ribeiras do Espinharas, que estava em retirada no Potengi (Agreste do estado), se ali o mato era melhor de campear. A resposta veio analítica:

– É diferente. No Seridó o chão é mais ruim pô cavalu e o boi corre mais; é mais fácil de se botar a perder um animal, estrepado nas rosêtas de xique-xique ou de casco arrancado numa brecha de pedra. Aqui no Agreste tudo é chã (plano), o mato é mais fechado e

vaqueiro apanha mais mode o cavalo tem de corrê aos saltos, enguiçando³⁷ as touceiras de macambira³⁸ e espremendo a gente nas voltas de pau. Mas só dá trabáio a pega enquanto não se toma o rejeito³⁹ da rê; daí prá diante ela é quem vai abrindo o mato nos peito...

Pouca nebulosidade. Fiapos de nuvens mal dão para tapar a brasa do sol que escalda o chão quase 3.000 horas de luz por ano, esquentando-o a uma temperatura de 60°C nos meses de seca (J. G. Duque. *Solo e água no polígono das secas*).

Logo nas primeiras chuvas, a vegetação despida se veste de uma linda folhagem – a *rama*, ficando o chão atapetado de ervas rasteiras – a *babugem*. Vestido de gata borralheira que tem a duração efêmera de poucos meses, cantado na cadência de João Martins de Athayde – *Suspiros de um sertanejo*:

– Flora o camará
enrama o pereiro
nasce o candieiro,
cocão, trapiá,
mofumbo e ingá,
angico e aroeira,
flora a craibeira,
catinga de porco
demora-se um pouco
por ser mais ronceira.

37 Enguiçar: transpor, passar por cima, saltar.

38 Macambira: *Bromelia laciniosa* Mart., família das Bromeliáceas.

39 Tomar o rejeito: aproximar o cavalo do rejeito (jarrete) da rê; aproximar-se em sentido figurado.

Passado o inverno⁴⁰, a folhagem caduca amadurece e cai, deixando apenas galhos tortuosos e nus apontando para os céus – o cinzento dominando a paisagem de um quadro geográfico e dantesco, em que a verdadeira moldura são os limites ecológicos. Mas o sol, que a tudo esturrica, não conseguiu, ainda, secar a coragem estoicas do sertanejo que, troçando, define, então, o meio:

– De verde só ficou pano de bilhá, papagaio e a bandeira da Prefeitura...

O agrônomo Fernando Melo do Nascimento, que dirigiu, de 1946 a 1955, os trabalhos de melhoramento, usados com o algodão mocó, na Estação Experimental do Seridó, Cruzeta-RN, assim descreve o solo da região no estudo atrás mencionado:

É uma região ondulada, possuindo extensas várzeas, de solo sílico-argiloso, profundo, sendo que, em sua parte agricultável, e nos tabuleiros de solos rasos, afloram rochas.

A erosão, tanto a eólica como a pluvial, contribui com sua ação nefasta, para o desaparecimento do solo da região, considerando-se a exposição deste, sem vegetação, ao lado de práticas agrícolas extremamente rotineiras.

A quase inexistência da matéria orgânica, onde os raios solares agem carbonizando-a durante os 12 meses do ano, colocam em situação de verdadeira miséria edafológica.

A vegetação é herbácea e arbustiva predominando as cactáceas e outros agrupamentos xerófilos como sejam: “xique-xique” – *Pilocereus setosus* Gurke; “cardeiro” – *Cereus jamacaru*;

40 Inverno: a expressão inverno, neste trabalho, tem o significado nordestino, i. é, época das chuvas.

“Panasco” – *Aristida adscencionis* L.; “Coroa de frade” – *Melocactus depressus*; “Faveleira” – *Cnidosculus phyllacanthus* (Mart); “Jurema” – *Mimosa verrucosa*; “Puiba” – *Kallstroemia tribuloides* Wight e Arn; “Oiticica” – *Licania rígida*.

Não menos alarmante é o que afirma o professor J. G. Duque no livro citado, com sua autoridade técnica de conhecedor e estudioso dos problemas da agricultura nordestina:

O Seridó é a região mais erodida do Nordeste; já não existe solo nas colinas e as árvores e os arbustos se localizam muito distanciados pela dificuldade de enraizamento. Parece-nos que, abstraindo-se as questões de altitude e de detalhes locais de solos, a caatinga degradada pelo machado e pelo fogo, arrasada pela erosão, teria se transformado no sertão e este, ainda mais queimado, mais limpo de árvores e de arbustos, mais lavado pelas águas, e povoado de capins, teria gerado o Seridó. Na realidade, porém, as modificações não se teriam dado com a simplicidade citada porque houve também alterações de clima. A flora nordestina foi adaptada, lentamente, através de séculos, ao xerofilismo e o fogo exerceu um papel preponderante na dilatação da aridez, conforme vestígios em cada lugar.

5. Os invernos

Pelos mapas juntados, é fácil verificar tratar-se de uma região de chuvas esparsas e mal distribuídas, apresentando, segundo o *Atlas Pluviométrico do Brasil*, o posto de Currais Novos, com 398,3 mm, a menor média anual do estado, contra 1.450,2 mm da cidade do Natal. O apanhado das chuvas na Estação Experimental do Seri-

dó, em Cruzeta, abrangendo os anos de 1930 a 1955, apresenta uma média dos totais anuais, nesse período, de apenas 452,1 mm.

A chuva é o assunto de maior importância e constância nas palestras sertanejas, onde é traduzida na medição oral das expressões regionais. E dizem por aqui assim:

– *Uma chuvinha que mal deu prá apagar a poeira* (chuveiro que apenas umedeceu a camada mais superficial do solo).

– *Chuveu que deu bem prá corrê os duros* (a água correu nos lugares de solo mais compacto).

– *... correu moles e duros* (a água nos lugares arenosos e argilosos).

– *... mal deu prá corrê as goteiras* (o mesmo que *mal deu prá apagar a poeira* ou, quando muito – *corrê os duros*).

– *Chuva de imendá as goteiras* (chuva muito grossa, fazendo correr os riachos, juntando água).

– *Chuva de castigo ou de matá sapo afogado* (chuva tempestuosa, que inunda e arromba açudes, causando prejuízos).

– *Chuva com trovão de estalo* (agudo) ou *redondo* (grave).

– *Quando o pássaro goteira cantá e o pai da coalhada fala grosso* (quando as goteiras correrem abundantes e o trovão ribombar nas serras).

Nas madrugadas que precedem os meses de inverno, saem aos pátios para urinar, espiar o céu e ler nas nuvens as promessas de chuva:

– *Esta noite tinha um torreamo (cúmulus) muito baixo, na direção do Piauí, e quem tomou (interrompeu) o relâmpago foi o quebrar da barra (clarear do dia).*

– *Amanhã – se Deus quisé – chove. A lua nasceu por trás de uma barra (nuvens de chuva) e a noite toda o trovão cantou prô nascente...*

À margem, vêm as experiências de inverno que abarcam observações na flora, fauna, astros etc., assunto de se fazer um livro... (X)

6. "Kalendário"⁴¹ das secas

O desembargador Felipe Guerra (*Secas do Nordeste*), um dos homens de maior espírito público do Nordeste, enumera em um resumo histórico, abarcando os anos de 1559 a 1942: “uma seca de 5 anos, cinco secas de 3 anos, oito de 2 anos e dezesseis de um ano, a saber: 1559, 1564, 1614, 1690-2, 1723-7, 1744-6, 1766, 1777-8, 1808-9, 1814, 1817, 1825-6, 1833, 1837, 1844-5, 1860, 1868-9, 1877-9, 1885, 1888-9, 1891-2, 1898, 1900, 1902-4, 1907-8, 1915, 1919, 1930-2 e 1942”.

De 1942 para cá, ainda na era de quarenta, tivemos: 1943 e 1946; na era de cinquenta: 1951-3, 1957 (parcial) e a deste ano de 1958. (XI).

41 Kalendário: nos tradicionais A.B.C. (poesia popular mnemônica narrativa), a estrofe que se iniciava com a letra “K” o fazia sempre com a palavra “Kalendário”, assim grafada.

Resta-nos a resignação sertaneja de transferir a esperança para o ano seguinte e entupir os ouvidos ao canto de Cassandra da *A profecia da garça misteriosa*:

– No fim de cinquenta e nove
Quem for vivo não se cala
O mundo vai dar um tombo
Que toda a terra se abala,
Se ver neste tempo gasto,
Muito pasto e pouco rastro,
Muita sala e pouca fala...

7. O caminho das águas

De cursos caudalosos e transitórios, no dizer do poeta, “com a violência dos rios que nunca foram navegados”. O rio Piranhas (mais perto das pancadas do mar⁴², também chamado de Açu) é, talvez, em menor trecho, o que carrega maior volume d’água – cortando o limite Oeste da região. Seu maior afluente, na zona, é o Seridó, que desgalha no Sabugi e no Acauan – ramificados em dezenas de afluentes que descem das ladeiras da “Serra do Doutô”, aceiro leste da região – até as águas que lavam Equador, no município de Parelhas – extremo Sul do Seridó e do Rio Grande do Norte.

Mais ao Sul da embocadura do Seridó, o Piranhas recebe o Espinharas, que vem abrindo caminho do vizinho estado da Paraíba.

42 Pancadas do mar: litoral, praias.

Dele ouvimos, certa vez, no balanço do ganzá⁴³, um cantador descrever o curso:

É nas guelas da Serra do Teixeira,
Que o Espinharas arrecebe o Enchimento.
Banha Patos, faz curva em Serra Negra,
Continua seu curso violento.
Faz a barra no rio de Piranhas,
Duas léguas abaixo de São Bento...

Na estação da seca, quando aparta a água⁴⁴, o sertanejo carreia estrume de curral para adubar as areias dos leitos enxutos dos rios onde, aproveitando a minguada umidade existente, faz a apelidada cultura de vazante (principalmente batata-doce e feijão). Nas ribanceiras, lavadas pelas cheias o capim de planta⁴⁵, cresce a ponto de dar pelos peitos de uma pessoa, como viu José Bezerra Gomes – *O Seridó*.

Dizem os mais velhos e conta Manoel Dantas, *Homens de outrora*, ter nascido da lição da fome da seca dos dois setes (1877-9), o aproveitamento do leito dos rios para a cultura de vazantes. Juvenal Lamartine (1874-1956) nos dizia que as primeiras vazantes do Seridó foram plantadas no Poço do Barbosa, no rio Acauan (Acari). O sucesso da experimentação logo se alastrou por toda a ribeira, e hoje os rios secos do Seridó deixaram de ser meros

43 Ganzá: instrumento de ritmo, geralmente de flandres, cilíndrico, onde colocam pequenas pedrinhas para produzir som quando sacudido.

44 Aparta a água: quando os rios deixam de correr.

45 Capim de planta: *Panicum barbinode* Trin. fam. das Gramíneas.

“caminhos da água” para se vestir de rama de batata e feijão, riscando linhas tortas e verdes na paisagem esturricada. A contribuição dessa nova forma de trabalho tem se traduzido de maneira positiva para o Seridó; não só participando da panela do sertanejo como pelas ramas e os refugos das batatas, dando sustância e até cevando gado na época das secas. Mais convincente, talvez, seja o resultado estatístico do S.E.P. do Ministério da Agricultura, que diz no ano passado (1957) ter o Seridó produzido 14.517 toneladas de batata-doce – o segundo produto agrícola em valor da região – embora grande parte dessa safra deva ser repartida também com as vazantes dos açudes.

8. As serras e os quatro aceiros⁴⁶

Enladeirado em sua topografia, o Seridó tem seus limites naturais, quase todos em divisores d’água de espinhaços de serras.

Ao Norte, pela Serra de Santana, que descamba para o NO, na do Pará Velho e do Tapuio. A Leste, na Chapada da Borborema, pelos contrafortes das serras do Feiticeiro, Apertada Hora e do Doutor. Os limites com o estado da Paraíba começam a ser traçados a NO, no espinhaço da Serra do João do Vale, descendo emparelhado com o rio Piranhas até Ipueiras, onde ele penetra no Rio Grande do Norte. Daí pelo lombo da Serra da Salamandra, até as nascentes do Riacho Caiçara (PB) e em linha reta, já ao Oeste, até pegar a Serra das Melancias. Depois, pela Serra do Poção e, mais adiante, na dos Quintos – para subir pela Serra da Carneira, do Chapéu e Verme-

46 Aceiros: limites.

lha – onde emenda novamente com a Serra do Doutor (XII). São os marcos que mais ferem a vista ao espiarmos o mapa.

Parece que o ponto mais alto da região está nos limites NE – Serra de Santana – onde a curva de nível maior, registra 800 m. A altitude média, provavelmente, está em derredor de 250 m.

O trabalho enfiado do vento e da água através do tempo – o vento açoitando a uma velocidade de 2 a 20 km/hora, mediu J. G. Duque no estudo citado, e a água lambendo a nata da terra cada vez mais rasa, magra e pelada pelo machado de uma agricultura de coivara – vão descobrindo rochas ciclópicas que reduzem a superfície de infiltração do solo e mais irradiam calor e luz, contribuindo para que a brisa na estação da seca seja mais um bafo morno que alentador. Daí a expressão pilhérica de um “turista da seca”: “[...] e quando sopra um ventinho, parece mais vento de dentista [...]”.

O sertanejo denomina de *serrote* a essas pedras que “crescem” do chão, encobrando, algumas vezes, furnas onde se enlocam e fazem morada as últimas espécies da minguada fauna cinegética.

9. Dinheiro de pedra

As terras do Nordeste brasileiro chegam mesmo a ser muito mais ricas que as de Minas Gerais. A diversidade, a quantidade, a qualidade de seus minérios, tanto no que se refere ao ouro (grande quantidade), como a xelita, tantalita, columbita, urânio, fluorita, mica, berilo, barita, cristal de rocha e tantos outros, asseguram, plenamente, a fabulosa riqueza do Nordeste.

Prof. Paulo Vageler.

Por volta do ano de 1907 – contou-nos José Augusto Bezerra de Medeiros – que viajava de Natal para Acari, a cavalo, em companhia de Juvenal Lamartine. Ao acalanto do galope da burra melada, discutiam o futuro econômico do Seridó, onde, na opinião do outro, os métodos de trabalho corrigidos pela técnica, garantiriam a estabilidade de uma riqueza agropecuária. José Augusto, menos otimista, advertiu:

– Só acredito que esta terra seja rica quando estas pedras derem dinheiro...

Anos depois, já na era de quarenta, na gula da II Grande Guerra, a indústria bélica americana reclamava maiores fornecimentos de minérios estratégicos. Vieram os técnicos, examinando pedras e apontando ao matuto os seixos de maior valor comercial.

E a terra, que escondia tanta riqueza no seu subsolo, também criava o seu mineralogista, na figura de um jovem cego, Joel Dantas, de olhos baços, quase estalados, no dizer regional – autodi-data que de curso *ouviu* apenas o primário. Pois bem: vendo com os olhos dos dedos e à meia-luz do seu “conta-linhas” (jogo de lentes), já vinha classificando seixos e apontando minas que mais tarde deram dinheiro a muito sertanejo sacrificado pela aventura-agrícola de tantos anos.

Em pouco, os derrames eram localizados. Terras, até então maninhas e que mal serviam para solta de jumento, eram disputadas e estabelecida a disparada dos registros e legalizações.

Esgotadas as catagens a céu aberto – mergulharam de chão adentro, em galerias, vencendo as fronteiras da aventura para afirmar uma atividade econômico-industrial normal e compensadora.

Criou-se, então, uma nova forma de trabalho, embora sem tradição, constituída pelo mesmo sertanejo que a frustração da safra fez largar a enxada pela bateia, mingando o ciganismo das procissões flageladas.

Ainda em 1954, vimos – com esses dois olhos que a terra há de comer –, no escuro das galerias da Mina de Bodó (Cerro Corá), o sertanejo desprezar o “mineral-light” (luz ultravioleta) para localizar, no faro, os veios de xelita, que se escondiam nas entranhas da terra.

Já naquela época, o jornalista Luís Alves, em reportagem publicada no órgão associado *O Diário de Natal*, chegou a aventar a hipótese de ter saído do Seridó o minério radioativo que fez pipocar Hiroshima. Hoje, qualquer papa-jerimum (norte-riograndense) mais esclarecido sabe da riqueza mineral radioativa do estado. O prof. Paulo Vageler – *Levantamento agro-geológico do estado*, edafologista de renome internacional e um dos maiores conhecedores dos solos das regiões áridas e semiáridas, ao ensejo do levantamento agrogeológico do estado, testemunhou: “Uma explosão de dinamite executada em nossa presença deu minérios de urânio ao invés de tantalita [...]”.

Ocioso lembrar a importância da xelita na indústria do após guerra. Mr. K. C. Li, Presidente da *Wah Chang Corporation*, na cidade de Glen Cove, ao saudar o presidente Celal Bayar, da Repú-

blica da Turquia, declarou: “[...] hoje, sem o tungstênio, o uso da energia atômica, para fins industriais, não poderia ser plenamente realizado”.

Constituíram, assim, os seixos pesados que logo o matuto aprendeu a conhecer (embora desassistido, ainda hoje, até de um laboratório de minérios) – o refrigério de muitos nas secas de 1943 para cá.

A queda vertical no mercado comprador da xelita ocorrida no primeiro semestre de 58 tem desencorajado os mineradores, que se dizem vítimas de uma manobra dos “trusts”... Não comportaria este trabalho maior análise que as coletas estatísticas regionais com o objetivo único de oferecer uma visão informativa da produção seridoense.

Hoje, sem maior quixotismo, é certo concluir: quando as nossas pedras forem industrializadas no nosso chão – seremos menos pobres...

10. Do ambó⁴⁷ ao Itans⁴⁸

Cedo, talvez mesmo no quebrar da barra⁴⁹ da sua luta para fixação, compreendeu o sertanejo ser a água o elemento limitante das atividades agropecuárias no Seridó. Sem ela não poderia au-

47 Ambó: pequena represa; segue-se em ordem de grandeza visual, o barreiro, o açudeco e depois o açude.

48 Itans: açude público construído pelo DNOCS no município de Caicó, com 81.000.000 m³.

49 Quebrar da barra: cinco horas, amanhecer do dia.

mentar a sua ferra de bezerros e nem mesmo manter a umidade em um pedaço de chão, onde plantar, para comer verde⁵⁰ nos meses de seca (XIII).

Talvez a lição deixada por alguma grota, onde um *cordão de pedra*, natural, tapava represando a carreira de um riacho – ou mesmo a experiência trazida de outras terras (não sabemos bem) – fez o seridoense compreender que a água é o melhor de todos os adubos, como anota Elói de Souza em *O calvário das secas*.

Já o senador do Império, Padre Brito Guerra (1777-1845), defendia a tese de que o problema das secas estaria resolvido no dia em que as águas caídas das chuvas não chegassem ao mar – esbarradas em açudes construídos em todas as ombreiras (José Augusto, *op. cit.*).

Naturalmente que os primeiros ambós levantados – arremedos mirins dos açudes públicos de hoje – constituíram o tatear de uma experiência hidráulica, sem maior escolha de material, de sangradouros apertados, alicerces precários e com a primitiva e clássica parede lombo de peba.⁵¹

Foi ainda o seridoense José Augusto Bezerra de Medeiros que nos disse ter sido o primeiro açude particular construído no Seridó – e também no estado – o da “Velha Merênciã” (abreviatura de Emerenciana – proprietária no município de Caicó), que con-

50 Comer verde: enriquecer o cardápio sertanejo de verduras; feijão e milho verde, maxixe, tomate miúdo ou do mato (*Lycopersicum cerasiforme* Dun. fam. das Solanáceas) e brejo manjongome (*Talinum paniculatum* Gaertn fam. das Portulacáceas).

51 Parede lombo de peba: tipo de parede de barragem, abaulada, que se assemelha ao casco do tatu peba (*Euphractus sexcinctus*).

tinua, ainda hoje, guardando água, fazendo desovar peixe e dando vazantes... Em que ano foi construído? Não nos foi possível averiguar. Naturalmente ainda feito a muque. Terras transportadas em padiolas e no arrastão do couro de boi que por muitos anos foi o “scrapper” do sertanejo – “para os açudes o material de aterro era levado em couros puxados por juntas de boi que calcavam a terra com o seu peso”. (XIV)

Só mais tarde, quando os primeiros jumentos vieram aguentar no espinhaço a economia agrária nordestina e o couro do boi passou a ser mercadoria exportável, é que caiu em desuso o arrastão.

O sertão tem para com o jumento uma dívida maior que a do ciclo da cana para com o braço escravo. É o animal que mais compartilha da fome sertaneja nos anos escassos e também o último a ser acudido, pela confiança que se tem na sua quase ilimitada sobriedade. Magros, no couro e no osso, abandonados ao mormaço, se deixam ficar cochilando, como a poupar sustância, mastigando basculhos⁵² e até o próprio estrume – num ciclo vicioso que o agarra desesperadamente à vida. Daí a irreverência no dizer sertanejo: “[...] em tempo de seca só escapa padre sacerdote e jumento”.

Paradoxalmente, guardam certo respeito pelo animal. Na seca de 1942, sugerimos a um bando de retirantes abater para comer um jumento velho, aleijado e gordo que vivia desprezado no pátio da fazenda. Repeliram a ideia surpresos e até indignados em admitir-se “comer a carne de um bicho que carregou Nosso

52 Basculho: restos, lixo.

Sinhô”. Argumentamos que outros animais também conviveram com Cristo e nem por isso eram preservados pelo homem.

– Mas em nenhum Ele deixou a marca.

– ?

– A lista que tem na cruz⁵³ foi por onde escorreu o mijo do Menino Deus...

O cantador Anselmo Vieira de Souza (1867-1926) dizia:

Eu conheço neste mundo
Quem nasceu e não pecou,
Andou junto com Jesus,
Quando Ele no mundo andou
E, tendo servido a Deus,
Morreu, mas não se salvou.

Jumento no Nordeste é assunto para encher um livro – o livro que o nordestino ainda não escreveu. Mas, voltando à conversa dos açudes:

De boca em boca, o resultado da primeira tapagem correu aquele mundo. O açude dava vazante sem carecer de estrumar, além do peixe e do refrigério⁵⁴ da água para o rebanho. Por volta de 1915, o Seridó contava 710 açudes, (XV) embora mais de 2/3 deles não resistissem a secas prolongadas – enumerou José Augusto, no seu livro sobre a região.

53 Cruz: cernelha.

54 Refrigério: conforto, alívio.

Em 1908, era criada a Inspetoria Federal de Obras Contra as Secas – IFOCS (hoje DNOCS). Com ela, vieram os engenheiros, os técnicos erguendo os primeiros reservatórios públicos, onde o sertanejo, neles trabalhando, cedo aprendeu o bê-á-bá da sua construção.

Surgiu daí o cassaco – trabalhador volante que vive no ciganismo das construções públicas. “Piolho”⁵⁵ dos açudes e das estradas, apresentando certa especialidade funcional. Uns são paleadores eméritos e se credenciam pela habilidade em sacudir a terra a grande altura, fazendo “foguetão” (a pá dá uma cambalhota no ar e volta às mãos do operário enquanto a terra se destaca num bloco compacto). Na construção do Itans (Caicó–RN), de 1932-6, paleavam ao som do coco “Tamanqueiro”:

Ôi tamanqueiro
eu quero um par,
quero um par.
Eu quero um par,
de tamanco prá dançá.

Os que trabalham nas pedreiras são ainda mais teatrais. Três marreteiros malhando, às vezes no mesmo aço, fazem piruetas com a ferramenta que foge pelo sovaco e volta às mãos por cima do ombro, num assobio soprado que dá som à trajetória e no tinido da pancada, ritmo do coco que “faz a pedra mais maneira” (mais leve):

55 Piolho: indivíduo que sempre está presente a determinada ação. Piolho de construção – operário que trabalha frequentemente em construções etc. É, naturalmente, uma forma figurada do parasita.

Ôôôô – malha
Seu máia,
Ôôôô – malha malhadô
Vamos maiá,
Seu máia,
Vamos maiá,
Segundo a marcha do tempo:
É roda-pé, cama de vento,
É ferro novo de engomá...

Mas, voltando ao bê-á-bá da escola da açudagem. Hoje já existe uma tradição de açudagem no Seridó e há “mestres de parede” famosos que atendem ao chamado de muitas léguas para as empreitadas de construção. Dê por visto o mestre José Lourenço, já cinquentão, típico espécime da família Batista. “Grandão”, tora de homem, trabalhador, de mãos enormes, que gesticula como um estabanado e de fala gritante. Filho de Acari, fixou-se, há muito, na Fazenda Lagoa Nova (São Paulo do Potengi-RN) e naquela ribeira já levantou muita parede de açude. O da Fazenda Lagoa Nova, construído em cooperação com o DNOCS, teve sua parede de 460 m de comprimento construída, cortada e alisada por ele, sem deixar um catombo⁵⁶ ou uma barroca – na sua engenharia tosca, cujos instrumentos se resumem numa enxada, um nível de pedreiro e um novelo de cordão.

O açude logo passou a ser um acidente indispensável à vida e à paisagem sertaneja. Crianças ainda, mal correm as goteiras das

56 Catombo: saliência.

primeiras chuvas, ganham os pátios das casas, a atalhar a água, argamassando com as mãos o barro das tapagens de brinquedo. E qual o menino sertanejo que não jogou canga-pé⁵⁷ nos banhos de açude, nem deu mergulhos de tinir os ouvidos, estumado⁵⁸ pelo desafio do rebolo⁵⁹ atirado a água?

Galinha gorda?

Gorda é ela.

Vamos comê-la?

Vamos a ela...

57 Canga-pé: pontapé que se desfere mergulhando e virando o corpo sob a água.

58 Estumado: atiçado, açulado.

59 Rebolo: pedra de dimensão que permita ser atirada ou rebolada.

III – A caça nos Sertões do Seridó

1. Indumentária

Estancada a Guerra dos Índios e agraciados os chefes militares com datas de terra – foram, pouco a pouco, sendo situadas as fazendas “para povoar com seus gados”. Alevantavam-se currais e o gado refeito⁶⁰ era tangido para o mercado das feiras sertanejas de Pernambuco e Paraíba (Olinda, Pedra de Fogo e Campina Grande).

Inicialmente não havia cercas divisórias. A fazenda se resumia na casa-grande, casas de vaqueiro, senzala, currais e um pequeno cercado para enriqueirar⁶¹ os bezerros. Na época da ferra, faziam o adjunto da vaqueirama para a apartação.

A agricultura como fonte de economia é de anteontem. Há pouco mais de cem anos, a exploração agrícola nas fazendas seridoenses se resumia a um pequeno quintal de cereais para comer verde nos meses de inverno. As vazantes vieram na fome de setenta e sete (1877).

60 Refeito: “Engordado. Os que já cobraram carnes, que perderam nas jornadas mudanças de pastos” (Antonio de Moraes. Dicionário da Língua Portuguesa, 1877).

61 Enriqueirar: prender ou apartar em chiqueiro.

O traquejo⁶² do rebanho na caatinga agressiva parece que açulou o sentido do homem para a sua mais eficiente defesa. Daí a necessidade de saber tirar um rastro⁶³ da novilha parida que, amoitada, escondia sua cria. Ou de um animal com bicheira carecendo de benefício. É de se pensar que o caçador veio mais pela necessidade de defender o rebanho dos estragos feitos pelos grandes carnívoros.

Assim, o povoador tinha de vestir véstias de vaqueiro, tirar rastro no chão duro da caatinga e aperrar o clavinote boca de sino ou a zagaia tridente para ajudar a fazer crescer a sua ferra.

Brotavam os tipos populares que atravessaram o tempo e se fizeram heróis naquelas ribeiras. Os caçadores, notadamente os de onça, ficaram na lembrança do povo e suas façanhas continuam a ser o tema evocativo das palestras sertanejas sob os alpendres das fazendas. A literatura de cordel registrou os lances de bravura, força e sagacidade dos mais famosos. Dizem os mais velhos que tivemos famílias inteiras de caçadores. Na ribeira do Espinhara, os Correia e Valentim marcaram época e, ainda há bem poucos anos, tropicava-se em elementos dispersos dessa gente com visível tendência para viver do mato.⁶⁴

Os caçadores de onça, porém, conquistaram fama imorredoura. No Rio Grande do Norte, o Miguelão das Marrecas era sempre lembrado toda vez que surgia um carniceiro a desfalcar os rebanhos.

62 Traquejar: dizem no sentido de manejar, tornar apto, exercitar.

63 Tirar rastro: rastejar, ser capaz de identificar e acompanhar um rastro.

64 Viver do mato: viver da caça; arrancar o sustento do mato.

O Miguelão das Marrecas
Veio da Serra do Doutor,
Chamado por Joaquim Teles
Para ser seu morador,
Porque perseguia onça
Como herói lutador.
Em novecentos e quatro
Miguelão andava armado
De agalha, rifle e punhal
Com um cachorro aprovado;
Seguiu para Serra Negra
Por causa de um chamado...

L. C. Cascudo lembra o nome de José Gomes da Trindade Templo de Maria, falecido no Caicó, em 9.VIII.1898, com 84 anos, de quem diziam a boca pequena haver caçado mais de 80 onças... Contudo, o nome mais famoso das ribeiras seridoenses foi, sem dúvida, o do velho Cazuza Sátiro (José Sátiro de Sousa, 1829-1911). Abastado proprietário no vizinho município de Patos (PB), a poucos quilômetros da fronteira com o Seridó (Serra dos Troncos), devotou toda a sua vida a perseguir onças, atendendo chamados de muitas léguas sem aceitar qualquer remuneração – apenas pelo prazer de ouvir um cachorro chorador⁶⁵ em noite de lua numa guela de serra⁶⁶ e os esturros do gatão⁶⁷ nas furnas. Caráter forte, reto e modesto. Cultivava duas manias: esquibar cavalos e criar cachorros onceiros

65 Cachorro chorador: dizem do cão que gane quando percebe que a caça está ganhando distância por ter mais carreira que ele.

66 Guela de serra: garganta de serra.

67 Gatão: no sentido de onça.

(um dos seus cães, Labugão, atravessou as portas da popularidade emparelhado a Cazuza).

Cazuza era carrancudo
além de ser tão barbado
o vento abria o cavanhaque
um molho pra cada lado
quando ia galopando
em um cavalo montado.

Sobre a personalidade desse homem, há uma feira de casos que constituem algumas das mais encantadoras páginas da tradição oral sertaneja:

Quem perguntasse pela saúde
Da família do Capitão, (XVI)
Ele não respondia,
Nem lhe prestava atenção.
Se falasse nos cachorros,
Ganhava mais atenção.
Neste tempo o Cazuza
Conservava preparados
Uns vinte e cinco cachorros,
Todos bem exercitados,
E só com carne de boi
Eram os cachorros tratados.

Reza a tradição que desossava a carne com que alimentava seus cachorros para não lhes estragar as presas. Ouvimos, de Bonato Li-

berato Dantas (1879-1955), o ato que dizia lhe ter sido transmitido como autêntico por um contemporâneo do grande matador.

Cazuza costumava – como a maioria dos criadores da sua época – comprar bois no sertão do Piauí para refazer. De uma feita, contratou, naquele estado, um vaqueiro ganhador⁶⁸ que possuía um cachorro branco de cabeça preta, chamado Cambraia. Em um dos campos para juntar a boiada, Cambraia matou uma onça. Cazuza, verificando o trabalho do cachorro, procura, logo, adquiri-lo, ao que o vaqueiro refuga, alegando que ainda na semana anterior o bichinho havia salvo sua vida em luta com uma pintada. Tratando-se de um rapaz pobre, cuida seduzi-lo com uma quantia mais avultada, no que é, novamente, rejeitado. Dobra a proposta e, de lance em lance, termina oferecendo todo o dinheiro que conduzia e mais a burra de sua sela:

– Me sujeito a voltar prá minha terra a pé, puxando Cambraia pel’uma corda.

– O sinhô tá vendo a terra e o céu?... Pois pode ter dinheiro prá fazê uma ruma que vá batê nas nuvem; mas não tem dinheiro que pague Cambraia...

Em novecentos e quatro
Cazuza tinha encostado
As armas de matar onça
Estava velho e cansado

68 Vaqueiro ganhador: é o vaqueiro que trabalha avulso. Sua diária corresponde a de um trabalhador braçal da lavoura; percebe por “campo” ainda que este ocupe apenas algumas horas.

Findou doente de asma
Pelo serviço pesado.
Morreu o Cazuza Sátiro
Nosso herói do sertão,
O grande matador de fera
Limpo na sua missão,
Merecia uma státua
Com as agáias na mão.

Hoje, a caça ocupa na vida do sertanejo seridoense uma atividade meramente ocasional. A este propósito, registra Hélió Galvão (*O mutirão no Nordeste*):

Nunca exercida profissionalmente, a caça não integra o quadro das profissões do Nordeste rural, embora praticada com frequência. Tendo assim caráter episódico, esportivo, não foge, entretanto, à influência dos costumes cooperativos.

Difícil esbarrar em nossos dias, na caatinga seridoense, com um sertanejo que viva da espingarda. Mesmo na extrema penúria da seca quando minguados de recursos – de açudes esturricados e paióis varridos – apelam para o trabalho nas construções públicas, minas, ou desatam a rede e tomam as estradas do mar. Lá algum que teima em ficar é que ganha os matos cantando a caça e matando a fome com “comida braba” – inchando na gordura fofa dos edemas já chorosamente glosada por Nicandro Nunes da Costa (1829-1918):

Xique-xique, mucanã
Feijão-brabo, catolé,
Raiz de pau ou colé,
Macambira, embiratan,
Do pau pedra a bariman,
A maniçoba, o murrão,
A parreira, o gordião,
Comendo isso todo dia,
Incha, causa hidropisia...
Foge povo do sertão.

A pobreza da fauna e dos recursos da flora de ano para ano mais escasseiam e limitam, conseqüentemente, essa fuga. Ameniza o quadro a cíclica valorização das peles de caça que levam o sertanejo a catar, em um processo de quase dizimação, as espécies pelo mercado. Dê-se por visto o couro do sapo cururu (*Bufus marinus*), que na seca de 1932 era vendido de 1\$000 a 1\$500.

Indumentária – É a mesma roupa usada para o trabalho (XVII); alpercatas de rabicho (XVIII), faca à cintura (antes, a clássica faca de ponta nordestina, hoje a peixeira – mais cortante, malvada e de menor valor); chapéu de couro (XIX) ou palha de carnaúba e badaneco (XX) de couro ou mescla, onde conduzem os apetrechos da espingarda, além do arremedo de nambu, fumo de rolo, cachimbo ou mortalhas para enrolar os cigarros e o artifício ou papa-fogo (XXI). Quando a excursão se prolonga por mais de um dia, costumam levar rapadura, farinha, carne de sol (XXII) e café para o café de pedra (XXIII). A água é conduzida numa cabaça de colo (*Cucurbita lagenaria* Linn. da fam. das Cucurbitá-

ceas) ou borracha presa à cintura. Se por qualquer eventualidade findasse a água, recorriam às raízes do umbuzeiro (XXIV) ou ao caule da mucuna (XXV).

2. Instrumentos e apetrechos

Instrumentos de caça – Inicialmente usava-se o bacamarte e a espingarda de pederneira que o aparecimento da espoleta fez transformar em espingarda de ouvido. Com essas armas primitivas, os nossos antepassados defenderam os rebanhos dos felinos carniceiros. Hoje, os velhos e raros clavinotes são usados apenas para salvas nas festas juninas.

Espingarda de ouvido – Também chamada de carregar pela boca – foi a que sucedeu a espingarda de pedra ou de chispa, parece que lá pelos fins do século XVIII. Continua a ser a arma predileta do nosso sertanejo, naturalmente pelo seu pequeno custo, simplicidade e fácil conserto. Dantes eram importadas; atualmente são manufaturadas pelos ferreiros sertanejos – de todos os tipos e calibres. A nomenclatura usada pouco diverge: coronha ou coice, cano, braçadeiras, culatra, ouvido, queixo (cão), caixa de espoleta e guarda-mão (guarda-mato). Quando guardadas com carregamento, conservam uma mecha de algodão sobre a espoleta para que o tiro não “resfrie”.

Ainda que o exterior não apresente qualquer diferenciação, classificam-se de espingarda de chumbo quente ou frio, i. é, a de chumbo quente não é mortal, deixando sempre a caça escapar ferida. A de chumbo frio é fulminante – matadeira, como designam.

As superstições ligadas aos instrumentos de caça provavelmente comportariam uma pesquisa detalhada no sentido de identificar suas origens. Desde a arma mais primitiva, a pedra – rebolada sem auxílio de qualquer instrumento que os meninos sertanejos cospem para obter uma pontaria certa – às clássicas baladeiras de matar passarinho. Baladeiras de ganchos (forquilha) mossados – calendário dos pássaros mortos. Menino comendo fígado cru de beija-flor e melando de sangue o gancho da “arma” para não errar pedrada. Qual o menino sertanejo que não passou por esses testes?...

As armas de fogo detêm, naturalmente, maior acervo de tabus. Assim é que atirar em urubu ou consentir que alguma mulher pegue na espingarda são motivos suficientes para inutilizá-la, transformando-a de “chumbo frio” em “chumbo quente”. E para justificar o preceito alegam que se depois de atirar em urubu soprar na boca da arma correrá água pelo ouvido da mesma...

Há dois processos para determinar se a espingarda é “ajuntadeira” (a cujos grãos de chumbo atingem o alvo agrupados) ou “espaideira”:

a. Mede-se o cano da arma, a partir da culatra, de 4 em 4 dedos; o número de dedos que excedem, ao atingir a boca, corresponde ao número de “caroços de pontaria” (agrupados);

b. comprime-se a boca da espingarda sobre a palma da mão ou a pele do braço; ficando o local vermelho – semelhante a um leve calo de sangue – a espingarda é “ajuntadeira”.

Apetrechos – são conduzidos no badaneco. Buchas – de corda, coco ou raspa de mororó (XXVI), polvaril (XXVII), chumbeiro (XXVIII) e a cargueira.

Rifle – (Winchester cal. 44) – Teve um papel de relevo na história social do Nordeste. Decidiu lutas de famílias e de cangaço nas caatingas nordestinas. Foi também a arma mais usada na caça dos grandes carnívoros.

Besta (XXIX) – Arco adaptado na coronha para a caça de pequenos animais. A madeira mais empregada na manufatura do arco é o mofumbo (*Combretum leprosum* Mart., fam. das Combretáceas). Anotamos em sua nomenclatura: coronha, papo (XXX), relho (XXXI), gatilho e pinguelo (XXXII). Atira com duas qualidades de setas: preaca (XXXIII) e biloto (XXXIV).

Preaca – ferro, à guisa de arpão, usado para desentocar a caça. Apenas na região do Espinharas, ouvimos referência ao seu uso, sob a alegação de que a raposa depois de entocada pelos cães nem o fogo a faz “esperrar”.

Azagaia ou Zagaia – Pequena lança, de uma a três pontas, aguda, que, adaptada a um cabo de madeira resistente, é usada para “escorar” os grandes carnívoros.

O tigre lutava em pé
Dançando de corpo teso.
A zagaia quebrou o esse
Com o arrojo do peso.
O menino riscou o fósforo
O murrão ficou aceso.

Bodoque (XXXV) – O emprego dessa arma é quase restrito às pequenas aves e roedores. Da sua nomenclatura, consta: arco, boi (XXXVI), orelhas (XXXVII), canzil (XXXVIII), cordões e rede.

Baladeira – Usada pelos meninos para passarinhar. Compõe-se de ganchos ou forquilha, borrachas e couro.

Funda – A arma bíblica de David, cuja raiz se perde na história do homem, tem pouca utilização na zona seridoense. Talvez devido a sua precária precisão, fez o sertanejo motejar: “Doido que só pedra de funda [...]”. Usada apenas para afugentar pássaros predadores nas plantações.

3. Métodos de caça

A. Por perseguição	a. cachorros b. furão c. por rastejamento	
B. Por espera	a. fojo de arribaça b. tingui na água c. carniça d. comida, bebida, dormida, morada etc. e. arremedo	
C. Por armadilhas	a. mundé b. quebra cabeça c. fojos ou quixós	- para roedores - para porcos - para veados - para ribaçã

C. Por armadilhas

- d. arataka
- e. chiqueiro
- f. esparrela
- g. arapuca
- h. sangra
- i. espingarda
- j. facho
- k. cabaça
- l. alçapão
- m. visgo
- n. laço
- o. lata de potassa
- p. telha
- q. cachaça
- r. anzol

A. Por perseguição

A.a. Cachorros

Os cães sertanejos não têm origem certa, nem raça determinada. São a resultante de uma mistura étnica elaborada pelas condições de vida através do tempo, que não se pode explicar. São de todos os tipos e tamanhos, cores, malhas e feitios, pelos sedosos e arrepiados, focinhos curtos ou longos, orelhas caídas ou de pé. Múltiplas e várias são, também, suas aptidões. Uns são exímios farejadores, perseguidores incansáveis das raposas, das feras e astutos *Canis brasiliensis* e *vellutus*; outros, guardas fiéis da casa e do chiqueiro; ajudam a pegar o gado e defendem o cercado das galinhas dos assaltos noturnos da raposa, do guaxinim e do gambá. O matuto designa de um modo especial a aptidão dos cães: cachorro bom de gado, bom de caça, bom de raposa” (Gustavo Barroso, *op. cit.*).

E bom de porta (cão de guarda), acrescentamos. A palavra cão tem, naquelas ribeiras, o significado de satanás – donde o anexam: “stá com o cão no couro, ou espiritado” – possuído de mal espíritos.

Fazem comparações jocosas para depreciar os cachorros alheios: “isso é cachorro bom: de bicho de carreira, ovo e bicho de buraco, panela – não escapa nas unhas dele [...]”.

A escolha dos animais domésticos sertanejos ainda se faz, mais das vezes, pautada nas características exteriores. *Os sinais de Galvão*, na seleção dos equinos, tem merecido estudos de vários etnógrafos que melhor exemplificam essa afirmativa (XXXIX). Sendo o cachorro um animal de menor valor econômico nos afazeres regionais – é mais pobre e, conseqüentemente, menor atenção tem despertado aos pesquisadores a genética cabocla que pauta a sua escolha.

Embora rala, catamos informes esparsos sobre os sinais que apontam a escolha dos cachorros de caça.

Como primeiro cuidado, aconselham furtar o cão, ainda novo, porquanto cachorro roubado costuma dar para bom. No exterior do animal, constituem bom sinal:

- a. As unhas dos pés e das mãos de cor uniforme.
- b. O céu da boca de cor preta.
- c. Não gritar quando suspenso pelo couro do cangote.
- d. Ser biqueiro.⁶⁹

69 Biqueiro: o que come pouco.

e. Quando pizunho⁷⁰, acua lobisomem.

f. Os de pelagem rajada costumam ser reimosos⁷¹ e os brancos, esmorecidos (XL).

g. A cauda fina constitui bom sinal e melhor ainda quando enrolada para a direita; sendo “as esquerda” o cachorro tem dia, i. é, nem sempre presta.

h. Cachorro de ânus grande é corajoso.

i. Mas a melhor característica é mostrada pelos cabelos de baixo do queixo: 1 cabelo é muito bom; 2 é bom; 3 é sofrível e 4 não presta.

Desdenham do cachorro preaseiro⁷² por falar acuado, em falso, pela corrida de qualquer calango ou lagartixa. Onde dizem: “[...] mente que só cachorro preá”. Também depreciam os cães de cauda aparada. Fere a estética sertaneja. Fica um bicho feio e, ademais, “cachorro cotó não atravessa pinguela”. O provérbio, no caso, tem fundamento, dada a importância da cauda no equilíbrio do centro de gravidade do cão que, na marcha, oscila longitudinal e transversalmente. O cão pequeno é apelidado por cachorro de balaio, pois um balaio pode comportar vários deles.

L. C. Cascudo (*Superstições e costumes*), estudando as superstições ligadas à vassoura, registra: “Cachorro que apanha de vassoura fica mofino”, i. é, covarde (XLI). Adiante, no capítulo

70 Pizunho: dizem do cachorro que tem um dedo suplementar (ergot).

71 Reimoso: de mal gênio, zanho, brigão.

72 Preaseiro: o que persegue preá (*Cavia aperea*); pequeno roedor silvestre semelhante à cobaia.

intitulado “Promessa de jantar aos cachorros”, documenta casos de ferimentos que fizeram promessa a S. Lázaro e, obtida a graça, fazem-na pagar oferecendo verdadeiros banquetes aos cães. Informa ainda a credence de quem maltratar um cão ficar a dever uma alma a seus santos protetores (São Roque e São Lázaro) e, citando Daniel Gouveia, no *Folclore brasileiro*, transcreve:

Não se deve cuspir nos cães, porque depois da nossa morte, na longa travessia que se fará até chegar à casa de S. Miguel, onde serão julgadas as nossas almas, sentimos uma grande sede e neste longo percurso só encontraremos a casa de S. Lázaro; aí, se não cuspimos nos cães, somos servidos com água boa e fria, e, ao contrário, somos acossados por dentadas implacáveis...

A caça com auxílio do cachorro, nos sertões do Seridó, acreditamos não mostrar ainda as características rígidas da cinegética moderna que sistematiza os cães em caça-tiro e caça-presa. Lá, uma vez perdida, caçadores pracionos, com armas de cartucho e cachorros chamados perdigueiros, pisam a caatinga. No comum, a caçada matuta se faz pelo rastejamento, perseguição e morte da caça.

Quando o cachorro “toma o rasto” do bicho, o caçador procura acompanhar o seu trabalho, seguindo-o de perto, sem vexá-lo (vexar no sentido nordestino – de apressar), ou se trepando num lugar mais alto (quase sempre um serrote), que dê para espiar o seu andamento. Depois que o cachorro toma mais chegada e avista a presa, disparando em carreira certa para ela – se o animal foge mais depressa fazendo o cão ganhar de ansiedade –, é comum

o sertanejo, num gesto como de ajuda e estumação – arrancar o chapéu da cabeça, tapar um ouvido e dar um grito de levante que ecoa pelas quebradas das serras. Lembra L. C. Cascudo – *Tradições populares da pecuária nordestina*:

E o nosso aboio? Creio ser a mais legítima presença de canto oriental no Brasil. O processo é o mesmo que no canto Gregoriano, ouvimos nas longas vocalizações das Jubilationes, os “Júbilos”, construídas unicamente sobre uma vogal. São interjeições musicaladas, expressando alegria incontida e divina ante a graça do Messias. Destas jubilationes, nasceram as sequências. O aboio é uma jubilatione, tosca, bravia, primitiva. Trouxeram-no os portugueses, não apenas com as toadilhas de aboiar no Minho ou as boiadas madeirenses, mas juntamente com os gritos de excitação em uníssono, dados pelos tangedores. Certo é que o aboio brasileiro é atualmente mais puro, mais legítimo, mais primitivo e próximo às fontes orientais que outra qualquer forma de vocalização utilizada em profissão rural, cantos de arada, cantos de sega etc., vivos na Europa.

Quando acontece ser caça graúda, ou que se refugia em locais ou árvores, os cachorros acuam até a chegada do caçador que, normalmente, resolve a situação com um tiro.

A fumaça ainda é o desentocador de uso universal, a par de outras usanças lá uma vez ou outra empregada. Bonato L. Dantas (Fazenda Saudade, Serra Negra – 1897-1955) contava, no “ouvi dizer”, do uso de um ramo molhado em urina para fazer sair o caietu quando enlocado. O porco era atraído pelo odor para fora do

esconderijo, sendo então escopeteado. Na verdade, nada sabemos a mais desse estranho tropismo à moda de certas piabas dos rios do Norte de que falam os cronistas...

O peba (*Euphractus sexcinctus*), quando agarrado na boca do buraco, ou o apunham na base da cauda ou lhe fazem cócegas no ânus – para que o animal se “desapregue”. Daí o dito: “[...] assim também não há tatu que resista”. Quando já completamente entocado e, havendo facilidade d’água, despejam no buraco algumas latas para forçar a saída do bicho.

Há também os que fazem a “vedação da abertura exterior com ramos e terra, regressando à noite para a espera” – conforme conta Hélio Galvão.

A.b. Furão

Alguns falam na usança do furão (*Grison vittatus*) amestrado – à guisa da lendária falcoaria – para desentocar pequenos roedores...

A.c. Por rastejamento

Rastejar é quase certeza ter sido um dos primeiros verbos que os nossos antepassados colonizadores aprenderam a soletrar, até mesmo por carecimento de sobrevivência. Rastejar tem sido uma constante das populações primitivas que pouco a pouco vai se diluindo com a artificialização do homem.

O sertanejo seridoense, pela significação de uma vida mais achegada à terra, é, mais das vezes, em grau de mestre ou de aprendiz, capaz de “tirar um rasto”.

Mestre como o velho Possidônio Avelino da Costa, morador na Serra Padre (Acari, RN), que lá pelas idas eras de quarenta rastejou, por toda uma noite de lua, pelo lombo da Serra do Bico até Gargalheiras, os cabras que haviam assaltado seu vizinho, o velho Claudino Gogó. Mestre como o negro Olynto Ignácio (1892-1946), vaqueiro por muitos anos na ribeira do Camaragibe (Fazenda Lagoa Nova, S. Paulo do Potengi, RN), que nos confidenciava: “a gente dessa terra, tanto faz eu olhá a cara como o rasto [...]”. Ou ainda como o Mestre Correia (Severiano Correia de Medeiros), que cortou umbigo na Fazenda São Bernardo (Caicó, RN) e durante muitos anos de sua vida viveu de empreitar cascavel e jararaca com os fazendeiros da redondeza, cobrando Cr\$ 5,00 por maracá (guizo) de cascavel e Cr\$ 2,50 por cabeça de jararaca que tirava dos pastos – conferidas todas as semanas, atadas em um cordão a moda rosário... Morreu de uma “ferroada” de cascavel, quando desmanchava uma cerca de pedra na mesma fazenda em que veio ao mundo. Contam que na seca de 1942-4 couro de cobra deu dinheiro, o que levou Mestre Correia a pagar o rasto de cobra-de-veado, variando o preço com a largura do mesmo...

Perspícazes observadores, nada lhes escapa ao olhar. Aqui é uma pequena pedra revirada da “cama” – ali uma imperceptível depressão no solo ou um graveto partido; adiante, os pelos do animal que ficaram presos aos galhos das plantas. Quando o chão não lhes oferece indícios, apelam para os matos – *rastejar no ar*, observando os pontos de atrito dos ramos que, com a passagem da caça, mudam o contato.

A polícia, na perseguição dos criminosos, sempre que pode, apela para a experiência dos rastejadores. Sabedores disso, os malfeitores tudo fazem para os desnortear: saltam de pedra em pedra pelos lajedos, escolhem chão mais duro onde pisar, andam sobre trechos de cercas e até chegam a utilizar alpercatas cujos saltos são pregados na frente. O rastejador não esmorece pelo desaparecimento repentino dos sinais. Esbarra, imagina a intenção do outro, esmiuça o chão, os matos e as pedras e, se nada encontra – *corta o rasto*, i. é, descreve círculos crescentes pelos arredores até a retomada da pista.

Os estudiosos, em diferentes épocas e lugares, têm registrado, atônitos, as façanhas desse tipo popular. L. C. Cascudo relata, em uma de suas “Acta Diurna”, o caso do fazendeiro que guardava as patas do seu antigo cavalo de campo⁷³ e, um dia, para confundir seu velho vaqueiro e maior rastejador, mandou calcá-las no chão do roçado, e pediu ao compadre para identificar o animal que estava estragando a sua lavoura. O vaqueiro, depois de espiar cuidadosamente o “rasto”, lamentou-se, junto ao patrão, da idade e da caduquice que o fazia acreditar serem marcas feitas pelos cascos da alma do cavalo fulano... Henry Koster (*Viagens ao Nordeste do Brasil*) surpreendeu-se diante de Feliciano a rastejar um tatu-bola pela “relva e folhas secas”. Gustavo Barroso testemunhou nos sertões do Ceará e registrou em *Terra de sol*:

73 Cavalo de campo: cavalo do serviço de campo, de uso do vaqueiro. Normalmente é áspero no andar, não possuindo as andaduras macias de viagem ou passeio.

Uma manhã, estava sentado à porta quando chegou um vaqueiro perguntando notícias de um animal sumido. Antes que ele dissesse que casta de bicho procurava, o velho indagou:

– Será uma besta torta do olho direito, castanha escura, de saia comprida?

O outro respondeu afirmativamente. Ergueu-se, deu as indicações do lugar onde ela pastava.

Então, perguntei-lhe se tinha visto a besta. Disse-me que não, porém andando a cavalo muito cedo, de madrugada, pela várzea, vira rastros de um animal de fora. Sabia que era uma égua, porque não pisara na urina, que era cega do olho direito, porque a pastagem da vereda só estava comida do lado esquerdo, que tinha o rabo comprido, porque deixara dois agarrados às tiriricas rasteiras, e esses fios eram castanho-escuros [...].

Acreditamos que os escritos das diferentes terras retratam, nos quatro cantos do mundo, os feitos dos seus rastejadores – já que eles representam um dia da idade do homem. Da literatura dalém mar, copiamos uma página de Zadig, de Voltaire, onde as conclusões em torno do rasto deixado pela cachorrinha de S. M., muito se assemelham às chegadas pelo velho vaqueiro dos sertões cearenses:

[...] Vi, então, sobre a areia, pegadas de um animal que reconheci facilmente serem de um cachorrinho. Sulcos leves e compridos, impressos sobre pequenas eminências da areia, entre o rasto das patas, me levaram a concluir que se tratava de uma cadela, cujas mamas estavam caídas e que, portanto, ela devia ter dado à luz recentemente. Outros rastros, em sentido diferente, que pareciam sempre ter alisado a superfície

da areia ao lado das patas dianteiras, me revelaram que tinha orelhas muito compridas. E como notei que a areia estava sempre menos cavada por uma pata do que pelas outras três, deduzi que a cadela da nossa augusta soberana estava – com o devido respeito – capengando um pouco.

Dentre os casos de rastejadores enumerados pelos estudiosos dos costumes regionais, o mais expressivo – embora mesclado de cores um tanto lendárias – parece ser o fixado por J. M. Cardoso de Oliveira (*Dois metros e cinco*):

[...] o Pinga-Pinga se levantou cedo, ainda c'ò escuro, saiu na estrada assim que viu claridade, olhou os rastos como fazia todo o dia prá saber quem tinha passado, voltou prá casa e disse à mãe aterrado:

– Saberá vosmecê que a alma do Cassiano passou aqui esta noite calçada com os chinelos de seu Coroné Mariano!

A velha espiou espantada; pensou que o rapaz estava maluco ou entonce enfeitado de caipora, e respondeu por aqui assim:

– Deixa de enzonice, meu filho, vai te deitar! A mode que você não está regulando, ou bebeu demais! Cassiano há seis ano morreu em Mato Grosso, Deus Nosso Sinhô lhe dê o Céu. A avó, a mãe, tudo botou luto. E o Coroné Mariano também desde o ano passado foi descansar de tanta labutação que teve em vida, coitado! Como haverá de vir passar em nossa porta?

– Não estou variando não, minha mãe. Cassiano passou por aqui esta noite ou entonce foi o tinioso com as artes dele prá mode atentar a gente! Espere aí, deixe-me ver outra vez.

Saiu, olhou bem o rasto e entrou prá dentro:

– Não vorto atrás, minha mãe, foi o Cassiano mesmo, que andava cambaio e o chinelo é de seu Coroné Mariano. Me dá um gole de café que, com a ajuda de Deus, vou tirar este negócio a limpo.

Dito e feito, seu Doutor. Tomou o café, pegou no bacamarte e saiu seguindo o rasto até à beira de uma lagoa rasa. O cabra farejou tudo e foi apanhar o rasto do outro lado, em riba de uma cerca que a alma pulou; foi seguindo, foi seguindo, e quando menos esperava... Voute, deu um pulo assombrado! Que diante dele estava o Cassiano mesmo, abrindo os braços para o abraçar. O Pinga-Pinga encomendou-se a Deus Nosso Sinhô, ficou frio, fechou os olhos e pingou suor que molhou o chão onde ele estava. Cassiano gritou:

– T’arreconheço, menino. Que é isso gente?

Chegou junto dele e sacudiu-o forte.

– Abre os olhos que eu não sou nenhum bicho! Sou o Cassiano mesmo, vivo e bulindo. Não morri, não, como vocês pensavam. Fiquei esquecido naquele mundão de Mato Grosso e agora estou por aqui de novo, meu velho. Mas, já não sei andar; quando me apresentei ontem em casa de seu Coroné Mariano, a viúva teve um susto que quase caiu como você agora.

– Não sou alma não, sinhá dona, arrespondi, sou gente de carne e osso e venho lhe pedir um sapato velho prá tirar o resto das estradas até às “Aboboras”, que já perdi o costume de andar e não tenho mais pés prá queimar caminho como antes. Foi ela entonce me deu estes chinelos velhos do Coroné, que bom arranjo me fizeram.

Conta Sarmiento – *Facundo*, lá da chã que se perde de vista dos Pampas, as façanhas da impressionante figura de Calibar – o rastejador:

O rastreador é um personagem grave, circunspeto, cujas asseverações fazem fé nos tribunais inferiores. A consciência que possui do seu saber lhe dá certa dignidade reservada e misteriosa. Todos o tratam com consideração: o pobre porque lhe pode molestar, caluniando-o ou denunciando-o; o proprietário, porque pode falhar o seu testemunho. Houve um roubo durante a noite; mal o descobrem, correm em busca da pegada do ladrão e, encontrada, cobrem-na para que o vento não a apague.

Chama-se em seguida o rastreador, que vê o rastro e o segue sem fitar o chão senão de longe em longe, como se seus olhos vissem em relevo essa marca que para os outros é imperceptível. Segue o curso das ruas, atravessa hortos, entra numa casa, e assinalando um homem que encontra diz friamente: “É este.” O delito está provado, e é raro o delinquente que resiste a essa acusação. Para ele, mais que para o juiz, o depoimento do rastreador é a evidência mesma; negá-la seria ridículo, absurdo. Submete-se, pois, a essa testemunha, que considera como o dedo de Deus, que o assinala. Eu mesmo conheci Calibar, que exerceu numa província o seu ofício durante quarenta anos consecutivos. Tem agora cerca de oitenta; encurvado pela idade, conserva, sem embargo, um aspecto venerável e digno. Quando lhe falam da sua reputação, fabulosa, contesta: “Já não valho nada; aí estão os meninos”; os meninos são seus filhos, que aprenderam na escola de tão famoso mestre. Conta-se dele que, durante uma viagem a Buenos Aires, lhe roubaram uma vez seus arreios de gala. Sua mulher tapou o rastro. Dois meses depois, Calibar regressou, viu o rastro já apagado e imperceptível a outros olhos, e não falou mais no caso. Ano e meio mais tarde, Calibar caminhava, cabisbaixo, por uma rua dos subúrbios, penetra numa casa, e encontra os seus arreios, enegrecidos e quase inutilizados pelo uso. Havia encontrado o ladrão depois de dois anos!

No ano de 1830, um réu, condenado à morte, escapara do cárcere. Calibar foi incumbido de procurá-lo.

O infeliz, prevendo que seria rastreado, tomara todas as precauções que a imagem do cadafalso lhe sugeria. Precauções inúteis! Serviram talvez para perdê-lo mais depressa; porque Calibar comprometido na sua reputação, o amor-próprio ofendido, quis desempenhar com valor uma tarefa que perdia um homem, mas que provava a sua vista maravilhosa. O prófugo aproveitava todos os acidentes do terreno para não deixar sinais; marchava quadras inteiras pisando com a ponta dos pés; trepava em seguida nos muros baixos, cruzava um sítio, voltava atrás. Calibar o seguia sem perder de vista; se lhe sucedia momentaneamente extraviar-se, ao encontrar de novo a pegada exclamava: “Onde querias ir?!” Ao fim chegou a um fio d’água, nos subúrbios, cuja corrente o ladrão seguira para burlar o rastreador. Inútil. Calibar ia pelas margens, sem inquietação e sem vacilar. Súbito detém-se, examina uma erva e diz:

– Saiu por aqui; não há rastro, mas essas gotas d’água no pasto o indicam! Entra numa vinha; Calibar reconhece as cercas que a rodeiam, e diz:

– Está aqui.

O grupo de soldados cansou-se de procurar e voltou para dar conta da inutilidade das pesquisas.

– Não saiu, foi a breve resposta que, sem se mover e sem proceder a novo exame, deu o rastreador.

Não havia saído, com efeito, e no dia imediato foi executado.

B) Por espera

B.a. Fojo de arribaçã

Ainda é de Gustavo Barroso, do livro já tantas vezes lembrado, a menção de um dos jeitos usados pelo sertanejo para matar avoete⁷⁴:

O sertanejo procura uma poça de água onde elas costumam beber. Cerca-a toda de galhos espinhosos, de modo a impedi-las de pousar, deixando somente, para que bebam, um pequeno espaço. Nessa abertura afluem em atropelo milhares de pombas. Aí o matuto cava um fosso longitudinal, onde se deita, cobrindo-se todo com alta e basta camada de ramos folhudos. E com as mãos vai pegando pelos pescoços as que se curvam para beber. Torce-os. Puxa-as palpitantes, e mete-as no uru. Passa ali, pacientemente, o dia inteiro na umidade, com frio; mas à tarde tem morto mil, mil e quinhentas, duas mil avoantes. (XLII)

B.b. Tinguí na água

Também usado na caça da ribaçã. Colocam a infusão da casca da maniçoba (*Manihot Glaziovii* Muell. Arg., da fam. das Euforbiáceas) e faveleira (*Cnidoscolus phyllacanthus* Pax & K. Hoffm. da fam. das Euforbiáceas) na bebida, procedendo como no fojo, i. é, tornando inacessíveis as poças em derredor. As pombinhas bebem e logo depois sofrem morte instantânea. O caçador vai localizando as “vítimas” que depois junta (XLIII).

74 Avoete: o mesmo que ribaçã; ave-de-arribação, columbina (*Zenaida auriculata*).

B.c. Carniça

A onça costuma cobrir de garranchos a sobra de seu pasto – carniça – para uma segunda refeição. Sempre que o sertanejo acha uma carniça de onça, recorre a uma das usanças: ou envenena-a com estricnina ou constrói uma espera – geralmente um jirau sobre os galhos de uma árvore – contra a direção do vento. Enquanto o caçador atocaia o felino, um companheiro, postado a certa distância, aguarda o pipoco do tiro para soltar os cachorros. Sendo noite escura, colocam uma mecha de algodão na boca da arma para facilitar a pontaria.

B.d. Comida, bebida, dormida, morada etc.

A espera também se faz nos lugares acima enumerados, de acordo com os hábitos da caça.

B.e. Arremedo

O caçador geralmente sabe usar artimanhas para imitar os bichos da fauna local. Chega mesmo a ser rara a presença do clássico pio de madeira para nambus no “badaneco” do nosso matuto.

O mocó (*Keredon rupestris*) é arremedado por interruptas sucções com os lábios sobre o lado do dedo indicador flexionado. Quando na espera do mocó, também costumam quebrar pequenos gravetos ou agitar o guizo da cascavel; o pequeno roedor, movido pela curiosidade ou no sentido de alertar os companheiros, começa a “gritar” e se movimentar – denunciando a sua posição ao caçador.

Para atrair a raposa, sugam a palma da mão, produzindo uns grunhidos que se assemelham aos dos cães recém-nascidos.

O chocalho (guizo) da cascavel, preso a um cordel que é rodado nos dedos, é algumas vezes também empregado para atrair o terrível “crotalus”.

C) Por armadilhas

C.a. Mundé (XLIV)

Pedra escorada por pequenas traves entalhadas, à guisa de arapuca; a isca fica espetada na vareta (XLV) que, deslocada, faz desabar a laje, esmagando a caça. Anotamos dois tipos de mundé: um menor, para animais pequenos (roedores etc.) e um grande, utilizado para matar raposas, gatos, guaxinins etc. As tribos da região conheciam as armadilhas ou mundéus como registra Estevão Pinto (*Indígenas do Nordeste*, citando Gull Piso e G. Marcgrav em *Historia Naturalis Brasiliae*, 372, Lugdun, Batavorum et Amstelodomi, 1648). Em outro livro (*Etnologia brasileira*), diz que encontrou as armadilhas ou mundéus entre os índios Fulniô (Águas Belas, PE), sob a designação de quixó. Também na área limitada por essa nossa pesquisa, alguns sertanejos embaralham os termos quixó, mundé e quebra-cabeça.

C.b. Quebra-cabeça

É uma tora de árvore, pesada, erguida em armadilha a moda do mundé. De banda, constroem pequenas faxinas que obrigam a caça alcançar a isca por uma única entrada.

C.c. Fojo ou quixó

a) Para roedores

Pequena tábua, com eixo encravado a poucos milímetros do centro para que gire quando se faça pressão no seu lado menor, voltando, por si mesma, à posição anterior (horizontal). É armada sobre uma lata de querosene enterrada no chão para impedir que o animal prisioneiro fuja cavando o solo. As alas da entrada são barradas com pedras e rosetas de espinho (xique-xique), de modo a forçar à caça o acesso apenas pela tábua alçapão. Estevão Pinto encontrou-a entre os Fulniô com o nome de arataca (XLVI).

b) Fojo de porcos

Ainda como o registrava Antonio de Moraes (*Dicionário da Língua Portuguesa*): “Cova profunda, cuja boca é tapada com rama ou caniçada sutil, e uma tona de terra, de sorte que ceda ao peso do animal, que lhe passe por cima.”

c) Fojo de veado

A referência encontrada falava de uma ramada de garranchos, à moda faxina, alevantada a cerca de 0,60 m de altura, na vereda onde o veado costuma passar. Depois de uns dias, quando o bicho já estava acostumado a transpor o pequeno obstáculo, cavavam um buraco de mais ou menos 2 m de profundidade após o mesmo. O veado transpunha a pequena faxina indo cair no fosso onde ficava prisioneiro.

d) Fojo de ribaçã:

(Ver registro anterior B.a.)

C.d. Arataka

Armadilha de ferro que consiste em duas “queixas” (mandíbulas) impelidas por uma mola fortíssima. Quando armada, as queixas ficam escancaradas e a isca no centro das mesmas. A caça, muitas vezes, fica aprisionada pela mão. A armadilha é presa por uma corrente à árvore mais próxima. É usada para onças, raposas, gatos etc. Há muito tempo, eram importadas; agora são manufaturadas pelos ferreiros sertanejos. O matuto vê na arataka um modelo de feiura, donde a comparação: “feio que só uma arataka [...]”.

C.e. Chiqueiro

Gaiola estaqueada no chão, de madeira resistente e tapada por cima – cuja porta é armada em gaveta⁷⁵. São iscados com uma ave putrefata ou com um animal vivo – dependendo da caça para qual foi armada. Ulysses Lins (*Um sertanejo e o sertão*) encontrou a usança no sertão pernambucano:

Ainda hoje os sertanejos pegam onças que acaso aparecem nos lugares mais ermos, preparando armadilhas nos caldeirões, de maneira tal que, quando uma delas pisa em determinado ponto, a tampa da armadilha cai, ficando a bicha prisioneira.

75 Gaveta: corrediça, em guilhotina.

Octávio Domingues (*A cabra na paisagem do Nordeste*) faz detalhada descrição do chiqueiro encontrado nos sertões do Ceará:

Trata-se de uma sólida construção de madeira, com três divisões (ou duas): numa delas, a menor (1 x 1,80 m), fica a “isca”, que é em geral um bode, mas pode ser também um cavalo; as outras duas, maiores (1,80 x 1,80), têm por fim aprisionar a onça, e ficam cada uma de cada lado da primeira.

As paredes dos três chiqueiros são de pau-a-pique, roliço, bem fincado no chão, com 15 cm de diâmetro, e com 1,60 m de altura. Fechados, por cima, os chiqueiros, e na altura de 1 m do chão, há uma estiva de madeira roliça, recoberta de pedras, para dar mais segurança contra a onça, que tente escapar, depois de aprisionada.

A entrada para o chiqueiro-armadilha fica no meio da parede lateral, e tem a largura de 40 cm por 80 cm de altura, quando aberta. Obturando essa abertura, corre uma porta de guilhotina, que é mantida suspensa por um dispositivo à moda de arapuca. A onça, atraída pelos berros do bode, tenta alcançá-lo, penetrando pela porta de um dos chiqueiros, únicas aberturas à sua vista. Ao penetrar, a onça faz disparar a armadilha; a porta cai, e ela fica prisioneira sem poder agarrar o bode, que se acha ao lado, no chiqueiro menor, fora de seu alcance.

A onça vermelha, que é mais comum por aquelas paragens, é o *Felis* (Puma) *concolor greeni* (Nelson & Goldman), raça geográfica do Nordeste. A pintada ou *Panthera* (Jaguaris) *onca* (L.), raça geográfica do Norte e Nordeste, é hoje muito rara.

Mas a onça não ataca apenas os bodes; ela come também pol-dros e jumentos, dizendo-se até mesmo que enquanto algumas preferem estes, outras dão preferência à miunça. Por isso

a isca é às vezes um cavalo e em outros casos usam mesmo duas iscas, uma de cada espécie para maior segurança do êxito da armadilha.

C.f. Esparrela

Em Portugal, A. Moraes, no dicionário aludido, já definia o termo como “armadilha de caçar pássaros”.

Em uma vara flexível, de mais ou menos a grossura de um dedo, fazem um pequeno orifício (no terço mais grosso da vara). Na ponta, é atada uma linha forte que passa pelo furo da vara, então flexionada, para formar uma laçada. A extremidade de um ponteiro é introduzida no mencionado orifício, obstruindo assim a passagem do nó da laçada. O laço fica armado sobre o referido ponteiro – pouso forçado do pássaro que venha beliscar a isca. A avezinha, pisando no ponteiro, desobstrui o furo que faz apertar o nó da laçada, prendendo-a pelos pés.

C.g. Arapuca

Parece obedecer ao mesmo feitio em todo o Brasil. Idênticas às manufaturadas pelos meninos sertanejos, encontramos no interior do Maranhão e do estado do Rio. Ribeiro C. Lessa – *Vocabulário de caça*, a descreve:

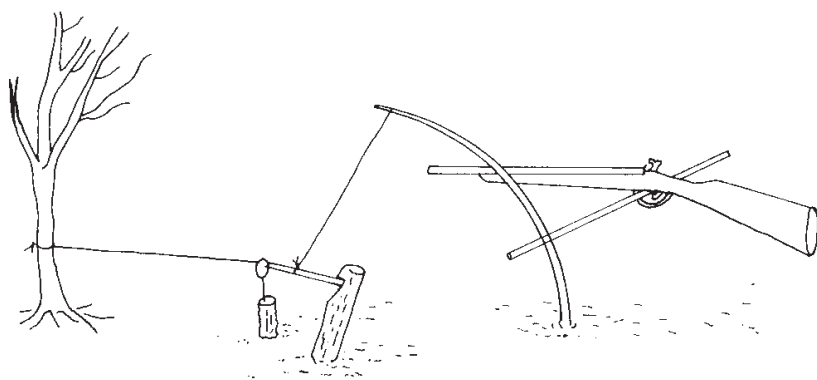
Pequena armação de pedaços de pau ou taquara, em cuja armadilha colocam alguns grãos de milho. A ave, ao picar o milho, faz desandar a armadilha, e a arapuca, perdendo o apoio que a mantinha suspensa de um lado, cai-lhe em cima e a prende.

C.h. Sangra

É semelhante, na sua forma de pirâmide, à arapuca. De tamanho, é mais avantajada. Repousa no solo, havendo apenas uma entrada, à moda de jequi, por onde as aves penetram, ficando aprisionadas. É muito empregada na caça das ribaças, marrecas, paturis etc. Não é raro, em um dia, apreender 10 a 20 aves.

C.i. Espingarda (Ou rifle Winchester cal. 44)

É apontado, à guisa de armadilha, para a vereda por onde a caça costuma passar. Atravessando o caminho, fica uma linha de carretel que, forçada, faz saltar uma vara flexionada que percute em outra vara ligada ao gatilho da arma. Empregada para caça mais grossa (onças, gatos, veados etc.).



No município de Macaé (estado do Rio), encontramos o uso de uma pequena cruz na beira da vereda, onde havia armadilha de espingarda para alertar os que por ali passavam.

Ulysses Lins (*Um sertanejo e o sertão*) registra-a na caatinga pernambucana:

Outros, armam um bacamarte (ou um Winchester) numa estreita vereda por onde sabem que a onça tem de passar forçosamente para a bebida (um caldeirão ou uma aguada); e, quando a sua pata pousa no ponto estratégico, um cordel, ali amarrado, é impelido, puxando o gatilho da arma. O tiro atinge certo o peito da fera! Às vezes acontece que uma rês passa por ali e recebe a descarga...

C.j. Facho

O sertanejo facheia a ribaça, nas noites de escuro, de modo parecido ao que o pescador das praias faz com a lagosta e o aratu. F. Barros Junior (*Caçando e pescando por todo o Brasil*) faz uma descrição minuciosa do processo:

[...] apesar da proibição do governo, ainda as apanham à noite, quando dormem empoleiradas nos galhos dos pequenos arbustos da caatinga. Levam, dependurado ao pescoço, um saco de aniagem. Na mão esquerda, vai um archote resinoso, ou lamparina de querosene, e com a direita as apanham, de modo a evitar que se debatam, para não assustar as outras. Pela posição em que as tomam, ficam elas com o pescoço entre os dedos polegar e indicador, e com um movimento da unha daquele quebram-lhes o pescoço de encontro à falange deste. Também costumam esmagar-lhes a cabeça entre os dentes... Enchem um saco em menos de uma hora!

C.k. Cabaça

Empregada exclusivamente na caça dos palmípedes. Com antecedência de alguns dias, deixam flutuando no açude grandes cabaças (*Lagenaria vulgaris* Ser., fam. das Cucurbitáceas). Logo que as aves, geralmente marrecas, se acamaradam com as cabaças, fazem, em uma maior, um buraco que caiba a cabeça do freguês e mais dois pequenos furos, na altura dos olhos, por onde espiar. Nadando, de manso, o caçador toma chegada até que as bichinhas lhe fiquem ao alcance da mão. Ali é só puxá-las pelos pés, torcer o pescoço e guardá-las em um saco que leva preso à cintura.

C.l. Alçapão

Pequena gaiola de tampa articulada que se fecha quando o pássaro pisa no seu interior. Empregado na captura de aves canoras.

C.m. Visgo (XLVII)

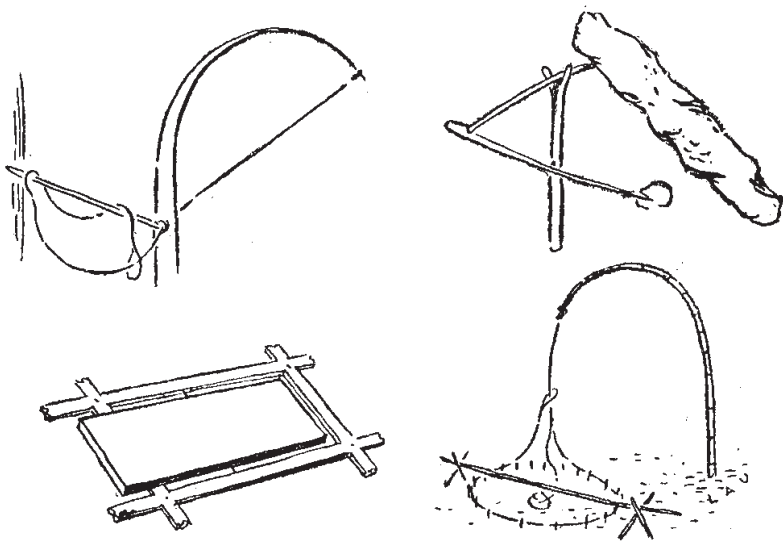
A caatinga seridoense é escassa em árvores leitosas para visgo (exceto a maniçoba – *Manihot Glaziovii* Muell. Arg., da fam. das Euforbiáceas – cujo látex não é considerado bom para este fim). Daí, há uns tempos, os pegadores de papagaio mandar trazê-lo do baixo sertão. O “leite” mais preferido era o de jaqueira (*Artocarpus integrifolia* Linn., da fam. das Moráceas), maçaranduba (XLVIII) – *Manilkara rufula* Lam., da fam. das Sapotáceas e a burra-leiteira (*Sapium scleratum* Ridley, da fam. das Euforbiáceas).

Colhido o leite, é aquecido a consistência desejada, adicionando carvão em pó para camuflá-lo. O visgo é espalhado em va-

rinhas colocadas em derredor da “ave chama”. A caçada de visgo é usada sempre à tardinha para evitar o saque pelas abelhas do arapuá. Ouvimos de um pegador de papagaios que a ave não fica presa pelos pés, i. é, sentindo-se tolhida começa a se debater até desprender-se, ficando, porém, impossibilitada de voar em vista das penas das asas estarem grudadas de visgo.

C.n. Laço

Forte vara flexionada de cuja extremidade parte uma corda ou relho aberto em laçada. Usada na apreensão dos gatos, raposas etc. A caça fica presa quase sempre pelo pescoço, sendo por isso revestida a parte superior da laçada com uma taquara, evitando assim que corte a corda com os dentes. Os meninos usam também armar laços de crina de cavalo, no chão, para pegar passarinhos.



C.o. Lata de soda cáustica

A lata, depois de iscada, é deixada perto da morada do peba. Este, tentando alcançar a isca, dizem que fica sem poder retirar a cabeça de dentro da lata, devido as articulações dorsais ficarem presas nos bordos da mesma.

C.p. Telha amarrada

Duas telhas são amarradas com as partes côncavas para o interior e de modo que uma abertura seja bem maior que a outra. O processo de apreensão é idêntico ao item anterior.

C.q. Cachaça

Dizem utilizar na caça da raposa. Enchem uma casca de melão ou melancia com aguardente e colocam nos locais mais frequentados pela caça. Asseguram que as raposas bebem todo o líquido e ficam bêbadas a perambular pelos roçados...

C.r. Anzol

No início da estação chuvosa (inverno), os tejuas – que durante a seca ficam entocados, em latência – surgem, nas horas de sol a pino, quando são caçados. Daí o gracejo aos que acordam tarde: “Fulano fez madrugada de tejuas”. A caçada do teju é feita quase sempre com cachorro. Vez por outra, entretanto, é fígado por um anzol iscado com carne verde.

4. Crendices

O sertanejo seridoense carrega, como os demais homens do campo, as suas superstições legadas dos nossos antepassados luso-afro-ameríndios.

No *Dicionário do Folclore Brasileiro*, L. C. Cascudo arrola maior número de superstições ligadas ao cachorro:

Quando uiva, está chamando desgraça para seu dono. Ouvindo o uivo, diz-se: todo o agouro para teu couro! Ou emborça-se um sapato virando-se a palmilha para cima. O cão se calará. Cachorro cavando na porta de casa está cavando a sepultura do dono; se cavar areia com o focinho para rua vale o mesmo. Com o focinho voltado para casa, cavando para fora, é anúncio de dinheiro. Dormindo com a barriga para cima, mau agouro. Deitado, com as patas dianteiras cruzadas, bom agouro. Rodando sem destino pela casa, está afugentando o diabo. Dormindo e ganindo, está sonhando. Urinando na porta é prognóstico feliz. Quando está uivando é porque vê almas do outro mundo ou a morte aproximando-se. Os cães eram sacrificados a Hécate e avisavam de sua presença invisível uivando, assim como viam os deuses, os lêmures, as sombras dos mortos (Ovídio, *FASTOS*, I, 389; Horácio, *EPODOS*, V). Para cachorro não crescer, pesa-se com sal. Para não fugir, enterra-se a ponta da cauda ou os escrotos debaixo do batente da porta, ou, sendo na fazenda de criar, no mourão da porteira. Não é bom erguer o cão pelas orelhas, para que não fique mofino (covarde). Para não ficar hidrófobo, deve ter nome de peixe. Quem mata um cão deve uma alma a S. Lázaro. Puxando a cauda do cão torna-se ladrão. Para livrá-lo da tosse, põe-se-lhe ao pescoço um rosário feito com pedaços de sabugo de mi-

lho. Cachorro com orelha cortada na sexta-feira da Paixão fica imune de hidrofobia. Quem sofre de pesadelo deve fazer um cachorro dormir debaixo da cama. Para perder o faro, passa-se uma bolinha de sebo na ponta da cauda e dá-se-lhe a comer. Para readquirir o faro, esfrega-se-lhe no focinho sangue de tatu ou de veado...

Dentre muitas anotadas e omitidas atrás, acrescente-se que o cachorro não deve comer carniça de animal (o matuto, quando diz *animal*, refere-se a equinos, asininos e muares) sob pena de ser atacado do “mal da rabugem”. Como medida curativa, amputam-lhe as extremidades das orelhas.

Antonio Vicente, meão de idade, natural da Serra da Araruna (PB) e assassinado em derredor da década de 50 para uns lados da Serra do Sincho (S. Paulo do Potengi, RN) dizia de uma vacina infalível para imunizar os cachorros contra a moléstia (hidrofobia); consistia em uma beberagem de rapadura, sal e alho (XLIX) a ser ministrada na “força da lua”, i. é, 3 dias antes e 3 dias depois da lua cheia ou nova.

Força da lua que faz cachorro mordido correr (ficar hidrófobo), os aluados endoidarem, as fêmeas prenhes darem cria e os mordidos de cobra sofrerem terrível dor de cabeça. É de se imaginar que a selenotaxia no mundo sertanejo tem material sobejo para um estudo que já está tardando.

A caipora (curupira dos índios) não é “estória de Trancoso” para a maior parte daquela gente. Ela é a mãe do mato. Ruiva, assexuada, escanchada em um porco do mato e cachimbando, faz a vez do único código de caça que existe e se conhece naqueles mundos:

Vestida só com os cabelos
é a roupa que lhe convém.

.....
E os tais cabelos curtos
no corpo da caipora,
é como espinho de cardeiro
as pontas aparecem fora.

Na noite de sexta-feira, evitam andar no mato. É o receio da caipora que os persegue com um assobio fino de fazer medo e açoita-lhes os cães:

Tem noite que a caipora
quer ir brincar influída,
corre adiante dos cachorros,
onde quer, fica escondida;
os cães pegam a uivar
a caçada está perdida.

No outro dia o cachorro
amanhece todo inchado;
e fica vazando sangue,
o cabelo arrepiado
e não pode mais comer,
morre o cachorro afamado.

A meizinha usada para livrar o cachorro da caipora é a esfregadela de alho pelo corpo. Para o bicho-homem, há outra:

Mas a caipora é muito
intrigada com pimenta,
caçador que come molho
a caipora se afugenta.

.....
O caçador que tomar
amizade a caipora
tem que lhe dar muito fumo
e ver ela toda a hora;
mas descobrindo o segredo
ela dá-lhe e vai embora...

A caipora às vezes vem disfarçada em outro bicho. Um sertanejo, há muito, confidenciou-me haver disparado e recarregado a capricho sua lazarina por quatro vezes em um gavião vermelho: “Olhe que não dava 15 braças prá onde eu estava agachado. No primeiro tiro, o bicho se arrepiou e sujou (defecou) – pensei inté que ia cair. Depois dos quatro, já desconfiado, rebolei uma pedra e vim m’imbora [...]”. Outro contou-nos haver atirado em um veado e esse, impassivelmente, vir farejar o pé de pau onde estava trepado. Astúcias da caipora (L).

IV – E por derradeiro

A enquete procedida mostra que o encoivramento desordenado da caatinga seridoense, a espingarda fazendo carniça de janeiro a janeiro e o efeito das secas periódicas têm provocado uma alarmante rarefação da fauna cinegética local e a extinção, em menos de 50 anos, de 13% das espécies.

A metade dos municípios que compõe a região diz do desaparecimento de suas essências mais nobres (cedro, jatobá, cumaru, pau d'arco, aroeira e braúna) que emadeiraram, há bem poucos anos, as casas construídas pelos nossos antepassados. E o mato dia a dia mais ralo também faz desaparecer as abelhas silvestres, decorrência do desequilíbrio biológico do meio. Todos os informantes respondem com as palavras “escassas” ou “muito raras” a indagação da existência de abelhas e, em sete dos quinze municípios do Seridó, já não mais se encontra a urucu, a tubiba, nem o canudo.

Nas serras esparsas e mais enladeiradas, de terras a pique, menos aproveitadas pela agricultura sertaneja – escapou pequena amostragem da antiga vegetação, constituindo o refúgio natural do pouco que ainda resta da fauna seridoense.

Das oito espécies extintas no Seridó – 13% da fauna cinegética local – é fácil concluir tratar-se de:

- a. Animais mais perseguidos pela beleza exótica, de menor prolicidade e que têm seu *habitat* na mata mais densa (arara).
- b. Os de boa carne, capazes de reforçar o carente cardápio sertanejo mormente na época das secas (cotia, jacu, caitetu e veado).
- c. Os possuidores de outros produtos comerciáveis, embora de carne (ou ovos) inferior – como a ema que teve sua defesa natural reduzida após a divisão e cerco das propriedades (LI).
- d. Os mais perseguidos por serem daninhos à criação (onças).

Ocorrendo parcialmente, i. é, extintos em alguns municípios e muito raros, com os dias contados, no restante deles, temos 21% das 47 espécies arroladas. Dessas, as mais de perto condenadas são:

- a. Gato-maracajá – menos por ser um carnívoro daninho à pequena criação, mas sobretudo pelo alto valor de sua pele⁷⁶, está desaparecido em grande parte da área e “muito escasso” na parte restante.
- b. O papagaio, a jandaia, o urubu-rei, o macaco, o tatu-bola, o saguim e o tamanduá – provavelmente pelo exotismo, menor defesa, pouca prolicidade e a saarização do meio – estão extintos em percentagem que abarca de 15 a 50% dos municípios.
- c. A onça vermelha – embora tratando-se de um animal sabidamente andejo – é ausente em 7 municípios e rara nos 8 restantes.

As respostas menos tranquilizantes falam dos animais de migração (patos, marrecas e ribeças), que têm sofrido relativamente menos do que os de *habitat* mais ou menos delimitado. Provavel-

76 Em 1959, a pele do maracajá-açu chegou a dar Cr\$ 4.500,00 e a do mirim, Cr\$ 650,00.

mente, a maior concentração e volume atual da açudagem têm favorecido a sobrevivência dos palmípedes – embora as respostas atinentes a 30% dos municípios digam simplesmente como “existentes”.

Já a ribaça, que parece ser a ave de migração mais característica do sertão seridoense, tem decrescido alarmantemente de uns tempos para cá. Tanto assim que não se ouve mais falar “em quase 40.000 avoantes apanhadas em dois dias de bebedouro” (ver nota XLII), nem em 72 avoetes derrubadas de um só tiro – feito este de um caçador nas eras de 40, lá para os lados de Santa Cruz do Inharé.

Crescentemente escassos estão os de melhor carne ou de peles mais valiosas, cotadas nas feiras sertanejas por preços que traduzem bem a sua raridade e açulam mais o seu extermínio.⁷⁷ Basta lembrar o mocó – abundante até bem poucos anos na maioria dos serrotes – hoje caça rara, catada nas poucas serras onde subsiste. Daí talvez o canto lamuriento de Nicandro Nunes da Costa (1829-1918), anotado por Rodrigues de Carvalho, no *Cancioneiro do Norte*:

O mocó, o caitetu
Com grande abundância havia,
Tamanduá, preá, cutia,
Veado, paca, tatu,
Queixada, muito jacu;
Mas hoje quem for caçá

77 Em 1958, o preço da caça na feira de Currais Novos era: asa-branca Cr\$ 10,00; maritaca Cr\$ 40,00; marreca Cr\$ 30,00; mocó Cr\$ 40,00; nambu Cr\$ 10,00; papagaio Cr\$ 100,00; peba Cr\$ 150,00; pato preto Cr\$ 40,00; putrião Cr\$ 60,00; preá Cr\$ 8,00; ribaça Cr\$ 5,00; rolinha Cr\$ 2,50; siriema Cr\$ 60,00; tamanduá Cr\$ 20,00; tatu-bola Cr\$ 50,00; verdadeiro Cr\$ 100,00 e tejuaçu Cr\$ 40,00.

Só raposa há de encontrar
E também a desumana,
Da tigre suçuarana
Que ainda não quis se mudar.

Outros vêm subsistindo, só Deus sabe como, talvez por serem mais prolíferos (preá), hábitos (peba), mimetismo (camaleão) ou mesmo pela maior astúcia (raposa).

Provavelmente, a caatinga cada vez mais rala, de serras mais peladas, ensolarando o chão e deixando à mostra talhados e furnas, o maior número e volume de água represada nos açudes, as novas culturas agrícolas e os diferentes métodos de trabalho ofereçam condições favoráveis a novas espécies ou à maior propagação de algumas das existentes, a par do desaparecimento de muitas. José Braz Galvão (Fazenda Talhado – Currais Novos) lembra que até mais ou menos 1905 não se conhecia referência oral da existência do guaxinim no Seridó. Atribui ter surgido após o assentamento dos primeiros engenhos de rapadura (cultura da cana) nas revências⁷⁸ dos açudes; do mesmo modo que o rato guabiru, pensa ter vindo com os primeiros descaroçadores de algodão, também no início do século.

Outros detalhes ou conclusões podem ser tirados no mapa da ocorrência da fauna aqui publicado. Estudiosos têm denunciado, em diferentes épocas, a dizimação da fauna e da flora nordestina,

78 Revência: dizem para significar o lado jussante dos açudes, normalmente umedecido pela infiltração da água, onde costumam praticar culturas de vazantes e alguma fruticultura tropical.

mostrando que muitos animais descritos por George Marcgraf, no início do século XVII, estão riscados da zoologia regional.

Existe, no papel, um Código de Caça e Pesca. Mas a única interdição de que temos notícia na zona refere-se à tomada pelo DNOCS nos açudes públicos por ele administrados.

Reginaldo Bezerra, do Clube de Caça de Currais Novos, ainda em 1959, nos dizia que várias espécies da fauna local tinham sua época de reprodução na fase não interditada pelo Código. Que digam os doutores se não seria justificável um levantamento da época de reprodução nas diferentes zonas ecológicas do Nordeste capaz de orientar melhor a legislação específica?...

Todo mundo sabe tratar-se de problema antes de tudo educacional. Mas o indiferentismo com que vem sendo relegado faz pensar, sem qualquer pessimismo, que na pisada em que vamos, o sertanejo herdará, em um amanhã bem próximo, um chão sem rastros de bichos e silencioso de cantos dos pássaros. Paisagem morta e de fauna sintética já galhofada no dizer matuto: “De bicho de cabelo só vai escapar escova; de animal de quatro pés, tamborete e bicho de fôlego – o fole...”.

V – Notas

I – “O Rio Grande do Norte era, especialmente no período de 1633 a 1654 da dominação holandesa, o maior fornecedor de carne e farinha à população de Pernambuco. Em 1633, seu rebanho era calculado em 20 000 cabeças.” (L. C. Cascudo. *História do Rio Grande do Norte*).

II – “*Caesalpinia ferrea* Mart., fam. das Leguminosas Cesalpinióideas. Madeira com as mesmas aplicações da do pau ferro, porém um pouco mais elástica. De ambas, os índios faziam os seus tapetes clava terrível, com que quebravam a cabeça dos inimigos e prisioneiros. É a madeira preferida para a confecção de cacetes dos valentões sertanejos e serranos, hábito evidentemente herdado dos índios. *Jocá*, corrutela de *yucá*, significa matar, no tupi.” (Renato Braga. *Plantas do Nordeste, especialmente do Ceará*).

III – “A água conduzia-se na borracha, saco de couro que a tornava fria e límpida; nome vindo do português. Os indígenas amazônicos faziam-na com a seringa e daí denominar-se “borracha” ao látex da seringueira.” (L. C. Cascudo, *op. cit.*). “Saco para carregar água de uso universal. Segundo Teodoro Sampaio: *mipibú* – corrutela de *mbi-pibú*, o ôdre, o saco de couro, vulgarmente “borracha”. (L. C. Cascudo em n. t. de *Viagens ao Nordeste do Brasil*. Henry Koster).

IV – *Murrão* – lamparina grande, tendo como depósito de querosene uma garrafa de barro vidrado, vidro ou mesmo flandre – onde acendem um pavio grosso que não possa ser apagado pelo vento.

“A cabeça da corda de estopas, preparada com matérias inflamáveis, em que foi embebida”. (A. Moraes. *Dicionário da Língua Portuguesa*, ed. 1878). “Há uma árvore meã que se chama ibirita. Essa madeira é muito boa de se fender, a qual os índios fazem em fios para fachos com que vão mariscar, e para andarem de noite; e ainda que seja verde, cortada daquela hora, pega o fogo nela como em alcatrão; e não apaga o vento os fachos nela.” (Gabriel Soares de Souza. *Tratado Descritivo do Brasil em 1587*). “O nome *embiriba* aplica-se as seguintes plantas encontradas no Nordeste: *Casearia brasiliensis* Eichl., *Casearia dentata* Eichl., da fam. das Flacurtiáceas; *Lecythis Luchsnatti* Berg., da fam. das Lecitidáceas. A madeira da *Lecythis Luchsnatti* Berg., além de ripas, fornece combustível de primeira ordem. Dificilmente se apaga e os sertanejos dela fazem fachos para caçadas noturnas.” (Renato Braga, *op. cit.*).

V – *Zagáia* – lança usada para “escorar” a onça quando ataca o caçador. Tem de um a três dentes e é encaستada em madeira resistente. “Agalha, azagaia, agaias ou zagaias do árabe *alchazeca* do verbo *chazaca*, rasgar, passar, ferir rasgando com lança ou com arma de ponta. Dozy, seguindo a Defrémery, aceita a derivação da palavra berbere *zagaya* com o artigo árabe (az-zagaya); lança curta, arrojadica, ferrada com ossos de animais os puas, de que usam os Cafres e outros bárbaros (A. Moraes. *Dicionário da Língua Portuguesa*, ed. 1878).

VI – Sobre os tipos étnicos da pecuária nordestina, recomendamos o relatório do professor Otávio Domingues (e outros). *Preservação e seleção das raças nativas de gado do Nordeste*.

VII – Em 1921, José Ariston de Araújo comprou no Recife, e fez levar para Caicó, um touro e três vacas da raça holandesa preta e branca; uma das vacas tinha a pelagem vermelha e branca. Informação de José Ariston Filho em out./1958.

VIII – Cabe destacar o programa do Serviço de Acordo do Fomento Animal do Ministério da Agricultura, dirigido pelo agrônomo Guilherme Azevedo, que vem proporcionando meios de melhorar qualitativamente o rebanho, com a introdução de reprodutores de raças especializadas e o fomento ao plantio da algaroba. Para uma informação pormenorizada sobre a evolução da indústria leiteira nordestina, consultar o trabalho do professor José Assis Ribeiro. *Boletim Informativo. Projeto 20-ETA*. Ano III, nº VII, Recife, abr./jun., 1958.

IX – De maior reflexo sobre a pecuária regional, o plantel de Schwytz da Fazenda Talhado (município de Acari), de José Braz Galvão, que vem, há bem uns 20 anos, abastecendo de reprodutores as vacarias sertanejas.

X – Vide o estudo de Josa Magalhães. Previsões folclóricas das secas e dos invernos no Nordeste Brasileiro. In: *Revista do Instituto do Ceará*, 56: 253-68, 1952.

XI – Minuciosa análise econômica pode ser encontrada na monografia *Efeitos da seca sobre a economia agropecuária do Nordeste – 1958*. Fortaleza, Banco do Nordeste do Brasil S.A., jan. 1959. 22 p. pub. nº 72.

XII – Limites mais detalhados dos municípios podem ser encontrados na plaquete *Divisão territorial do estado*. Natal, Imprensa Oficial, 1938.

XIII – Hélio Galvão desenterrou e fez publicar no *Diário de Natal*, de 14/maio/50, sob o título *Um precursor da açudagem*, um valioso documento onde mostra que, em 1706, o Pe. Manoel de Jesus Borges, sabendo de:

“alguns esconderijos e velhacoutos do gentio tapuya canindé de nasão janduí”, requereu terras “para que se mettam muitos gados... e fazer assudes aonde houver capacidade. Ficão nos supés das serras e nas chans dellas de uma a outra banda que ficão nas nascencias e cabeseiras dos rios Tassima, Jacu, Pituas-su e acauon e entre o dito rio acouon e o rio Curimataú.”

Alegava que “o gentio as não quer descobrir dizendo que não tem agoas, o que he falso porque tem possos nos ditos rios, alagoas e olhos dagua nas serras e entre ellas que desagoam no rio Curimataú e noutros rios.”

A referência aos acidentes geográficos faz crer que as terras requeridas eram localizadas para os lados do agreste paraibano, nas proximidades da fronteira com o Rio Grande do Norte.

É provável ainda que o argumento de “mettam logo muitos gados, gentes e fazer assudes” servia, em parte, para justificar e reforçar o deferimento. Ou, quem sabe, o reverendo não tenha encontrado local “aonde houver capacidade de assudes [...]”.

XIV – “Na construção das paredes (barragens) dos açudes, o sertanejo se utiliza de um couro de rês, cru, que enche de barro e ao qual atrela um boi, ou uma “junta”, duas etc., por meio de um tirante de cordas, também de couro cru ou de correntes. O processo, muito primitivo e demorado, mas ainda em voga no sertão, tem

a vantagem de contar com a compressão da argila e da areia, feita pelos cascos dos animais, simultaneamente com o arriamento do material. Os matutos usam também os jumentos, que carregam o barro e a areia em pequenos surrões de couro ou em caixões de querosene.” (Otoniel de Menezes. *Sertão de espinho e de flor*).

XV – “Um hectare de superfície de água nos açudes públicos, no sertão, evapora, no verão, em média 70m³/24hs, segundo as medições do Serviço Agro-Industrial do DNOCS.” (J. G. Duque, *op. cit.*).

XVI – Capitão pela sua projeção social e de senhor de terras ou talvez mesmo patente da Guarda Nacional. “A Guarda Nacional do Império – houve também a da República – foi organizada por Diogo Antonio Feijó em 1831 (Lei de 18-8-1831), quando o padre político paulista ocupou a pasta da Justiça, no período da Regência. Foi criada, após a extinção das ‘Ordenanças’ e dos antigos corpos de ‘Milícias’, para que servisse de sentinela da Constituição jurada”. Prestou reais serviços na manutenção da ordem, principalmente durante a regência de Feijó. Posteriormente, “quando rebentou a guerra do Paraguai, o governo mobilizou, pelo Decreto nº 3.383, 14.796 guardas-nacionais, que seguiram para o campo de operações, policiaram os sertões ou substituíram os corpos de polícia e de guarnição nas capitais das províncias, assegurando a manutenção da ordem.” Era a reserva do Exército. Terminou, entretanto, como tropa de oficiais honorários. Tal e qual como sucedeu com as Milícias coloniais. Não houve grão-senhor das cidades, ou dos sertões, que não obtivesse o oficialato da Guarda Nacional. O título de “Coronel” passou até a ser encarado como sinônimo de fazendeiro ou

de riqueza. Assim foi no Império e assim foi na República, proclamada em 1889 e derrubada em 1930.” (Lycurgo Santos Filho. *Uma comunidade rural do Brasil antigo*).

XVII – “Creio que, entre nós, a camisa por fora das calças do matuto é uma sobrevivência indiana. Foi uso oriental adotado pelo português antigo, introduzido por ele no Brasil e que deve ser recuperado, pois o estudo científico do assunto muito condena o cinto ou o cinturão. O “slack” e o pijama são evidentemente tropicalíssimos no moderno traje ocidental de verão que mostram que europeus do Norte e anglo-americanos começam a dar seu apoio, com um retardamento de séculos, ao português dos séculos XVI e XVII, pioneiros nesta como outras espécies de tropicalismo.” (Gilberto Freire. Trajo, trópico e anti-imperialismo. *O Cruzeiro*, Rio de Janeiro, 31.out.59).

XVIII – “Alpergatas, alpercatas, apragatas, seg. Constâncio: alpargas, alpargata, em árabe albarga ou abagat, calçado que tem o rosto enfrestado de couro; calçado delicado para mulher, de veludo, seda etc. Alpercate: termo de sapato, abertura entre a orelha e a pala do sapato.” (L. C. Cascudo em n.t. de *Viagens ao Nordeste do Brasil*, op. cit.). “O sertanejo usa a expressão inchar nas apragatas no sentido de enfurecer-se e dispor-se à luta; ex.: Se eu inchar nas apragatas, você se arrepende! O mesmo que queimar as apragatas ou queimar nas apragatas.” (Leonardo Mota. *Violeiros do Norte*).

XIX – “O chapéu de couro tem a copa cônica ou redonda e, com as abas dobradas para cima, bem parece o bicórnio setecentista. Em algumas áreas sertanejas do Nordeste, conhecem-se os vaqueiros

de determinadas zonas criadoras pelo modo peculiar com que ‘quebram’ as abas do chapéu. É isto, ainda, uma reminiscência dos tradicionais ‘estatutos da ribeira’ – normas de comportamento e sistemas de envergar o traje, caracterizadores do núcleo a que pertencem, como observa Gustavo Barroso, em *Terra de sol*. Duas alças, uma longa e outra curta, saem da copa por sob a aba; a primeira tem a finalidade de prender-se ao queixo ou ao pescoço, quando o chapéu é jogado para trás (comumente usam-na caída para as costas); a segunda, presa à testa, conserva-o firme na cabeça em qualquer circunstância (fora do serviço usam-na dentro da copa).” (C. J. da Costa Pereira. *Artesanato e arte popular – Bahia*).

XX – Bolsa, usualmente de couro ou mescla, que conduzem a tiracolo. “Corrupção do lat. vademecum, vai comigo.” (A. Moraes. *Dicionário da língua portuguesa*).

XXI – Processo para obter fogo usado pelo sertanejo nordestino. Consta de uma ponta de chifre (geralmente de bovino) cheia de algodão; ao seu bordo prendem, com o indicador de uma das mãos, uma “pedra figo (figado) de galinha” (sílex) e com a outra golpeiam-na com um pedaço de lima. A faísca assim obtida inflama o algodão. O conjunto da pedra e lima é denominado fuzil.

XXII – “A alimentação para o vaqueiro só podia, dando campo, ser a mesma para o senhor e o servo. Era o alimento fácil de ser conduzido na bruaca de couro, paçoca de carne pilada e farinha, nacos de rapadura para enganar a fome, o ‘comboeiro’, carne cortada e misturada com a farinha, água fria na ‘borracha’, tudo preparado em casa e levado para o dia longo do trabalho nas grotas, chapadões

e tabuleiros vazios de auxílios humanos.” (L. C. Cascudo. *Tradições populares da pecuária nordestina*).

XXIII – Processo usado pelo sertanejo para fazer café. Colocam uma pedra dura ao fogo, cujo tamanho regula com um ovo de galinha e numa vasilha com água o café em pó; quando a pedra está bem quente é juntada a água que conseqüentemente ferve. Para “assentar o pó”, pingam água fria sobre a bebida. É também chamado de café de comboeiro.

XXIV – *Spondias tuberosa* Arr. Cam., da fam. das Anacardiáceas. “Árvore baixa, esparramada, cujo tronco atrofiado, retorcido, cheio de brotos, raramente alcança 6 m de altura, chegando a copa a medir 10 m de diâmetro. O seu sistema radicular, adaptado, como o caule, a adurência do clima sertanejo, compõe-se de raízes longas, espalhadas, mais ou menos superficiais, com intumescências redondas e escuras, de uns 20 cm de diâmetro, providas de tecido lacunoso, celulósico, cheio d’água. Drupa redonda (10 a 20 gr), amarelo-esverdeada quando madura, succulenta, de sabor agridoce e muito agradável. A frutificação, que se verifica no início das chuvas, é abundantíssima, chegando um pé a produzir mais de 300 kg de fruto num ano. O umbú maduro encerra 14,2 mgs de ácido ascórbico por 100 cc, ao passo que o verde acusa 33,3. No período da fome aguda, os habitantes dos sertões aproveitam-lhe as tuberosidades radiculares, chamadas cunca, chupando-as como se faz com a cana de açúcar.” (Renato Braga, *op. cit.*).

XXV – “Denominação comum a algumas trepadeiras robustas da família das Leguminosas Papilionadas. Mucunã, corr. mô-co-n-ã,

faz arrimo alto, a trepadeira. Para Paulino Nogueira: moçu, amar-rar, corda, e ã, semelhante, parecido com corda, trepadeira.” (Renato Braga, *op. cit.*). O matuto corta um galho-cavaleiro, simultaneamente nas duas extremidades e recolhe o líquido que escorre abundante para matar a sede.

XXVI – *Bauhinia forficata* Link. (*Bauhinia aculeata* Vell.), da fam. das Leguminosas Cesalpinióideas (Renato Braga, *op. cit.*).

XXVII – Depósito de conduzir pólvora. Usualmente utilizam a extremidade do chifre de bovino ou uma pequena cabaça revestida da pele que envolve os testículos do bode com o fim de reforçá-la.

XXVIII – Estojo de couro ou pano grosso onde é conduzido o chumbo de caça.

XXIX – “Arma de atirar setas, pelouros; consta de arco e corda, em cuja extremidade está o arco, e solta ela pelo disparador dispara o tiro com violência.” (A. Moraes, *op. cit.*). “Nas caufas crimes dos Familiares não conhecerão outrofi os Inquifidores, além dos atraz exceptuados, no cafo de homicidio qualificado, & de falfidade, & de moeda falfa, & de tirar cõ befta – Do Traslado autentico de todos os privilegios concedidos pelos Reys deftes Reynos, & Senhorios de Portugal aos Officiaes, & Familiares do Santo Officio da Inquifição. Impressos por Comissam, e mandados dos fenhores do fupremo Concelho da fanta, & geral Inquifição. Lisboa. Na Officina de Miguel Manescal, Impreffor do Santo Officio. Anno M.DC.XCI.” (Ly-curgo Santos F. *op. cit.*).

XXX – A parte saliente da coronha que é atravessada pelo arco.

XXXI – Utilizado em substituição à corda; geralmente é de couro cru.

XXXII – Peça que desprende o relho para impulsionar a seta quando se contrai o gatilho.

XXXIII – Seta empregada para atirar com a besta. Espécie de arpão adaptado a uma vara que serve para fisgar os animais quando entocados.

XXXIV – Seta de extremidade esférica para atordoar a caça ou não dilacerar o couro da mesma.

XXXV – Vide L. C. Cascudo – Bodoque. In: *Superstições e costumes*.

XXXVI – Parte do arco onde se faz a empunhadura.

XXXVII – Entalhes nas extremidades do arco onde são atadas as cordas.

XXXVIII – Dois pauzinhos, de 5 a 6 cm que mantêm as cordas paralelas.

XXXIX – Vide Veríssimo de Melo. *O cavalo no adagiário brasileiro*. Rev. de Dialectologia y Tradiciones Populares, tomo VII, cuaderno 3, Madrid. 1951. Leonardo Mota. *Os sinais de Galvão* (Rev. do Instituto do Ceará, tomo LX) e Martinz de Aguiar. *Os sinais de Galvão* (Rev. do Inst. do Ceará, tomo 48-9, 1934).

XL – A cor dos olhos é dada pelo gen cromopoiético que pigmenta a parte posterior da íris. Conforme a quantidade de pigmento através da córnea, a cor nos parecerá desde o azul claro ao escuro. A importância da quantidade de pigmentos será compreendida quando se souber que influência têm o sistema nervoso e os órgãos de audição.

Um cão de olhos claros, normalmente, sofre de alguma deficiência do sistema nervoso; são ou medrosos (90%) ou irritadiços e agressivos (10%). É sabido que um cão sem qualquer zona pigmentada é, geralmente, surdo. A natureza procura, nos cães brancos, colocar manchas pigmentadas de cada lado da cabeça, abrangendo os olhos e os ouvidos, garantindo-lhes, assim, o bom funcionamento desses órgãos.” Notas de aula do I Curso de Juizes do Brazil Kennel Club do prof. Paulo Santos Cruz).

XLI – O cachorro, depois do cavalo, parece ser o animal mais presente no adagiário nordestino. Que me acodem a memória, aqui ficam os mais sugestivos: Homem que bebe e joga / Mulher que errou uma vez / Cachorro que pega bode / Coitadinho deles três

- Um dia, um dia, cachorro de paca mata cotia
- Ninguém se fie em cachorro que fica na cozinha e em mulher que passeia sozinha
- Desconfiado como cachorro que quebrou louça, ou em meio de carga
- Esfomeado que nem cachorro de comboieiro
- Na sombra da galinha o cachorro bebe água
- Quem anda caipora até cachorro lhe mija nas pernas
- Nossos cachorros não caçam juntos (desafetos)
- Matalotagem de cachorro é cheirar toco e lamber traseiro
- Desaparece que só manteiga em venta de cachorro
- Toco de cachorro mijado (indivíduo pequeno).

XLII – “[...] Um autor fidedigno fala em quase 40.000 avoantes apanhadas em dois dias no bebedouro – Ceará.” (R. Von Ihering, *Da vida dos nossos animais*).

XLIII – “Na safra das avoetes, usam u’a mistura de fumo-do-brejo e raspas de favela, para envenenar as pouças e velhas cacimbas onde

se dessedentam as pombas. Estas, embebedadas, vão caindo às centenas e, dentro de algumas horas, os caçadores (ou tinguijadores) enchem sacos, de arribações, às quais, ainda palpitantes, vão logo arrancando o papo, a fim de evitar ao consumidor a ação do veneno.” (Otoniel de Menezes, *op. cit.*).

XLIV – “Para apanhar animais, sobretudo os tigres, usam os índios de armadilhas ou mundéus, onde, ao irem eles a entrar, lhes desandava em cima um grande tronco d’arvore (F. A. de Varnhagem. *História geral do Brasil*).

XLV – Vareta com um entalhe numa das extremidades (onde se aloja a escora) e a outra pontiaguda (que sustém a isca), tendo mais ou menos no centro um entalhe lateral que se prende à forquilha.

XLVI – “Cova profunda, cuja boca é tapada com rama ou caniçada sutil, e uma tona de terra, de sorte que ceda ao peso do animal, que lhe passe por cima.” (Dic. Moraes).

XLVII – Inexistente na publicação original (N.E.).

XLVIII – “Maçaran-d-yba – árvore do escorrego (Theodoro Sampaio); moçen – derramar, ranho – logo e uba – árvore; porque a massaranduba distila um líquido chamado gutta percha (P. Nogueira).” José Luis de Castro. *Contribuição ao dicionário da flora do nordeste brasileiro*.

XLIX – “Alho (*Allium sativum*) Diaforético, tosses, influenza, dor de dentes; friccionado nos pulsos e dado a cheirar, vale o éter etílico. Usam-no com chá, lambedor (xarope), triturado. O alho plantado na noite de S. João nasce antes do amanhecer. O olor afasta todas as

feitiçarias, porque nenhuma resiste à barreira invisível determinada por ele. Onde existir alho, não há bruxaria por perto. Os animais fabulosos fogem dele, mula sem cabeça e lobisomens. A caipora foge de quem mastiga alhos. Essa tradição europeia transferiu-se ao Brasil, onde se popularizou. Identicamente na África, o alho afasta os perigos ocultos, feitos pela mão humana. É um amuleto natural.” (L. C. Cascudo. *Dicionário do folclore brasileiro*).

L – É o Curupira tendo os pés normais. De caá, mato e pora, habitantes. O Pe. João Daniel, missionário no Amazonas, 1780-97, informa sobre a significação primitiva do vocábulo: “Do que se infere que o diabo disfarçado em figura humana COROPIRA, tem muita comunicação com os índios mansos e já aldeados; e muito mais com os bravos a que chamam CAAPORAS, i. é, habitantes do mato.” O Curupira é um caapora, residindo no interior das matas, nos troncos das velhas árvores. De defensor de árvores passou a protetor da caça, talqualmente sucedeu à Diana greco-romana. Discute-se a existência da Caapora quinhentista, contemporâneo do Curupira e não simples fusão posterior.” (L. Câmara Cascudo. *Dicionário do folclore brasileiro*).

LI – “Ainda conheci, no município de Serra Negra, onde nasci e me criei, muitos animais selvagens hoje desaparecidos, como a ema, o veado, o jacu, o porco do mato, o macaco etc. Entre os rios Sabugi e Espinharas, naquele município, há uma grande faixa de terra conhecida pelo nome de Tabuleiro das Emas, onde, sempre que o atravessava via grandes bandos de emas. Meu pai, Cel. Clementino Monteiro de Faria, quando presidente de Serra Negra, na década

de 1885 a 1895, fez votar pela Intendência, uma lei municipal proibindo, sob pena de 10\$000 de multa, a quem matasse uma ema ou abatesse um joazeiro.” (A ema: a mais útil e a mais perseguida das aves. Juvenal Lamartine. In: *Tribuna do Norte*, 12.10.54 e Bando. Natal, jan. 1955 (nº 7, ano VI, v. IV).

VI – Quadros estatísticos e da fauna

Seridó – Rio Grande do Norte

Área, população e densidade, segundo os municípios – 1957

Municípios	Área Km²	População	Densidade Demográfica
Acari	564	9 062	16,0
Caicó	1 842	26 859	14,6
Carnaúba dos Dantas	371	3 869	10,4
Cerro Corá	425	7 884	18,5
Cruzeta	256	5 082	19,8
Currais Novos	1 124	23 871	21,2
Florânia	565	8 864	15,7
Jardim de Piranhas	391	5 738	14,7
Jardim do Seridó	808	12 784	15,8
Jucurutu	898	9 366	10,4
Ouro Branco	228	3 948	17,3
Parelhas	808	13 418	16,6
São João do Sabugi	404	4 768	11,8
São Vicente	197	3 741	19,0
Serra Negra	663	6 942	10,5
Seridó	9 544	146 196	15,3
S/Estado %	18,6%	13,36%	–
Rio Grande do Norte	51 105	1 093 668	21,4

Fonte: Conselho Nacional de Estatística – Estimativa em 1957.

Obs.: Por não existir estimativa para os municípios de Jucurutu, Parelhas e Serra Negra do Norte, foram preenchidos com os números do censo de 1950.

População presente e situação de domicílio,
segundo as Zonas Fisiográficas – 1950

Municípios	Total	Urbana e Suburbana	Rural	% Rural
Acari	16 318	3 748	12 570	77,03
Caicó	24 214	7 755	16 459	67,97
Currais Novos	28 433	6 397	22 036	77,50
Florânia	12 444	1 711	10 733	86,25
Jardim Piranhas	5 750	1 089	4 661	81,06
Jardim Seridó	16 047	2 469	13 578	84,61
Jucurutu	9 366	1 281	8 085	86,32
Parelhas	13 418	2 705	10 713	79,84
São João Sabugi	4 494	920	3 574	79,52
Serra Negra do Norte	6 942	907	6 035	86,93
Seridó	137 426	28 982	108 444	78,91
Rio Grande do Norte	967 921	253 765	714 156	73,78

Fonte: Censo Demográfico do estado do Rio Grande do Norte.
I.B.G.E. – CNE – SNR. Série Regional – Vol. XV, Tomo I.

Seridó – Rio Grande do Norte

Pessoas presentes, de 10 anos e mais,
por ramo de atividade principal – 1950

Municípios	Total	Agricultura (1)	Ind. de trans- formação (2)	Comér- cio (2)	Servi- ços	Trans- portes (3)	Go- verno	Ativi- dades domés- ticas	Outras (4)
Acari	11 318	3 955	243	140	296	42	51	5 947	641
Caicó	17 032	5 181	579	418	720	224	115	8 577	1 203
Currais Novos	19 972	7 592	400	354	594	161	85	9 484	1 287
Florânia	8 836	3 758	70	75	128	18	29	4 311	445
Jardim Piranhas	4 037	1 587	29	47	46	23	17	1 964	324
Jardim Seridó	11 314	4 545	72	139	186	46	60	5 696	565
Jucurutu	6 531	2 732	42	52	77	14	21	3 036	547
Parelhas	9 427	3 348	81	152	195	60	47	4 907	636
São João Sabugi	3 066	1 168	37	37	49	11	13	1 528	220
Serra Negra	4 701	1 817	32	50	52	15	18	2 294	423
Seridó	96 234	35 683	1 585	1 464	2 343	614	456	47 744	6 291
S/Seridó %	100,0	37,1	1,6	1,5	2,4	0,6	0,5	49,6	6,5
Rio Grande do Norte	667 179	217 683	13 179	13 197	20 340	8 415	8 250	319 746	65 619
S/Rio % Grande do Norte	100,0	32,6	2,0	2,0	3,1	1,3	1,2	47,9	9,8

Notas: (1) Agricultura, inclusive pecuária, silvicultura e ind. extrativa. (2) Comércio de mercadorias e de Imóveis. (3) Transportes, comunicações e armazenagens.

(4) Profissões liberais, atividades sociais e de condições inativas.

Fonte: I.B.G.E. – CNE. Serviço Nacional de Recenseamento, Censos Demográficos.
Estado do Rio Grande do Norte, Série Regional, Vol. XV, Tomo I.

Normais, mensais e anuais e variação média e anual das chuvas do período de 1914 a 1938

Altitude m.	Meses	Jan.	Fev.	Mar.	Abr.	Mai.	Jun.	Jul.	Ago.	Set.	Out.	Nov.	Dez.	Anual	Variação média anual %
290	Acari	45,2	100,0	147,6	100,6	64,7	25,8	8,1	2,4	0,7	1,8	2,5	11,4	510,8	45,1
135	Caicó	57,7	120,5	125,5	169,0	62,3	22,1	10,4	2,3	2,5	1,3	2,5	18,7	594,8	33,7
400	Currais Novos	36,7	70,5	89,4	85,5	60,5	23,0	11,6	5,3	1,5	1,0	1,8	12,0	398,3	50,6
150	São João Sabugi	55,7	119,2	163,8	147,1	62,7	14,9	5,3	2,1	1,3	1,1	10,2	13,4	712,8	40,7
170	Serra Negra	75,2	138,5	184,9	173,9	69,4	24,1	10,9	2,4	2,6	2,3	12,2	16,4	590,8	33,0

Fonte: Atlas Pluviométrico do Brasil 1914/38 pág. 21. Vol. n. 5

Divisão de Águas – Seção de Hidrografia. DNPM – Ministério da Agricultura.

Ministério da Agricultura – Serviço de Meteorologia

Observações meteorológicas
Estação: Cruzeta
Estado: Rio Grande Do Norte
Período: 1930 a 1942
Latitude: 26°6' – Longitude: 35°36' W. Grw.
Altitude: Da estação (Hs) 232 m...

MESES	TEMPERATURA DO AR (°C)							Umidade relativa (%)	Nebulosa- sidade (0-10)	PRECIPITAÇÃO			Insola- ção total (horas e déci- mos)
	Média das máximas	Média das mínimas	Máxima absoluta		Mínima absoluta		Média compen- sada			Altura total (mm.)	Máxima em 24 horas		
			Graus	Data	Graus	Data					Altura (mm.)	Data	
Janeiro	35.0	23.1	39.0	26-942	21.0	14-940	28.5	60.6	4.6	38.6	77.4	21-939	246.3
Fevereiro	34.3	23.0	37.7	24-940	20.6	27-937	28.1	64.9	5.3	77.6	80.0	11-933	216.0
Março	33.6	22.6	38.3	3-942	19.6	10-938	27.6	68.8	5.3	129.3	85.1	13-932	241.5
Abril	32.9	22.5	38.3	2-942	19.8	7-938	27.3	70.1	5.3	98.0	77.2	27-933	241.2
Maiο	32.2	21.8	36.3	6-942	17.6	26.938	26.9	67.0	4.6	56.8	57.5	1-937	234.8
Junho	31.4	21.2	35.9	28-940	17.8	15-940	26.0	66.1	4.6	36.6	63.2	25-936	226.5
Julho	31.5	20.6	35.7	1-939	17.0	1-936	25.8	61.9	4.1	7.4	19.4	22-939	243.6
Agosto	32.5	20.5	36.9	28-940	18.0	4-937	26.2	58.8	3.4	1.9	5.0	28-931	275.3
Setembro	33.9	21.3	37.1	25-942	18.8	24.940	27.3	55.7	2.9	0.8	5.1	24-932	280.1
Outubro	34.9	22.2	37.7	10-935	20.0	Div...	28.0	55.1	3.2	5.6	27.2	20-939	298.3
Novem- bro	35.2	22.6	37.3	22-942	20.4	Div...	28.4	54.6	3.5	1.1	5.2	29-935	281.5
Dezem- bro	35.3	23.0	37.5	12-934	20.0	15-937	28.6	56.6	4.0	11.1	29.3	28-933	286.7
ANO	33.6	22.0	39.0	26/I/942	17.0	1/ VII/936	27.4	61.7	4.2	464.8	85.1	13/ III/932	3072.3

Seridó – Rio Grande do Norte

Rebanho existente – Recenseamento de 1950

Municípios	Bovinos	Equinos	Asininos	Muares	Ovinos	Caprinos	Suínos
Acari	10 864	189	2 119	146	8 902	2 795	2 367
Caicó	21 977	499	3 515	205	15 419	4 166	3 393
Currais Novos	10 325	296	3 459	279	9 760	6 665	5 034
Florânia	6 606	143	1 934	139	5 258	3 893	3 169
Jardim Piranhas	4 078	83	1 006	25	4 811	1 600	1 293
Jardim Seridó	8 251	100	1 486	85	9 888	3 461	1 513
Jucurutu	9 309	384	2 145	261	11 401	4 372	3 065
Parelhas	5 141	54	986	92	4 435	4 889	1 046
São João Sabugi	5 676	279	965	84	6 298	1 754	1 407
Serra Negra	9 246	372	1 388	54	6 140	2 735	2 981
Seridó	91 473	2 399	19 003	1 370	82 312	36 330	25 268
S/Estado %	19,7%	9,7%	32,3%	12,8%	93,5%	14,9%	19,3%
Rio Grande do Norte	462 867	24 709	58 672	10 656	87 965	242 753	130 679

Fonte: Estado do Rio Grande do Norte.

Censos Econômicos – Recenseamento de 1950.

Produção e transformação de leite, por município – 1949

Municípios	Estabelecimentos	Leite		Derivados produzidos (kg)		
		Vacas Ordenhadas	Produção (hl)	Creme	Manteiga	Queijo
Acari	752	2 129	12 963	1 050	5 710	23 518
Caicó	1 304	4 108	29 301	13 088	4 985	109 696
Currais Novos	1 743	1 851	8 610	–	310	210
Florânia	1 522	1 301	7 149	1 660	3 553	12 564
Jardim Piranhas	303	990	4 962	570	2 093	20 691
Jardim do Seridó	1 094	1 691	9 662	1 797	6 359	25 352
Jucurutu	600	1 760	6 461	2 035	7 682	11 578
Parelhas	896	927	6 788	1 258	252	3 729
São João Piranhas	290	973	9 517	4 793	7 310	37 547
Serra Negra	260	1 313	12 974	2 740	–	14 434
Seridó	8 764	17 053	108 387	28 991	38 254	259 319
S/Estado %	25,5%	25,3%	33,4%	63,5%	56,0%	64,5%
Rio Grande do Norte	34 391	67 261	324 095	45 645	68 215	401 659

Fonte: Estado do Rio Grande do Norte – Censos Econômicos.

VI Recenseamento Geral – 1950. I.B.G.E. – CNE.

Produção agrícola – 1956

Produto	Unidade	Área (ha)	Quantidade	Valor em Cr\$ 1 000
Algodão Mocó	Arroz 15kg.	63 343	1 002 450	173 947
Batata doce	Toneladas	2 735	14 517	16 018
Banana	Cacho	156	284 210	14 480
Feijão	Saco 60 kg.	10 957	33 140	14 679
Milho	Saco 60 kg.	10 137	42 370	8 132
Arroz	Saco 60 kg.	1 045	13 630	4 467
Outros		3 951	1 467 745	13 820

Fonte: S.E.P. do Ministério da Agricultura.

Seridó – Rio Grande do Norte – Minérios

Quantidade e valor, segundo os municípios – 1956/1954

Municípios	Quantidade (t)			Valor (Cr\$ 1 000)		
	1954	1955	1956	1954	1955	1956
BERILO						
Acari	5	24	20	23	240	240
Carnaúba	–	71	30	–	607	300
Cerro Corá	6	14	9	30	70	72
Currais Novos	50	12	10	250	96	100
Jardim do Seridó	7	8	7	35	54	58
Parelhas	45	80	65	364	718	650
SOMA	113	209	141	702	1 785	1 420
COLUMBITA						
Acari	1	8	5	50	560	350
Carnaúba	150	12	8	15 000	1 375	960
Cerro Corá	0	1	1	80	250	210
Currais Novos	1	1	0	200	150	60
Jardim do Seridó	1	1	0	163	170	126
Parelhas	–	36	18	–	3 616	1 800
SOMA	153	59	32	15 493	6 121	3 506
CASSITERITA						
Carnaúba	40	–	–	1 000	–	–
CHELITA E WOLFRAMITA						
Acari	5	10	0	300	2 050	960
Caicó	1	–	–	55	–	–
Carnaúba	110	30	6	6 600	2 400	600

Cerro Corá	16	12	8	800	1 084	808
Currais Novos	528	329	384	31 691	28 307	29 545
Jardim de Piranhas	2	3	4	120	182	520
Jardim de Seridó	106	61	82	2 268	4 920	9 168
Jucurutu	34	134	146	1 700	7 971	17 543
São João do Sabugi	1	17	13	50	1 710	1 612
Serra Negra do Norte	2	1	1	114	55	59
SOMA	805	597	652	43 698	48 697	60 815
MICA						
Parelhas	6	2	2	99	10	16
CRISTAL DE ROCHA						
Parelhas	1	–	–	141	–	–

Fonte: Produção Mineral – 1956 – Ministério da Agricultura Serviço de Estatística da Produção – VIII/58.

Seridó – Rio Grande do Norte

Produção de chelita – 57/1943

Anos	Jazidas					
	Brejuí		Bodó	Malhada Limpa	Baixios	Cabugi
	Unidade (kg.)	Valor (Cr\$)	Unidade (kg.)	Unidade (kg.)	Unidade (kg.)	Unidade (kg.)
1943	520 284	12,00	160 776	12 705	–	–
1944	442 541	12,00	475 962	67 773	2 872	2 954
1945	957 466	12,00	285 188	66 534	18 135	6 655
1946	508 721	12,00	160 117	34 276	18 925	–
1947	446 178	12,00	173 619	25 474	22 900	3 651
1948	468 594	12,00	175 145	14 030	17 216	31 911
1949	451 407	15,00	106 811	12 208	8 195	25 267
1950	426 448	17,/ 33,00	58 738	3 957	402	5 135
1951	472 513	39,/ 80,00	89 076	10 559	4 148	5 752
1952	414 193	73,/ 80,00	147 933	45 870	3 607	3 495
1953	536 100	60,/ 71,40	160 832	94 524	3 440	6 888
1954	432 081	75,00	–	–	–	–
1955	317 378	75,/100,00	–	–	–	–
1956	342 428	100,/160,00	–	–	–	–
até 1957 agosto	256 252	–	–	–	–	–
Total	6 992 584	–	1 994 197	387 910	99 840	91 708

Fonte: Minério de Tungstênio – Engº Henrique Capper Alves de Souza – Divulgação da CACEX – Banco do Brasil – Rio – XI/1957 – para a jazida de Brejuí. Para as demais jazidas, informes de particulares.

Açudes públicos construídos pelo DNOCS até XII/1956

Município	Açude	Capacidade m³	Construção
Acari	Gargalheira	40 000 000	1908- *
Acari	Acari	5 000	1915-1917
Cruzeta	Cruzeta	29 753 00	1920-1929
Caicó	Itans	81 000 000	1932-1936
Caicó	Mundo Novo	3 600 000	1912-1915
Currais Novos	Currais Novos	3 815 000	1954
Currais Novos	Totoró	3 941 000	1932-1933
Serra Negra	Serra Negra	57 000	1915-1920
SERIDÓ	–	162 171 000	–

* Concluído em 1959, pelo I Grupamento de Engenharia do Exército.

Fonte: Departamento Nacional de Obras Contra as Secas.

Seridó – Rio Grande do Norte

Açudes construídos em cooperação com o DNOCS, até 1957

Município	Nome do Açude	Proprietário	Capacidade m³	Data da conclusão
Acari	Riacho das Oiticicas	Prefeitura Municipal	514 700	20-1-56
Caicó	Ignês	Joel A. Araújo	684 000	8- 2-15
Caicó	Dominga	Pedro G. Nobre	8 807 875	10-12-49
Caicó	Gurgel	Edmundo Gurgel	1 991 800	2- 8-52
Caicó	Torres Araújo	J. T. de Araújo	730 075	22-1-53
Caicó	Pai Luiz	J. J. Fernandes	716 300	27-7-54
Currais Novos	Barra Verde	Tomaz Salustino	624 800	20-12-55
Florânia	Umari Preto	L. T. da Cruz	334 760	1912
Florânia	Arvorou	L. T. da Cruz	71 550	26-12-12
Florânia	Riacho dos Bois	Joaquim T. Medeiros	45 400	31- 1-14
Florânia	Quinquê	José Bezerra A.	643 600	14-12-51
Parelhas	Craubeira	João P. da Silva	624 700	23-12-49
Serra Negra	Cacimbas	Eduardo G. Araújo	3 000 000	31-12-42
Serra Negra	Entre Serras	Artéfio Bezerra	1 767 000	21-7-54
Caicó	Barbosa de Baixo	F. Medeiros	2 179 400	Maio 1958 – em construção
Caicó	Paulino Batista	Paulino Batista	514 240	Maio 1958 – em construção
Currais Novos	Umburana	Prefeitura Municipal	305 926	Maio 1958 – em construção

Construídos até 1957: 15 açudes com 20 556 560 m³.

Em construção em maio de 1958: 3 açudes com 2 999 566 m³.

Fonte: Departamento Nacional de Obras Contra as Secas.

Açudes particulares existentes em dezembro de 1958 e construídos sem a participação do DNOCS

Municípios	Barreiro	Açudeco	Açude	Primeira construção	
				Data	Nome
Acari	10	2	0	1 876	Garrotes
Caicó	100	20	5	1 842	Recreio
Carnaúba	28	7	2	...	...
Cerro Corá	6	6	0	...	Divisão
Cruzeta	10	5	3	1903	Cauaçu
Currais Novos	...	...	...	...	...
Florânia	10	7	0	...	Passagem
Jardim Piranhas	6	6	0	1895	Cacho do Anta
Jardim Seridó	80	10	1	1877	Comissão
Jucurutu	102	4	4	1843/7	Tuiuiu
Ouro Branco	100	48	0	...	...
Parelhas	14	14	0	1870	Pé de Serra
São João do Sabugi	26	3	0	1875	Carnaubinha
São Vicente	6	4	0	1861	Enxu
Serra Negra	31	8	6	1846	Saudade
(*) SERIDÓ	529	144	21	1842	Recreio

Obs.: Para facilitar a avaliação da capacidade das represas, adotamos, na enquête realizada em dez/1958 o critério abaixo:

- Barreiro – açude que, sangrando, resiste até 1 ano.
 - Açudeco – açude que, sangrando, resiste até 2 anos.
 - Açude – açude que, sangrando, resiste mais de 2 anos.
- (J) Exceto o município de Currais Novos.

Situação da fauna cinegética do Seridó, por município, em 1959	Acari		Caicó		Carn.		C. Corá		Cruz.	
	Existente	Extinto	Existente	Extinto	Existente	Extinto	Existente	Extinto	Existente	Extinto
1. Araras (<i>Ara sp.</i>) ..	-	-	-	-		OO		OO		OO
2. Asa Branca (<i>Fam. Columbideos</i>)	EX		ES		EX		ES		EX	
3. Cameleão (<i>Iguana tuberculata</i>)	EX		EX		EX		ES		EX	
4. Cobra de Veado (<i>Constrictor constrictor</i>)	ES		ES		ES		ES		EX	
5. Cotia (<i>Dasiprocta azarae</i>)	-	-	-	-	-	-	-	-		OO
6. Ema (<i>Rhea americana</i>)		OO		OO		OO		OO		O
7. Furão (<i>Grison vittatus</i>)	ES		ES		EX		ES		EX	
8. Galinha D'água (<i>Raliforme</i>)	EX		EX		EX		ES		EX	
9. Garça (<i>Fam. Ardeideos</i>)	EX		EX		EX		ES		EX	
10. Gato Maracajá (<i>Felis pardalis</i>)	ES		ES		ES		ES		EX	
11. Gato Mourisco (<i>Felis yaguarunai</i>)	ES		ES		ES		ES		EX	
12. Gato Vermelho (<i>Felis sp.</i>)	EX		ES		ES		ES		EX	
13. Gavião Turuna (<i>Fam. falconídeos</i>)	ES		ES		EX		ES		EX	
14. Gavião Vermelho (<i>Fam. falconídeos</i>)	EX		ES		EX		ES		EX	
15. Guaxinim (<i>Procyon cancrivorus</i>)	ES		ES		ES		ES		EX	
16. Jacanã (<i>Parra jacana</i>)	ES		EX		EX		ES		EX	
17. Jacu (<i>Penelope superciliaris</i>)		OO		OO		O		O		O
18. Jandaia (<i>Fam. Psitacideos</i>)		OO	ES			O		O	ES	
19. Juriti (<i>Leptotila rufaxilla</i>)	EX		EX		EX		ES		EX	
20. Macaco (<i>sub ordem dos Símios</i>)		OO		OO	-	-		OO		O
21. Maritacaca (<i>Conepatus chilensis</i>)	EX		EX		EX		ES		EX	
22. Marrecas (<i>Dendrocygna sp.</i>)	EX		EX		EX		ES		EX	
23. Mergulhão (<i>Podiceps americanus</i>)	EX		EX		EX		ES		EX	

24. Mocó (<i>Keredon rupestris</i>)	EX		EX		ES		ES		EX	
25. Nambus (<i>Fam. Tinamideos</i>)	EX		EX		EX		ES		EX	
26. Onça Pintada (<i>Felis onza</i>)		OO	-	-		OO		OO		OO
27. Onça Vermelha (<i>Felis concolor</i>)	ES		ES			O	ES		ES	
28. Papagaio (<i>fam. Psitacideos</i>)		OO		OO	ES		ES		ES	
29. Peba (<i>Euphracius sexcincius</i>)	EX		EX		ES		ES		EX	
30. Gato Preto (<i>gen. Palmípedes</i>)	EX		ES		ES		ES		EX	
31. Pato Putrão (<i>gen. Palmípedes</i>)	ES		ES		ES		ES		EX	
32. Piriquito (<i>fam. Psitacideos</i>)	EX		ES		EX		ES		EX	
33. Porco Caitetu (<i>Dicotyles tayassu</i>)		OO		OO	-	-		OO		O
34. Preá (<i>Cavia aperea</i>)	EX		EX		EX		ES		EX	
35. Raposa (<i>Canis vetulus</i>)	EX		EX		EX		ES		EX	
36. Ribaça (<i>Zenaida auriculata</i>)	EX		EX		ES		ES		EX	
37. Rolinha (<i>Columba sp.</i>)	EX		EX		EX		EX		EX	
38. Saguin (<i>fam. Hapalideos</i>)		O		O		O	ES		ES	
39. Siriema (<i>Microdactylus cristatus</i>)	EX		ES		EX		ES		EX	
40. Socó Boi (<i>ordem dos Ardeiformes</i>)	EX		ES		EX		ES		EX	
41. Tamanduá (<i>fam. Mirmecofagideos</i>)	EX		ES		ES		ES		EX	
42. Tatu Bola (<i>Tolypeutes tricinctus</i>)	ES		ES			O	ES		ES	
43. Tatu Verdadeiro (<i>Dasypus novemcinctus</i>)	ES		ES		EX		ES		ES	
44. Tejuacu (<i>Tupinambis teguixin</i>)	EX		EX		EX		ES		EX	
45. Timbu (<i>Didelfis aurita</i>)	ES		ES		EX		ES		EX	
46. Urubu Rei (<i>Gypagus papa</i>)	ES		ES			O		O	ES	
47. Veado (<i>fam. Cervideos</i>)		OO		OO	-	-		O		O

Situação da fauna cinegética do Seridó, por município, em 1959	C. Novos		Flor.		J. Pir.		J. Ser.		Jucur.	
	Existente	Extinto	Existente	Extinto	Existente	Extinto	Existente	Extinto	Existente	Extinto
1. Araras (<i>Ara sp.</i>) ..	-	-	-	-		OO		OO	-	-
2. Asa Branca (<i>Fam. Columbideos</i>)	EX		EX		ES		EX		EX	
3. Cameleão (<i>Iguana tuberculata</i>)	EX		EX		ES		EX		EX	
4. Cobra de Veadó (<i>Constrictor constrictor</i>)	ES		ES		ES		ES		EX	
5. Cotia (<i>Dasiprocta azarae</i>)	-	-	-	-	-	-	-	OO		OO
6. Ema (<i>Rhea americana</i>)		OO		O		OO		OO		O
7. Furão (<i>Grison vittatus</i>)	ES		ES		ES		ES		ES	
8. Galinha D'água (<i>Ralliforme</i>)	EX		EX		ES		EX		EX	
9. Garça (<i>Fam. Ardeideos</i>)	EX		EX		ES		EX		EX	
10. Gato Maracajá (<i>Felis pardalis</i>)	ES		ES			O	ES		ES	
11. Gato Mourisco (<i>Felis yaguarunai</i>)	ES		ES			O	ES		ES	
12. Gato Vermelho (<i>Felis sp.</i>)	EX		ES		ES		EX		ES	
13. Gavião Turuna (<i>Fam. falconídeos</i>)	ES		ES		ES		ES		ES	
14. Gavião Vermelho (<i>Fam. falconídeos</i>)	EX		EX		EX		EX		EX	
15. Guaxinim (<i>Procyon cancrivorus</i>)	EX		ES		ES		EX		EX	
16. Jacanã (<i>Parra jacana</i>)	EX		EX		EX		ES		EX	
17. Jacu (<i>Penelope superciliaris</i>)		OO		OO		OO		OO		O
18. Jandaia (<i>Fam. Psitacideos</i>)		O		O	-	-		OO	ES	
19. Juriti (<i>Leptotila rufaxilla</i>)	EX		EX		EX		EX		EX	
20. Macaco (<i>sub ordem dos Símios</i>)		OO			-	-		OO		O
21. Maritacaca (<i>Conenpatus chilensis</i>)	EX		EX		ES		EX		ES	
22. Marrecas (<i>Dendrocygna sp.</i>)	EX		EX		ES		EX		EX	
23. Mergulhão (<i>Podiceps americanus</i>)	EX		EX		ES		EX		EX	

24. Mocó (<i>Keredon rupestris</i>)	EX		ES		ES		ES		ES	
25. Nambus (<i>Fam. Tinamideos</i>)	EX		EX		ES		EX		EX	
26. Onça Pintada (<i>Felis onza</i>)		OO		OO	-	-		OO		OO
27. Onça Vermelha (<i>Felis concolor</i>)	ES	O		O		O	ES			O
28. Papagaio (<i>fam. Psitacideos</i>)		O	ES			O	ES			O
29. Peba (<i>Euphracius sexcincius</i>)	EX		EX		ES		EX		EX	
30. Gato Preto (<i>gen. Palmípedes</i>)	EX		EX		ES		EX		EX	
31. Pato Putirao (<i>gen. Palmípedes</i>)	ES		EX		ES		EX		EX	
32. Piriquito (<i>fam. Psitacideos</i>)	EX		EX		EX		EX		EX	
33. Porco Caitetu (<i>Dicotyles tayassu</i>)		OO		OO	-	-		OO		O
34. Preá (<i>Cavia aperea</i>)	EX		EX		EX		EX		EX	
35. Raposa (<i>Canis vetulus</i>)	EX		EX		EX		EX		EX	
36. Ribaça (<i>Zenaida auriculata</i>)	EX		EX		ES		ES		EX	
37. Rolinha (<i>Columba sp.</i>)	EX		EX		EX		EX		EX	
38. Saguin (<i>fam. Hapalideos</i>)		O	ES			O		O	ES	
39. Siriema (<i>Microdactylus cristatus</i>)	EX		EX		ES		EX		EX	
40. Socó Boi (<i>ordem dos Ardeiformes</i>)	EX		EX		ES		EX		EX	
41. Tamanduá (<i>fam. Mirmecofagideos</i>)	ES		ES			O	ES		EX	
42. Tatu Bola (<i>Tolypeutes tricincius</i>)	ES		ES			OO		O	ES	
43. Tatu Verdadeiro (<i>Dasypus novemcinctus</i>)	ES		ES		ES		ES		EX	
44. Tejuacu (<i>Tupinambis teguixin</i>)	EX		EX		EX		EX		EX	
45. Timbu (<i>Didelfis aurita</i>)	EX		EX		ES		EX		EX	
46. Urubu Rei (<i>Gypagus papa</i>)	ES		ES			O		O	ES	
47. Veado (<i>fam. Cervideos</i>)		OO		OO	-	-		OO		O

Situação da fauna cinegética do Seridó, por município, em 1959	O. Bran.		Parel		Sabugi		S. Vic.		S. Negra	
	Existente	Extinto	Existente	Extinto	Existente	Extinto	Existente	Extinto	Existente	Extinto
1. Araras (<i>Ara sp.</i>) ..		OO	-	-		OO	-	-		OO
2. Asa Branca (<i>Fam. Columbideos</i>)	ES		EX		EX		EX		ES	
3. Cameleão (<i>Iguana tuberculata</i>)	ES		EX		EX		EX		ES	
4. Cobra de Veado (<i>Constrictor constrictor</i>)	ES		ES		ES		EX		EX	
5. Cotia (<i>Dasiprocta azarae</i>)		OO	-	-		OO		OO	-	-
6. Ema (<i>Rhea americana</i>)		O		OO		O		OO		OO
7. Furão (<i>Grison vittatus</i>)	ES		ES		EX		EX		ES	
8. Galinha D'água (<i>Ralliforme</i>)	EX		EX		EX		EX		EX	
9. Garça (<i>Fam. Ardeideos</i>)	EX		EX		EX		EX		EX	
10. Gato Maracajá (<i>Felis pardalis</i>)	ES		ES		ES		ES		ES	
11. Gato Mourisco (<i>Felis yaguarunai</i>)	ES		ES		ES		ES		ES	
12. Gato Vermelho (<i>Felis sp.</i>)	ES		EX		ES		EX		ES	
13. Gavião Turuna (<i>Fam. falconídeos</i>)	ES		EX		ES		ES		ES	
14. Gavião Vermelho (<i>Fam. falconídeos</i>)	EX		EX		EX		EX		EX	
15. Guaxinim (<i>Procyon cancrivorus</i>)	ES		EX		EX		EX		EX	
16. Jacanã (<i>Parra jacana</i>)	EX		EX		EX		EX		EX	
17. Jacu (<i>Penelope superciliaris</i>)		O		O		OO		O		O
18. Jandaia (<i>Fam. Psitacideos</i>)		O		O		O	ES		ES	
19. Juriti (<i>Leptotila rufaxilla</i>)	EX		EX		ES		ES		ES	
20. Macaco (<i>sub ordem dos Símios</i>)		O		O		OO		O	ES	
21. Maritacaca (<i>Conepatus chilensis</i>)	ES		ES		ES		EX		ES	
22. Marrecas (<i>Dendrocygna sp.</i>)	ES		EX		ES		EX		EX	
23. Mergulhão (<i>Podiceps americanus</i>)	ES		EX		ES		EX		EX	

24. Mocó (<i>Keredon rupestris</i>)	ES		ES		ES		ES		ES	
25. Nambus (<i>Fam. Tinamideos</i>)	EX		ES		ES		EX		EX	
26. Onça Pintada (<i>Felis onza</i>)		OO		OO		OO		O		OO
27. Onça Vermelha (<i>Felis concolor</i>)		O		O	ES			O	ES	
28. Papagaio (<i>fam. Psitacideos</i>)		O		OO		OO		OO	ES	
29. Peba (<i>Euphracius sexcincius</i>)	ES		EX		ES		EX		ES	
30. Gato Prêto (<i>gen. Palmípedes</i>)	EX		EX		ES		EX		ES	
31. Pato Putirao (<i>gen. Palmípedes</i>)	EX		EX		ES		EX		ES	
32. Piriquito (<i>fam. Psitacideos</i>)	EX		EX		EX		EX		EX	
33. Porco Caitetu (<i>Dicotyles tayassu</i>)		OO		OO		OO		OO		O
34. Preá (<i>Cavia aperea</i>)	EX		EX		ES		EX		EX	
35. Raposa (<i>Canis vetulus</i>)	EX		EX		ES		EX		EX	
36. Ribaça (<i>Zenaida auriculata</i>)	ES		EX		ES		EX		EX	
37. Rolinha (<i>Columba sp.</i>)	EX		EX		EX		EX		EX	
38. Saguin (<i>fam. Hapalideos</i>)	ES		ES		ES		ES		ES	
39. Siriema (<i>Microdactylus cristatus</i>)	EX		EX		ES		EX		EX	
40. Socó Boi (<i>ordem dos Ardeiformes</i>)	EX		EX		ES		EX		EX	
41. Tamanduá (<i>fam. Mirmecofagideos</i>)	ES		ES		ES		ES		ES	
42. Tatu Bola (<i>Tolypeutes tricincius</i>)		O		O		OO		O		OO
43. Tatu Verdadeiro (<i>Dasypus novemcinctus</i>)	ES		ES		ES		EX		EX	
44. Tejuacu (<i>Tupinambis teguixin</i>)	EX		EX		ES		ES		ES	
45. Timbu (<i>Didelfis aurita</i>)	EX		EX		ES		EX		-	-
46. Urubu Rei (<i>Gypagus papa</i>)		O		O		O		O	ES	
47. Veado (<i>fam. Cervideos</i>)		OO		OO		OO		O		OO

Obs.: A nomenclatura científica que orienta esta relação foi compilada do livro

Da vida dos nossos animais – Dr. R. von Ihering.

EX = Existente – ES = Escasso – O = Extinto há cerca de 25 anos – OO = Extinto há cerca de 50 anos.

VII – Referências Bibliográficas

AGUIAR, Martinz de. Os sinais de Galvão. *Revista do Instituto do Ceará*, tomo 48-49, 1934.

ATHAYDE, João Martins de. *Suspiros de um sertanejo*. Recife (s. ed., s. data). 16 p.

Atlas Pluviométrico do Brasil (1914-1938). Rio de Janeiro, Div. de Águas, Sec. Hidrologia, DNPM do Ministério da Agricultura, 1948. 109 p. (Bol. nº 5).

AUGUSTO, José. *Seridó*. Rio de Janeiro, Borsoi Editor, 1954. 285 p.

Banco do Nordeste do Brasil. *Efeitos da seca sobre a economia agropecuária do Nordeste*, 1958. Fortaleza, jan. 1959. 22 p. pub. nº 72.

BARROS JUNIOR, F. *Caçando e pescando por todo o Brasil*. São Paulo, Edições Melhoramentos.

BRAGA, Renato. *Plantas do Nordeste, especialmente do Ceará*. Fortaleza, Centro de Divulgação Universitária, 1953. 524 p.

Brasil em Jornal. Rio de Janeiro, Editora Reforma, nº 18 ref. aos anos de 1556-7.

CÂMARA, Amphilóquio. *Divisão Territorial do Estado*. Natal, 1938. (Departamento Estadual de Estatística – IBGE).

CARDOSO DE OLIVEIRA, J. M. *Dois metros e cinco*. 3. ed. Rio de Janeiro, F. Briguiet, 1936. 432 p.

CASCUDO, Luís da Câmara. *Dicionário do folclore brasileiro*. Rio de Janeiro, Instituto Nacional do Livro, 1954. 660 p.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História do Rio Grande do Norte*. Rio de Janeiro, Serviço de Documentação do Ministério da Educação e Cultura, 1955. 525 p.

CASCUDO, Luís da Câmara. Quem deu nome à Serra do Doutor. *A República*, Natal, 30 mai. e 1 jun., 1957.

CASCUDO, Luís da Câmara. *Superstições e costumes*. Rio de Janeiro, Antunes e Cia. Ltda., 1958. 260 p.

CASCUDO, Luís da Câmara. *Tradições populares da pecuária nordestina*. Rio de Janeiro, Serviço de Informação Agrícola, 1957. 78 p.

CASCUDO, Luís da Câmara. *Vaqueiros e cantadores*. Porto Alegre, Liv. Globo, 1939. 274 p.

CASTRO, José Luís de. Contribuição para o dicionário da flora do Nordeste brasileiro. *Boletim da Inspetoria Federal de Obras Contra as Secas*, Rio de Janeiro, jul/set., 1937.

CUNHA, Euclides da. *Os sertões*. 2. ed. Rio de Janeiro, Laemmert & C. Editores, 1903. 618 p.

DANTAS, Manoel. *Homens de outr'ora*. Rio de Janeiro, Irmãos Pongetti Editores, 1941. 160 p. (Biblioteca de História Norte Riograndense, 4).

DOMINGUES, Octávio (e outros). *Preservação e seleção das raças nativas de gado do Nordeste*. Fortaleza, Sec. de Fomento Agrícola do Ceará, 1956. 27 p. (pub. nº 9).

DOMINGUES, Octávio. *A cabra na paisagem do Nordeste*. Fortaleza, Sec. do Fomento Agrícola do Ceará, 1955. 72 p. (pub. nº 5).

DUQUE, J. G. *Solo e água no polígono das secas*. 3. ed. Fortaleza, DNOCS, 1953. 306 p. (Brasil. MVOP. DNOCS. Série I-A. Pub. nº 154).

FARIA, Juvenal Lamartine de. Municípios seridoenses (São Vicente). *Tribuna do Norte*, Natal, 1954.

FARIA, Juvenal Lamartine de. Velhos costumes do meu sertão. *Tribuna do Norte*, Natal, 1954.

FARIA, Oswaldo Lamartine de. Cangaço & coiteiros. *Diário de Pernambuco*, Recife, 27 jun. 1948.

FARIA, Oswaldo Lamartine de. Métodos de caça do sertanejo norriograndense. *Nordeste*, Recife, anos II e III, fev./mar. e abr./jul., 1948.

FARIA, Oswaldo Lamartine de. Notas sobre a pobreza. *Diário de Pernambuco*, Recife, mai. 1948.

FREYRE, Gilberto. *Casa grande & senzala*. 2. ed. Rio de Janeiro, Editora Maia & Schmidt Ltda., 1933. 518 p.

FREYRE, Gilberto. Trajo, trópico e antiimperialismo. *O Cruzeiro*, Rio de Janeiro, 31 out. 1959.

GALVÃO, Hélio. *O mutirão no Nordeste*. Rio de Janeiro, Serviço de Informação Agrícola, 1959. 75 p. (Documentário da Vida Rural, n. 15).

GALVÃO, Hélio. Tipos de povoamento do Rio Grande do Norte. *Sociologia*, São Paulo, out. 1953.

GALVÃO, Hélio. Um precursor da açudagem. *Diário de Natal*, Natal, 14 mai. 1950.

GOMES, José Bezerra. O Seridó. *Província de São Pedro*, Porto Alegre.

GUERRA, Felipe. *Secas do Nordeste*. Natal, Centro de Imprensa S.A., 1951. 33p.

IHERING, Rodolpho von. *Da vida dos nossos animais* (Fauna do Brasil). São Leopoldo, Rothermund & Co., 1934. 319 p.

KOSTER, Henry. *Travels in Brazil*. Trad. bras. de Luís da Câmara Cascudo (*Viagens ao Nordeste do Brasil*). São Paulo, Cia. Editora Nacional, 1942. 595 p. (Biblioteca pedagógica brasileira. Série 5.ª, Brasileira, v. 221).

LESSA, C. Ribeiro de. *Vocabulário de caça*. São Paulo, Cia. Editora Nacional, 1944. 201 p.

LINS, Ulysses. *Um sertanejo e o sertão*. Rio de Janeiro, José Olympio Editora, 1957. 387 p.

MAGALHÃES, Josa. Previsões folclóricas das secas e dos invernos no Nordeste brasileiro. *Revista do Instituto do Ceará*, Fortaleza 56: 253-68. 1952.

Mapa do Estado do Rio Grande do Norte. Rio de Janeiro, IBGE, Conselho Nacional de Geografia, Div. de Cartografia, 1957. Esc. 1:500 000.

MELO, Veríssimo de. O cavalo no adagiário brasileiro. *Revista de Dialectologia Y Tradiciones Populares*. Madrid, Tomo VII, Cuaderno 3.º, 1951.

MENEZES, Othoniel. *Sertão de espinho e de flôr*. Natal, Departamento de Imprensa, 1952. 270 p.

MORAES SILVA, A. de. *Diccionario da lingua portugueza*. Lisbôa, Typ. de Joaquim Germano de Souza Neves, 1877. (2 v.).

MOTA, Leonardo. Os sinais de Galvão. *Revista do Instituto do Ceará*, Fortaleza, Tomo LV. *Violeiros do Norte*. 2. ed. Rio de Janeiro, Editora A Noite, 1955. 298 p.

NASCIMENTO, Fernando Melo do. *Estudos sobre o melhoramento do algodão mocó* (Tese apresentada à ENA da Universidade Rural do Rio de Janeiro para cátedra de agricultura e genética especializadas). 1957. 50 p.

PEREIRA, C. J. da Costa. *Artezanato e arte popular*. Bahia, Ed. Cadernos de Desenvolvimento Econômico, 1957. 188 p.

PEREIRA, Nunes. *A indústria pastoril no Rio Grande do Norte*. Natal, Imprensa Oficial, 1928. 65 p.

PINTO, Estevão. *Etnologia brasileira*. São Paulo, Cia. Ed. Nacional, 1956. 305 p. (Biblioteca pedagógica brasileira. Ser. 5.^a Brasileira, v. 285).

PINTO, Estevão. *Os indígenas do Nordeste*. São Paulo, Cia. Ed. Nacional, 1935-8, 2 v. illus., (Biblioteca pedagógica brasileira. Ser. 5.^a: Brasileira, vol. XLIV, 112).

RIBEIRO, José Assis. *Boletim informativo*. Projeto 20-ETA. Recife, abr/jun. 1958. (Ano III, nº VII).

RODRIGUES DE CARVALHO. *Cancioneiro do Norte*. 2. ed. Parayba do Norte, Typ. da Livraria São Paulo, 1928. 422 p.

SANTA ROSA, Jayme. *Óleo de favela*. Rio de Janeiro, Instituto Nacional de Tecnologia, 1943. 55 p.

SANTOS FILHO, Lycurgo. *Uma comunidade rural do Brasil antigo* (Aspectos da vida patriarcal do sertão da Bahia nos séculos XVIII e XIX). São Paulo, Cia. Editora Nacional, 1956. 446 p. (Col. Brasília-na, grande formato, v. 9).

SARMIENTO. *Facundo*. Trad. bras. de Carlos Maul. 2. ed. Rio de Janeiro, Biblioteca Militar, 1938. 318 p.

SILVA, João José. *Profecia da graça misteriosa*. [s.l., ed. do proprietário, s. data] 8 p. mimeografado.

SOUZA, Gabriel Soares de. *Tratado descritivo do Brasil em 1587*. 3. ed. São Paulo, Cia. Editora Nacional, 1938. 493 p.

VAGELER, Paulo. *Levantamento agro-geológico do Estado*. Natal, Departamento de Imprensa, 1954. 142 p.

VARNHAGEN, F. A. *História geral do Brasil*. 4. ed. São Paulo, Ed. Melhoramentos, 1948.

XAVIER, Clélia Vale. *Esboço de um trabalho social na zona do Sertidó*. Natal, Tip. Da Casa dos Menores, 1953. 114 p. (Obs. transcrevendo Elói de Souza, *O calvário das secas*. Natal, Imp. Oficial, 1938).

OBS.: *Alguns versos populares aqui transcritos não trazem indicações bibliográficas, por nos terem sido assim transmitidos.*

Agradecimentos

Aos informantes que nos possibilitaram o levantamento da fauna cinegética dos municípios: Acari – Pedro Pires de Medeiros; Caicó – Daniel Duarte Diniz; Carnaúba dos Dantas – Waldemar Medeiros; Cerro Corá – Francisco Canário; Cruzeta – Reinaldo Pereira; Currais Novos – José Braz Galvão; Florânia – Francisco Nobre de Almeida; Jardim de Piranhas – José Raimundo Cavalcanti; Jardim do Seridó – Manoel Paulino dos Santos Filho e José do Patrocínio; Jucurutu – João Augusto de Araújo; Ouro Branco – Clovis Lamartine; Parelhas – Waldemar Araújo Sampaio; São João do Sabugi – Abel Fernandes da Costa; São Vicente – Metódio Fernandes; Serra Negra do Norte – Artheiphio Bezerra. À Maria Philomena de Carvalho e Ludy Veloso (datilografia de quadros estatísticos e stencil das enquetes), Ricardo Werneck Aguiar (dados estatísticos), Ludemir de Carvalho e Sérgio Oswaldo Cruz (cálculos e análise), Antônio Pinto de Medeiros, Petrônio Rezen-de e Leonardo Bezerra (revisão e sugestões), José Augusto Bezerra de Medeiros, José Ariston Filho, L. Câmara Cascudo e Hélio Galvão (consultas diversas).

Sumário

O Seridó, no estado do Rio Grande do Norte, compreende 15 municípios, encravados em zona semiárida, de baixa pluviosidade, com período de chuvas abrangendo 4 meses. Sua topografia é ondulada, solo erodido cuja base agroeconômica se estriba no algodão mocó, de fibra longa e perene. Primitivamente, foi zona de pastoreio caracteristicamente extensivo, até que a valorização dessa malvácea passou a dominar o solo e a economia local. Decorrentemente, houve a divisão e cerco das terras, limitação dos rebanhos e uma tendência em certas bacias para uma pecuária leiteira em bases mais racionais. Durante a II Grande Guerra, teve valorizado o seu subsolo com a exploração dos minérios estratégicos.

O quadro estatístico (Pessoas presentes, de 10 anos e mais, por ramo de atividade – 1950) demonstra que a população presente na região do Seridó, compõe-se:

Setor primário: 37,1% (agricultura);

Setor secundário: 1,6% (transformação);

Setor terciário: 11,5% (serviços, outros, transporte, comércio e governo);

Atividades domésticas: 49,6%.

Omitidas dessa análise as pessoas dedicadas às atividades domésticas, passaremos a ter a composição seguinte: Na região do Seridó, 73,6% da população economicamente ativa está dedicada

às atividades primárias, enquanto 3,3% às atividades secundárias e 23,1% às terciárias. Ora o estado do Rio Grande do Norte, no todo, apresenta algumas alterações com melhores índices, isto é, 62,7% em atividades primárias; 3,8% em atividades secundárias e 33,5% em terciárias. Considerando-se traço característico das regiões pouco desenvolvidas a elevada concentração da população economicamente ativa nos setores primários, a percentagem no Seridó é ainda mais acentuada do que a do estado, como todo.

Utilizando estilo bem local, traça o autor de *A caça nos sertões do Seridó*, inicialmente, resumo histórico dos sertões do Seridó, denunciando a descaracterização que vem sofrendo o meio pelos elementos adventícios da civilização moderna.

Na segunda parte – “O mundo seridoense” – detalha informes relativos à geografia econômica atual com seus diversos ciclos culturais.

Segue-se o estudo pormenorizado do caçador sertanejo, envolvendo hábitos, indumentária, apetrechos, métodos e crendices habituais na região.

O mapa da fauna cinegética existente traduz a extinção, em menos de 50 anos, de 13% das 47 espécies arroladas e 21% parcialmente desaparecidas, isto é, reclamando medida educacional ativa de proteção, sob pena de exclusão total nesses próximos anos. Os animais de menor decréscimo são naturalmente os de migração, seguidos de longe pelos mais prolíferos, os de maior autodefesa ou de menor interesse para o caçador.

Paralelamente, acentua o desaparecimento das essências florestais de maior valor econômico e, pelo desequilíbrio do meio, também a extinção de várias espécies de abelhas silvestres.

É, assim, um registro necessário e oportuno do estágio de uma comunidade bem caracterizada que, pelo impacto permanente dos elementos exteriores, tende naturalmente a sofrer modificações substanciais.

Destacável ainda a inquietante advertência da ausência de uma política conservacionista que preserve os recursos naturais contra o imediatismo e a imprevidência daquela comunidade.

Résumé

La région du Seridó située dans l'État de Rio Grande do Norte comprend 15 municipes sertis dans une area sémiaride. La période de pluie y est peu abondante, à peine quatre mois chaque année. L'économie de la région est basée sur la culture d'une malvacée de fibre longue et très résistante, connue par le nom de coton "Mocó".

Autrefois cette région était occupée par le bétail, jusqu'au moment auquel la valorization du coton "Mocó" comença a dominer l'économie locale. Les terres, alors, ont été divisées et ceintes, et le troupeau limité. Une tendance pour l'élevage racionalisé des races laitières fut alors révélée. Pendant la Seconde Guerre Mondiale la valeur du sous-sol de la région fut augmentée du a l'explotation de minéraux stratégiques.

L'auteur de ce travail nous décrit, avec une couleur très accentuée, le résumé historique des "Sertões do Seridó", montrant le changement qui s'introduit dans la région sous l'influence des éléments adventices de la moderne civilization. Il expose en détail, la géographie économique de la région, avec ses divers cycles de cultures. À la suite, il nous présente une étude sur le chasseur du Seridó, examinant ses moeurs, vêtements, outils, méthodes et croyances.

L'auteur nous montre la carte de la faune cynégétique de la région qui indique l'extinction, en moins de 50 années, de 13% des 47 espèces enroulées, desquelles 21% sont déjà partiellement disparues. Il réclame des mesures éducatives urgentes pour la protection de la faune de la région, sous peine d'extinction totale, en très peu d'années.

L'auteur observe la diminution, simultanée, des espèces forestières de grande valeur économique, avec celle de plusieurs espèces d'abeilles sylvestres.

Ce travail, comme nous venons de voir, est un registre sérieux et actuel, d'une communauté bien caractéristique qui, par force des éléments extérieurs permanentes, souffre une tendance de transformation substantielle.

L'auteur indique encore l'absence absolue d'une politique de protection des ressources naturelles de la région contre la cupidité et l'ignorance de ses habitants. Il insiste sur la nécessité de mesures urgentes là-dessus.

Abstract

The State of Rio Grande do Norte includes the region of Seridó, with 15 districts situated in a semi-arid land, where scanty rains fall down, about four months in the year. Its topography is uneven, the soil eroded and its economy based in the culture of a malvaceae, which fiber is long and Strong, named as “Mocó” cotton.

At first, cattle raising was the main activity in this region. However, the increasing value of “Mocó” cotton turned it into an extensive culture of that malvaceae. Since then, lands have been enclosed, cattle raising restrained, with a marked trend to dairy cattle.

During the Second World War, the discovery of strategic minerals, highly estimated the value of the region and changed all characteristics of its surroundings.

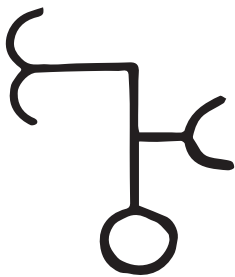
The author, in a peculiar way of writing, gives us an historical summary of the “Sertões do Seridó”. He points out the changes which have affected the region due to modern civilization. Then, he reports to data related to economic geography cycles. He studies, in detail the habits, clothes, equipments, methods and believes of the hunters in the region.

According to the author, in less then 50 years, 13% of the 47 animal species known in the region, have been extinguished, and 21% have parcially desapareared. This fact claims for urgent

protectional measures, so as to avoid total extinction of the remainders, on a very short time.

The author mentions the simultaneous decrease of forest, with high estimate value and the disappearance of several species of wild bees.

The “Caça nos Sertões do Seridó” is an important document which shows the conditions of a well characteristic region that, under permanent influence of external elements, presents a trend to substantial changes. The author points out the inexistence of a preservation policy, which should protect the natural resources of the region against the ignorance and the cupidity of its inhabitants.



Oswaldo Lamartine de Faria
Hypérides Lamartine

Algumas abelhas dos sertões do Seridó

Agradecimentos

Ao Dr. Paulo Nogueira Neto, pela sua inestimável ajuda em diferentes fases da pesquisa. Aos amigos e prefeitos dos municípios seridoenses, pela maior boa vontade no preenchimento dos questionários: José Braz Galvão (Acari), Gorgônio Artur da Nóbrega (Caicó), João Henrique Dantas (Carnaúba dos Dantas), Cerro Corá, Joaquim Lopes Pequeno (Cruzeta), Francisco Nobre de Almeida (Florânia), José Melo (São João do Sabugi) e Ramiro Monteiro Dantas (Serra Negra do Norte).

Quem nunca passou
pelo Seridó
e no Piancó
nunca viajou
não saboreou
o mel do Abreu;
um desses nasceu
em hora esquecida
passou pela vida
porém não viveu.

João Martins de Athayde

Sumário

I – Geografia e povoamento	173
II – O Sertão sem mel	177
III – Perguntas e respostas	189
IV – O que se conclui	193
V – As abelhas na boca do povo	195
Referências	199

I – Geografia e povoamento

Dezesseis municípios¹, ao sul do estado, formam a região do Seridó no Rio Grande do Norte.

Com uma área de 9.386 km², i.é, oito vezes maior do que o estado da Guanabara (1.171 km²) e uma população de 146.293 habitantes, apresenta o Seridó uma densidade de 15,6 hab/km².²

A topografia da região é ondulada, devendo a altitude média estar, pouco mais ou menos, na cota dos 250m. O solo é compacto, raso, erodido e pedregoso, dificultando o enraizamento das plantas. A vegetação – caatinga – é espinhenta, arbustiva, rala, dominando as cactáceas e outras formas xerófilas.

Os invernos³ são escassos e irregulares, detendo o posto de Currais Novos a menor média do estado: 398,3 mm/anuais contra 1.450,2 da cidade do Natal.⁴

O gentio que por ali vagava antes do colonizador requerer terras, dela tomar posse e situar a estaqueada dos currais, já *caça-*

1 Acari, Caicó, Carnaúba dos Dantas, Cerro Corá, Cruzeta, Currais Novos, Florânia, Jardim de Piranhas, Jardim do Seridó, Jucurutu, Ouro Branco, Parelhas, São Fernando, São João do Sabugi, São Vicente e Serra Negra do Norte.

2 Cf. o Censo de 1960.

3 Inverno: período das chuvas, no dizer regional.

4 Cf. *Atlas pluviométrico do Brasil*.

va⁵ abelhas – verbo arremedado pelo homem primitivo nos matos dos quatro cantos do mundo.

Ao lado da caça, do peixe e dos frutos, o mel participava dos hábitos alimentares do nosso caboclo brabo⁶. Alimento e remédio também usados pelo branco. Mas, nem o índio nem o colonizador exploraram racionalmente a abelha. A fartura delas, naqueles tempos, é de se imaginar, não induzia o homem a se ocupar de cortiços. Limitavam-se, um e outro, quando mais necessitados, a caçá-las ou, quando muito, depois de colhido o mel, situarem a colônia em uma cabaça ou oco de pau e trazê-lo para as proximidades da morada.

E assim viveram e procederam por todo o ciclo de couro que se espichou, até meados do século passado. O gado no Nordeste era e ainda é criado à solta na caatinga, cuja mescla de espécies forma as forrageiras nativas de que se alimentam⁷. Assim, é de se presumir que, por todo aqueles tempos, o bicho-homem pouco tenha contribuído para a diminuição da fauna apícola local, de vez que a miniguada agricultura existente devia ocupar pequenas nesgas de terra.

A valorização do algodão é que fez reclamar mais terras e mais braços. Daí as derrubadas e a coivara fazendo cinza da vegetação de maior porte das várzeas e chãs das serras onde a terra mais gorda fazia crescer a lavoura-dinheiro – o algodão mocó⁸.

5 Caçar: além do sentido de perseguir é, no Nordeste, também empregado como ato de procurar alguma coisa.

6 Caboclo brabo: indígena.

7 Cf. GALVÃO, José Braz de A. *Forrageiras nativas do Seridó*. Seleções Agrícolas. Rio de Janeiro, set. out., nov., 1960.

8 *Cossypium puspurascens* Poir. Ver BARR, George W. *O algodão mocó*. Fortaleza, Banco do Nordeste do Brasil, 1960.

De lá para cá, a raiz do algodão tomou conta das melhores terras agrícolas daquelas fazendas e hoje, já subindo pelo alto das caatingas, domina a paisagem. Agora, as raras essências de maior porte sobrevivem no enladeirado de algumas serras, e há municípios onde, dificilmente, se encontra um tronco que dê um mourão de porteira. Ameniza o cinzento dessa saarização galopante, o plantio de avelós, como cerca-viva, a recente introdução da algaroba, as fruteiras e vazantes de açudagem pública e particular. O crescente uso dos derivados de petróleo e, mais recentemente, já outro dia, as torres de aço de Paulo Afonso, trazendo energia elétrica, fazem poupar a lenha das bocas dos fogões e das caldeiras...

II – O Sertão sem mel

É de se imaginar que um minucioso estudo dos hábitos das nossas abelhas silvestres, relacionado com a rarefação da flora nectarífera e das essências onde mais nidificam, ofereça melhor resposta à extinção de algumas espécies ou até mesmo à proliferação de outras, como o arapuá. A grosso modo, o que podemos concluir é que o gume do machado, abrindo claros cada ano maiores na rala vegetação nativa, promoveu o desequilíbrio biológico, fazendo minguar as condições de sobrevivência da fauna apícola.

Hoje, até nos anos bons de inverno, dizem os mais velhos, é fácil perceber, mesmo a olho, a rarefação de abelhas nos pés-de-pau floridos, como ainda ontem era visto e cantado:

Quando chove as abelhas
começam a trabalhar:
Moça-branca e a pimenta,
Mandaçaia e mangagá;
Canudo, Mané-de-abreu,
Tubiba e arapuá.

Ronca a tataíra,
Faz boca o limão,
Zôa o sanharão,
Trabalha a jandaíra,

Busca flor a cupira,
Faz mel o enxu,
Zôa o capuchú,
Vai à fonte o jati,
Campeia o enxuí,
Faz mel a uruçú.⁹

A rarefação crescente da fauna veio tornar desvantajosa as atividades daqueles que viviam do mato. Assim, os que nele se embrenhavam para caçar abelhas o fazem agora como atividade ocasional. E, no caso das abelhas, mais das vezes para acudir uma encomenda de gente da rua¹⁰, usar o mel como meizinha¹¹ de alguma tosse braba ou tirar a abelha achada quando estavam noutro serviço qualquer.

Encontrada a morada da abelha, tratam de cortar o pau em que está situada – mesmo em se tratando de uma essência de maior valor ou que, de futuro, venha a dar obra¹². Lá um ou outro mais providente é que se limita a fazer um corte por onde extrair o mel para depois tapá-lo com barro, cortar as duas extremidades da tora e, à noitinha, levá-la para as proximidades da casa e pendurá-la no beiral das telhas. Porque o comum é abrir o ninho, fartarem-se do mel e abandoná-lo a voracidade dos seus inimigos naturais (formigas, pássaros, lagartixas etc.). Daí, é de se imaginar, um dos maiores fatores de decréscimo da fauna apícola regional.

9 ROMANO, Francisco (1840-1891). *O inverno no sertão*.

10 Rua: o sertanejo assim designa o povoado, a vila ou a cidade mais próxima donde reside.

11 Meizinha: remédio caseiro da medicina popular.

12 Dar obra: dizem para significar que uma matéria-prima pode ser aproveitada na manufatura de alguma utilidade.

Quando se trata de uma abelha mais agressiva – como a tubiba – ou de um vespídeo, costumam defumá-la antes com estrume de gado.

Vale anotar como curiosidade o fato de que fomos testemunhas, mais de uma vez, quando em suas atividades agrícolas, esbarravam com uma “casa” de boca-torta¹³. Mesmo sem se protegerem, algumas vezes até nus da cintura para cima, limitavam-se a passar as mãos nos sovacos suados e, devagarinho, aproximá-las da “casa”, até esmagá-la, esfregando uma na outra, sem sofrer uma única ferroadada.

Poucas abusões conhecemos ligadas aos caçadores de abelhas. Uma mais estranha e que parece comum a todo o sertão nordestino, é a de que o mel da abelha limão, tirado no mato, tem de ser comido em silêncio. Se um dos tiradores, acabada a refeição, diz para o outro: – “Vamo’imbora”, fica completamente bêbado, lançando¹⁴ e areado¹⁵. De alguns sertanejos ouvimos essa afirmativa como verdadeira, embora nunca tivéssemos oportunidade de testemunhá-la. A literatura regional registra o fato nos sertões cearenses.

Na serra da Barriga, também em Sobral, o mel de certa abelha, colhido em certa época do ano, produz a embriaguez, nos tempos de seca.

Uma coisa singular: o embriagado por esse mel, no delírio da embriaguez, dá para berrar como bode, como querendo dizer que foi o mel que o embriagou. (SOBREIRA, J. G. Dias. *Curiosidades e factos notáveis do Ceará*).

13 Boca-torta: vespídeo social (*Polybia occidentalis* Oliv).

14 Lançar: vomitar.

15 Areado: perdido, desnortado.

Os “beiradeiros” do Sergipe e das Alagoas também, por lá, dizem o mesmo:¹⁶.

[...] a abelha limão é também conhecida por “come e não vamo”. Se se comer e convidar a pessoa para ir embora, ela fica bêbada, por isso coma e saia quieta, não fale nada, adiantou-nos Anísio Jacaré. (ARAÚJO, Alceu Maynard. *Populações ribeirinhas do baixo São Francisco*).

Francisco Julião (Fazenda Lagoa Nova, S. Paulo do Potengi, RN), tem para ele que: “qualquer mel quente embebedado; ou então estando no tempo da flor da maniçoba¹⁷ ou da flor de seda”¹⁸. Já Arthephio Bezerra (Serra Negra do Norte, RN), acredita que a embriaguez é causada unicamente pela flor da maniçoba. Alguns sertanejos mais sagazes, de tanto caçarem abelhas para atender as encomendas de suas freguesias e face à crescente rarefação delas, aprenderam a rastejá-las. Raros os que são capazes desse feito, de vez que para isso carece muita paciência e astúcia.

16 Em carta de 7 de mar. 63, o Dr. Paulo Nogueira Neto nos informava: "Infelizmente as pesquisas que estou realizando, juntamente com o biólogo Renato Jaccoud, sobre o mel tóxico, ainda não chegaram a sua conclusão. Penso que os casos graves de intoxicação sejam devidos ao néctar de uma planta, que ainda não conseguimos localizar. Mas não estamos longe disso. Quanto aos casos de simples tontura (embriaguez) parece mais difícil descobrir a causa. Possivelmente também seja alguma planta a responsável ou em alguns casos, uma tendência diabética. Certo tipo de intoxicação, com diarreia etc., está sendo estudado farmacologicamente pelo Dr. Domingos Valente. Ele escreveu um artigo (não publicado ainda) a esse respeito, sobre experiências com material que lhe fornecemos".

17 Maniçoba: *Manihot* sp. da família das Euforbiáceas.

18 Flor de seda: *Calotropis* sp. da família das Asclepiadáceas.

Assim, nos meses de seca, procuram as perdidas bebidas existentes – cacimbas, barreiros¹⁹ etc. – e lá se acocoram, atocaiando as abelhas que ali vão beber. Algumas podem vir em maior quantidade e frequência. Espiam. Escolhem as que tomam mais altura no voo de volta e dizem que elas assim fazem porque têm morada mais perto. Quando o cortiço está muito longe – justificam –, as abelhas vão ganhando altura mais devagar, vencendo pouco a pouco o vento e a distância.

Faz de conta que seja uma jandaíra... Espiam uma a uma as que bebem e o rumo que tomam de volta. Sentem a direção do vento. Atentam para a altura do voo. Andam mais algumas braças naquele mesmo rumo e, de novo, botam sentido na passagem delas. Veem passar a primeira, a segunda, a terceira... está confirmada a direção. Adiantam-se outras tantas braças e recomeçam o balizamento... E, de lance em lance, vão bater no pau em que está situada a jandaíra. Nele, botam o ouvido, auscultando-o com pequenas batidas e chegam a “diagnosticar” se é de morada velha, se está gorda ou magra. As pobres de mel são chamadas magras, tanto assim que o enxu²⁰, em certa época do ano que tem pouco mel e abundante ninhada de larvas, serve de comparação aos indivíduos de família numerosa: “Fulano tem fio que só enxu magro...”

A diligência é naturalmente facilitada ou dificultada pela maior ou menor identificação do homem com o seu mundo – a

19 Barreiro: pequena barragem; em ordem crescente de grandeza visual há o ambó, o barreiro, o açudeiro e o açude.

20 Enxu: vespa social que nidifica nos ramos das árvores.

flora melífera, sua distribuição nas redondezas, épocas de floração, pontos de bebida, hábitos das diferentes espécies etc.

Os mais curiosos conhecem tim-tim por tim-tim o mundo que os cerca. Sabem de cor as madeiras que se apresentam mais frequentemente ocadas – a imburana, a catingueira e o cumaru – morada natural das nossas abelhas silvestres. E a literatura oral comprova essa preferência.

Xique-xique é pau de espinho,
Imburana é pau de abelha;
Gravata de boi é canga,
Paletó de negro é peia...

Nada distingue a indumentária do caçador de abelhas do sertanejo comum. Apenas, em trabalho, nunca se aparta do seu instrumento de corte e destruição – a foice – e da clássica cabaça de colo²¹ (ou de pescoço) alçada em embiras, em que recolhe o mel de sua rapina.

Em Serra Negra, deitaram fama e ainda hoje são lembrados os feitos dos rastejadores, como o negro velho Donato (1857-1952), escravo de Manoel Pereira Mariz (Fazenda Solidão) e do velho Marcolino Fidelix (?-1890).

Sendo os 9.386 km² que formam os chãos do Seridó, semi-áridos, malvestidos de uma vegetação rala, mal umedecidos por chuvas escassas e mal distribuídas – é de se imaginar – existir ali

21 Cabaça de colo (ou de pescoço): *Cucurbito legendaria* Linn. da fam. das Cucurbitáceas.

uma menor quantidade e qualidade de abelhas do mato. A produção nacional de mel e cera decresce, naturalmente, nos anos de seca, para se normalizar nos anos de maior fartura. A julgar pelos números contados pelo Serviço de Estatística da Produção do Ministério da Agricultura, em 1960, rendeu, em quilos, apenas:

Municípios	Mel	Cera
Cerra Corá	40	5
Currais Novos	60	6
Serra Negra	108	–
Total	208	11
Rio Grande do Norte	14.128	2.443

Desconhecemos estatísticas de períodos anteriores que possam servir de elementos de comparação. Vale acrescentar, entretanto, que para o restante do estado houve, está bem-visto, uma participação numérica positiva, face à florescente exploração de abelha do reino (*Apis mellifera* L.), que vem sendo fomentada nas imediações da capital e zonas de ecologia mais favorável.

Na região do Seridó, exceto alguns núcleos trazidos ainda pelo então bispo do Caicó, D. José de Medeiros Delgado, não conhecemos qualquer tentativa de exploração de abelhas europeias.

Escapa naturalmente às estatísticas oficiais o maior volume da produção de mel e cera, por se tratar de uma atividade rural tipicamente extrativa.

Fala a boca da grande maioria da inutilidade e perda de tempo em cuidar de cortiços da abelha silvestre. Na verdade, poucas

são as melíponas das que ali vivem, capazes de oferecer uma compensação econômica direta.

Há, entretanto, na apifauna regional algumas espécies perfeitamente passíveis de serem exploradas, pois, além de razoável rendimento, apresentam sobre a abelha do reino a vantagem de um insignificante empate de capital, mais fácil manuseio e completa ausência de agressividade. Dia a dia, o Nordeste, e com ele o Seridó, faz crescer a sua capacidade d'água armazenada em açudes. Consequentemente, à jusante dos maiores reservatórios, cria-se ou tende a se criar a exploração de uma fruticultura tropical de mercado perfeitamente assegurado em toda a região. Assim, mesmo esquecendo os rendimentos diretos em mel e cera, a essa apicultura caberia o importante papel econômico de polinização e consequente multiplicação das safras. Nos EE.UU., as estatísticas dizem que:

[...] a polinização das flores pelas abelhas aumenta a produção anual de frutos e grãos no país, num valor de 2.065.883,000 dólares; e uma colmeia que produz anualmente 5 dólares em mel e cera dá um lucro de 100 dólares no aumento da produção de frutos e sementes.²²

Desconhecemos, infelizmente, informes de rendimentos nas diferentes espécies arroladas naqueles sertões. Apenas na Fazenda Talhado (Acari, RN), a invulgar figura de um Louis Bromfield sertanejo, José Braz Galvão, vem, faz tempos, criando em cortiços sob as fruteiras que cultiva à jusante do seu açude, a abelha ali chamada de canudo ou limão.

22 VAN TOL FILHO, Pero L. *Criação racional de abelhas*.

A literatura que palmeamos sobre a mesma, quase sempre em informes da nossa maior autoridade na exploração racional de meliponíneos – Paulo Nogueira Neto – repisa, a cada página:

Canudo – nome frequentemente dado a diversas abelhas, uma das quais é *Lestrimelitta limao* (SM). Esta é um meliponídeo que só vive de rapina e seu mel é frequentemente tóxico. Os ninhos velhos dessa abelha têm uma entrada grande, de cerume, com diversas protuberâncias e às vezes até com diversos tubos. Essa abelha joga fora os detritos da colônia na beira da própria entrada da colmeia. O fato foi descoberto em 1933 pelo entomologista Rau.²³

Talvez haja um equívoco gerado na sinonímia vulgar e o canudo ou limão a que se refere o ilustre pesquisador e que também embebeda os caçadores no mato, não seja o mesmo a que apelida José Braz Galvão. Ou, quem sabe, não pastam néctar tóxico naquele local (?). Oportunamente, tentaremos coletar material que venha esclarecer essa dúvida. A verdade é que, na Fazenda Talhado, segundo informes de seu proprietário, a criação tem oferecido, em relação às demais espécies nativas, razoável rendimento e maior rusticidade. Diz José Braz:

É feita em cortiços de tábuas de imburana, com dimensões aproximadas de 1,00 x 0,18 x 0,15 m. O rendimento médio de 30 caixas soma nos anos de bom inverno ou regulares, de 2 a 3 litros/cortiço. Em 1962, a venda, na fazenda, se fazia a razão de Cr\$ 300,00/litro. A cera do canudo é muito dura, valendo por isso a metade do preço da amarela ou moça-branca que, naquele ano, foi paga a Cr\$ 60,00 por kg.

23 Chácaras e Quintais, v. 105 p. 542, maio/62.

O finado Zuza Gorgônio (Timbaúba dos Gorgônios, Caicó), nas primeiras eras deste século, chegou a ter 80 cortiços de jandaíra em pequenas caixas de madeira ou toras de imburanas ocadas. Deles, restam uns 40 na posse de seu filho Gorgônio Artur da Nóbrega, com um rendimento de pouco mais de 1 litro/ano.

É ainda a jandaíra, em todos aqueles cafundós, a abelha mais apreciada pelo sertanejo. Dela, gabam o mel, a cera e o trabalho. Nos anos bons de inverno, a safra é coletada nos meses de abril para maio.

Está bem-visto que esses rendimentos podem ser considerados pelos apicultores da abelha do reino como um lambuzado de mel. É preciso, entretanto, não esquecer as despesas de material (colmeias, quadros, suportes, cera-alveolada, arames, fumigador, centrifuga etc.), assistência e conhecimentos especializados reclamados pela abelha europeia. Ademais, a meliponicultura pode constituir, em muitos casos, um degrau educativo à exploração racional de *Apis mellífera*.

Talvez, dentro de nossa própria apifauna, venha a se identificar outra abelha que naquela região ofereça maior compensação. A urucu, uma das que goza de melhor conceito, pelas entrevistas realizadas com os mais velhos, concluímos não ser nativa naquelas sertões²⁴. E o seu mel para ali levado, ontem como ainda hoje, é mercadeado do litoral, brejos paraibanos ou do Cariri cearense.

24 "A delimitação da área do urucu no Nordeste ainda não está precisamente fixada, entretanto, no Rio Grande do Norte, pelo menos, já se pode afirmar que a urucu é uma abelha da zona agreste, litorânea, estando ela presente desde a fronteira da Paraíba, até o Cabo de São Roque, numa faixa que não vai além de 50 km de largura, em média". LAMARTINE, Hypérides. A área da abelha urucu no Nordeste. *Cha & Qui*, São Paulo, dez./1962.

Em Barra do Corda (MA), em 1952, ouvimos falar, da boca dos caçadores, de uma abelha rara, bem maior que a europeia, e produzindo muito mel, ali conhecida como uruçu boi²⁵.

E não atalhando a conversa sobre a uruçu, vale aqui lembrar que, ainda em 1863 e 1871, ela foi introduzida na Europa pelo naturalista francês Louis Jacques Brunet. Vingt-Un Rosado, que já há um bocado de tempo anda no piso dos feitos desse francês, é quem teve a bondade de nos permitir espiar os escritos ainda inéditos que reconstituem os seus rastros pelo Nordeste. De onde copiamos:

Louis Jacques Brunet, viajando à França, em julho de 1871, levou um ninho de uruçu.

Uma tentativa anterior de sua introdução no Museu de História Natural, em 1863, fracassou, porque foi feita em período de muito frio, ocasionando a morte dos insetos.

Mas, a iniciativa de Brunet coroou-se do melhor êxito e a ele coube o privilégio de ter sido o introdutor da uruçu na Europa. Brunet deu um ninho de *Scutellaris* a M. E. Lafon, proprietário em Sainte-Croix-du Mont.

Lafon cedeu a colônia a E. Drory, um inglês radicado na França e apicultor há alguns anos, que também exercia os cargos de Diretor e Redator-Chefe de uma publicação mensal: *Le rucher du Sud-Ouest*, publicada em Bordeaux.

Drory criou experimentalmente as abelhas do Brasil e escreveu uma monografia: *Quelques observations sur la Melipone Scutellaire*, editada em 1872, em Bordeaux.

25 "Talvez seja a *Melipona flavipennis*, abelha que parece uma pequena mamangaba, sendo realmente maior que a *Apis mellifera*. O nome urucu designa muitas vezes qualquer abelha grande; em Mata Grande (AL), p. ex., é a abelha que vocês chamam de jandaíra (*Melipona fervosa*)". (Observações de Paulo Nogueira Neto em carta a nós endereçada de 21.8.63).

A abelha que Brunet introduziu na França despertou a atenção de diversos apicultores e cientistas.

Drory diz que ela era “ainda muito pouco conhecida em nossos dias”, o que justifica a curiosidade de criadores e entomólogos.

O zoólogo Siebold fez comunicações a Drory sobre a espécie brasileira, baseada em espécimes por este remetidos. Outro a observá-la foi Pierre Huber.

Brunet vela pela preservação da urucu, na Europa. Em maio de 1872, ia fazer nova remessa a Drory: “uma ou duas colônias de *Melíponas*, mais bem acondicionadas e mais povoadas que as primeiras”, quando o inglês esperava poder continuar as suas observações.

Drory temia que o frio na França fosse um sério inimigo da *Melípona*, ameaçando a sua aclimatização.²⁶

26 ROSADO, Vingt-Un (De um livro em preparo sobre Louis Jacques Brunet).

III – Perguntas e respostas

Dada a impossibilidade de uma pesquisa mais detalhada em cada zona característica de cada município através de amostragem ou com entrevistas junto às pessoas mais de perto identificadas com o problema, tivemos de nos cingir, nessas notas preliminares, a um simples questionário endereçado às prefeituras municipais ou a sertanejos ali residentes.

Algumas poucas comunas deixaram de atender ao nosso apelo. Assim, para corrigir essa lacuna, consideramos as respostas do município vizinho de condições ecológicas mais aproximadas.

A leitura mais cuidadosa dos resultados, para cada município ou para a região como um todo, comporta diferentes conclusões, dentre as quais vale ressaltar:

1. Os municípios que apresentam maior número de espécies extintas (Jardim do Seridó e Ouro Branco, 27,7%, Carnaúba dos Dantas e Parelhas, 22,2%) são, provavelmente, os que sofreram um maior desgaste na sua reserva florística face à expansão algodoeira.

2. Vale Salientar que Jardim do Seridó e Ouro Branco têm, em relação aos demais, uma superfície pouco ondulada e nas serras é onde ainda resta pequena amostragem a flora regional.

3. O município de Ouro Branco possui a menor área (213 km²) do Seridó, detendo em contrapartida a maior densidade demográfica regional (20,7 hab/km²).

4. Paralelamente, vale acrescentar que, em levantamentos procedidos no período de 1956-8²⁷, esses dois municípios não dispunham de reservatórios de maior capacidade – construídos pelo DNOCS ou em cooperação com aquele órgão –, embora detenham expressivo número de barragens particulares. Vale lembrar que, na pequena açudagem, quase sempre a água não resiste de um ano para outro.

Identificação da apifauna do Seridó²⁸

1. AMARELA – *Frieseomelitta varia* (Lep.)
2. ARAPUÁ – *Trigona spinipes* F.
3. CANUDO – *Lestrimelitta limão* (Friese)
4. CAPUXU – *Myschecyttarus ater* (vespa social)
5. CUPIRA – *Partamona cupira* (F. Sm)
6. ENXU – *Nectarina lecheguana* Latr. fam. Vespídeos
7. ENXUÍ – *Polybia sedula* Latr. fam. Vespídeos
8. JANDAÍRA POTIGUAR – *Melípona favosa subnitida* Ducke
9. JATI – *Tetragonisca jaty* (F. Sm)

27 In: *A caça nos sertões do Seridó*.

28 Compulsada da pequena literatura técnica de que dispúnhamos e revista pelo Dr. Paulo Nogueira Neto. É nossa intenção futura fazer coleta de material *in loco* para remessa aos entomologistas, visando assim corrigir prováveis equívocos.

10. MIRIM ou REMELA – *Plebeia* sp.
11. MOSQUITO – *Plebeia mosquito* (F. Sm)
12. MUMBUCA ou PAPA-TERRA – *Cephalotrigona capitata* (F. Sm) (?)
13. PIMENTA – ?
14. RAJADA – ?
15. TATAIRA ou CAGAFOGO – *Oxytrigona tataira* (F. Sm)
16. TUBIBA – *Scaptotrigona tubiba* (F. Sm)
17. URUÇU – *Melípona scutellaris* Latr.
18. ZAMBOQUE – ?

IV – O que se conclui

A análise do questionário, acreditamos, pode ser emparelhada com a geografia de cada município, considerando-se, ainda, na quebra do equilíbrio biológico:

a) Substituição da flora típica regional de maior porte, localizada nas faixas de melhor solo – várzea dos rios e chãs das serras – pela cultura algodoeira.

b) Ocorrência das secas periódicas que intensifica no homem, minguido de recursos, o ato de caçar abelhas em um processo tipicamente predatório.

c) Crescente densidade de população, dando, consequentemente, maior procura de mel, até mesmo para as mezinhas de farmacopeia sertaneja, de vez que o homem é ali o maior inimigo natural das abelhas silvestres.

d) Uso crescente de inseticida de maior efeito residual na lavoura algodoeira.

e) Inexistência de qualquer política conservacionista.

Favoravelmente, longe, contudo, de neutralizar os fatores adversos, deve ser influído:

- a) Diminuição dos inimigos naturais da fauna regional²⁹.
- b) Crescente volume d'água represado pela açudagem.
- c) Raras e isoladas criações de abelhas.
- d) Fomento ao plantio da algaroba.
- e) Menor gasto de lenha e carvão, face os derivados de petróleo e o recente prolongamento da energia de Paulo Afonso; idem de madeira para cerca, face ao plantio do avelós.

29 Em menos de 50 anos, foi extinta 13% da fauna cinegética regional (Cf. A caça nos sertões do Seridó).

V – As abelhas na boca do povo

O adagiário e as comparações do linguajar sertanejo são pobres no falar de suas abelhas. Dos poucos que conseguimos arrebatar, a maioria foi coletada por Leonardo Mota.

– *Desgraça de farinha é mel em casa.*

– *Negro que não gosta de mel é ladrão de cortiço.*

– *Pinica-pau não tem machado e come abelha.*

– *Questão de jatý é pau não ter oco* (a réplica a quem opõe contrariedade na conversa, dizendo: *A questão é que...*).

– *Descobrir o mel de pau* (corresponde a “descobrir a pólvora”).

– *Até maribondo tem casa...*

– *Escutar* (auscultar) *a gente, como quem procura abelha em pé de pau.*

– *A pobre que se destina*

A cantar na terra alheia

Vive de cara para cima,

Que nem caçador de abelha...

– *No galho do pau mais alto*

Eu vi a abelha frechar:

Abelha, que não dá mel,

Dá cera, dá saburá...

– Mula estrela

Mulher faceira

E tubiba de aroeira.³⁰

O diabo que as queira...

30 Sendo a aroeira uma das madeiras mais rijas do sertão, reclama, para ser cortada, mais trabalho e destreza do machadeiro. Daí o receio de tirar a tubiba – abelha valente – quando nela está animada.

Seridó – Abelhas silvestres (1963)	Acari	Caicó	Carnaúba	Cerro Corrá	Cruzeta	Currais novos	Florânia	J. Piranhas	J. Seridó	Jucurutu	Ouro branco	Parelhas	S. Fernando	S.J. Sabugi	São Vicente	Serra Negra
01. Amarela, Abreu ou Moça-branca	P	E	P	R	P	R	R	R	E	R	E	P	R	P	R	R
02. Arapuá ou Sanharó	P	P	P	P	P	P	R	R	P	R	P	P	R	P	R	R
03. Canudo ou Limão	P	R	E	R	E	R	E	N	R	R	R	E	N	E	R	N
04. Capuxu	R	E	P	P	P	P	R	P	E	R	E	P	P	P	R	P
05. Cupira	R	-	R	R	R	R	R	-	-	R	-	R	-	N	R	-
06. Enxu	R	P	P	P	P	P	R	P	P	R	P	P	P	P	R	P
07. Enxuí	R	R	P	P	P	P	R	P	R	R	R	P	P	P	R	P
08. Jandaíra Potiguar	P	P	P	P	P	P	R	P	P	R	P	P	P	P	R	P
09. Jati ou Jataí	R	E	P	N	E	N	R	N	E	R	E	P	N	P	R	N
10. Mirim, Morim ou Remela	R	N	N	R	N	R	-	N	N	-	N	N	N	P	-	N
11. Mosquito	-	R	P	R	R	R	R	E	R	R	R	P	E	P	R	E
12. Mumbuca ou Papa-Terra	R	-	E	N	N	N	-	N	-	-	-	E	N	N	-	N
13. Pimenta	R	R	E	N	N	N	R	N	R	R	R	R	N	N	R	N
14. Rajada	R	P	P	P	P	P	R	E	P	R	P	P	E	P	R	E
15. Tataíra ou Caga-fogo	-	E	N	N	N	N	-	N	E	-	E	N	N	N	-	N
16. Tubiba	R	E	E	R	R	R	R	E	E	R	E	E	E	R	R	E
17. Uruçu	N	N	N	N	N	N	-	N	N	-	N	N	N	N	-	N
18. Zamboque	-	R	P	N	N	N	R	N	R	R	R	P	N	P	R	N

Obs: E = extinta; N = nunca existiu; P = presente e R = raras.

Referências

ARAÚJO, Alceu Maynard. *Populações ribeirinhas do Baixo São Francisco*. Rio de Janeiro, Serviço de Informação Agrícola, 1961.

ATHAYDE, João Martins de. *Suspiros de um sertanejo*. Recife, s. ed., 1943.

Atlas Pluviométrico do Brasil (1914-1938). Rio de Janeiro, Divisão de Águas, SH-DNPM do Ministério da Agricultura, 1948.

AUGUSTO, José. *Seridó*. Rio de Janeiro, Borsoi Editor, 1954.

BARR, George W. *O algodão mocó*. Fortaleza, Banco do Nordeste, 1960.

BRAGA, Renato. *Plantas do Nordeste, especialmente do Ceará*. Fortaleza, Centro de Divulgação Universitária, 1953.

CARVALHO, Rodrigues de. *Cancioneiro do Norte*. 2. ed. Parayba do Norte, Typ. da Livraria São Paulo, 1928.

DUQUE, J.G. *Solo e água o polígono das secas*. 3. ed. Fortaleza, DNOCS, 1953.

FARIA, Oswaldo Lamartine de. *A caça nos sertões do Seridó*. Rio de Janeiro: Serviço de Informação Agrícola, 1961.

GALVÃO, José Braz de A. Forrageiras nativas do Seridó. *Seleções Agrícolas*, Rio de Janeiro, set., out., nov./1960.

LAMARTINE, Hypérides. A área da abelha uruçú no Nordeste. *Cha & Qui*, São Paulo, dez/1962.

MAIO, Celeste Rodrigues. Considerações gerais sobre o semi-árido do Nordeste do Brasil. *Revista Brasileira de Geografia*. Rio de Janeiro, n. 4, ano III, out-dez/1961.1962.

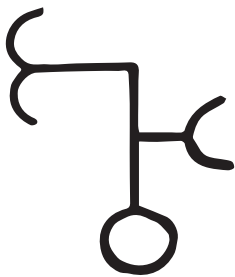
MOTA, Leonardo. *Sertão Alegre*. Belo Horizonte, Imprensa Oficial de Minas, 1928.

NOGUEIRA NETO, Paulo. *Cha & Qui* (artigos diversos em diferentes números). São Paulo.

ROSADO, Vingt-Un (De um livro em preparo sobre o naturalista *Louis Jacques Brunet*).

SOBREIRA, J. G. Dias. *Curiosidades e factos notáveis do Ceará*. Rio de Janeiro, Typ. Desembargador Lima Drummond, 1921.

VAN TOL FILHO, Pedro L. *Criação racial de abelhas*. São Paulo, Edições Melhoramentos.



Oswaldo Lamartine de Faria

Conservação de alimentos **nos sertões do Seridó**

Sumário

I – Em que se fala dos sertões do Seridó 207

1. Adonde é engravado e de como está retalhado 207
2. O povo que lá vive 210
3. E de como chegaram e se fizeram 211
4. Do chão, das chuvas e dos matos 215

II – As comidas e de como as guardavam 217

1. Da água 217
2. Do gado 222
3. Das sementes 247
4. De outras comidas 262

III – Em que se faz a contagem dos homens, dos bichos, das safras e das chuvas 269

IV – Em que se procura identificar as plantas citadas 275

V – Em que se relacionam as referências bibliográficas 277

I – Em que se fala dos sertões do Seridó

1. Adonde é encravado e de como está retalhado

Quem sai da cidade do Natal pelo bairro das Quintas e dá as costas para o mar tomando o rumo do sertão segue a velha estrada-tronco na qual os técnicos, de tempos em tempos, fazem a plástica das curvas, das rampas e do piso, batizando-a cada vez com siglas ou nomes estrangeiros àqueles mundos.

Rodando no asfalto que se espicha léguas adentro, cobrindo os primitivos caminhos de terra solta ou piçarrados, vai-se comendo chão. Para trás, fica o cheiro das vacarias e, depois, o da maresia do Potengi. De banda, vão ficando as dunas, o rio, os tabuleiros de mangabeiras, para mais adiante se cortar a cidade de Macaíba. Daí, em direção de As Marias, o chão vai ficando mais barrento e mais trancado com a vegetação do agreste¹ – é o marmeleiro, a sarjadeira, o velame e a macambira fazendo a saia das raras essências de maior porte que escaparam, só Deus sabe por que, ao gume do machado e à coivara. Os facheiros se destacam... De As Marias a Bom Jesus de Panelas, é um pulo. Vem depois

1 A divisão ecológica aqui adotada é a de DUQUE, J. G. *O Nordeste e as lavouras xerófilas*.

Caiada de Baixo e o chão se despindo na caatinga nos arredores de Serra Caiada. A encruzilhada de outro caminho fez nascer Riacho. Sobe-se em procura de Santa Cruz do Inharé; ali, em quilômetros, a estrada é um corredor de paredes verdes pela cor do aveloz² que tapa, ladeira acima e abaixo, as cercas divisórias. Da estrada se avista o Açude do Inharé, 17.600.000 m³ d'água salobra represada; dizem por lá que “nem maribondo bebe e, de sabão, nela ninguém consegue tirar espuma...”. O asfalto termina; a estrada continua em piçarra – aqui e acolá um catabi³ –, enladeirando-se cada vez mais e de vegetação mais rala, espinhenta e contorcida.

Adiante, é sempre bom tomar fôlego, pois depois se esbarra na subida da Serra do Doutô⁴. As léguas ficam mais compridas pelo cansaço das curvas e das ladeiras – ganhando em horizontes que destampam em maior alcance, até o alento da chã da serra onde a cruviana⁵ afaga a cansa da subida. É o espinhaço da Borborema, refrescado pela maior altitude (500 m), colorindo em verde os matos da caatinga, abrandando o clima, as culturas, os pastos e apartando as duas regiões. Mais para diante, entre as nascentes do Riacho dos Angicos, que corre para Leste, e as do Mulungu, que descambam para Oeste, a estrada enladeira-se, de cabeça-abaixo, pisando os chãos do Seridó. A serra aceirou o que ficou para trás. O vento amorna, o chão se enladeira de quebrada

2 *Euphorbia gynnoclada* Boiss., fam. Euforbiáceas.

3 Catabi: irregularidade no leito da estrada que motiva solavanco brusco do veículo.

4 Serra do Doutô: contraforte da Borborema; o nome é oriundo do português de Trás os Montes, Dr. Antônio José Teixeira de Moraes (?-1765), que ali viveu.

5 Cruviana: vento frio comum às madrugadas.

em quebrada, com a nata da terra lambida pela erosão, estampando lajedos e serrotes⁶ onde domina o espinho⁷; e mais rala é a caatinga, já que as raízes carecem se espalhar na superfície para absorver a minguada umidade que, na pegada⁸ das chuvas, alivia e estoura em verde a paisagem cinzenta⁹.

No Rio Grande do Norte, o Seridó mede 9.386 km². As sesmarias primitivas foram retalhadas, de tempos em tempos, pelo crescimento das populações e decorrentes necessidades político-administrativas. Hoje, o Seridó soma dezesseis municípios: Acari, Caicó, Carnaúba dos Dantas, Cerro Corá, Cruzeta, Currais Novos, Florânia, Jardim de Piranhas, Jardim do Seridó, Jucurutu, Ouro Branco, Parelhas, São Fernando, São João do Sabugi, São Vicente e Serra Negra do Norte.

Confrontados com outras terras, de modo a oferecer melhor visualização da área, os 9.386 km² do Seridó medem oito vezes mais que o atual estado da Guanabara (1.171 km²).

6 Serrote: elevação pedregosa.

7 Espinho: dizem no sentido de recurso forrageiro advindo das cactáceas, principalmente do xique-xique.

8 Pegada: início, princípio, começo.

9 "As chuvas no Seridó rio-grandense e paraibano ocorreram de janeiro a maio, com variações de 127 mm a 916 mm, por ano, no período de 1930 a 1955, ou seja, a média de 497 mm, anuais, na estação meteorológica de Cruzeta, RN. O mapa das isoietas de 22 anos apresenta esse Seridó envolvido pelas curvas de 400 a 600 mm. Não há orvalho. A insolação média é de 2.988 horas de luz solar, por ano. A temperatura média das máximas é de 33°C e a das mínimas de 22°C. O índice de aridez, na fórmula que adotamos, é de 3,3". (DUQUE, J. G. *O melhoramento dos pastos no Nordeste*).

2. O povo que lá vive

Cento e quarenta e seis mil, duzentos e noventa e três viventes moram naqueles 9.386 km² de chão, formando uma densidade demográfica de 16 hab/km². Em vista dos 1.157.258 habitantes contados pelo censo de 1960 para o estado como um todo, representa a população do Seridó 12,6% da do Rio Grande do Norte.

A maior parte dos seridoenses vive na zona rural, i. é, 66,13% – enquanto 33,86% se acomodam nas ruas das vilas e cidades que, de-vagar, também vão crescendo e se enfeitando por aquelas paragens.

As primeiras contagens de gente de que temos notícia (José Augusto. *Seridó*), confrontadas com as de agora, mostram como cresceram:

1782	3.630 hab.
1842	6.366 hab.
1855	15.921 hab.
1872	31.281 hab.
1890	40.514 hab.
1900	41.800 hab.
1920	85.840 hab.
1940	125.802 hab.
1950	137.426 hab.
1960	146.293 hab.

Uma espiada na tabela anexa (*Crescimento da população por município*) mostra que a percentagem da população seridoense, em relação a do Rio Grande do Norte, nos anos de 1940, 1950 e

1960 – oferece os índices minguentes: 16,4%, 14,2% e 12,6%. As retiradas – êxodo – explicam essa rarefação: ainda nas eras de 40, a fatura do dólar americano na Base Aérea de Parnamirim e o engodo impune do Exército da Borracha, para não falar nas secas de 1942/3 e 1958. Na de 50, três anos emendados sem chover (1951/3), 1957 desmantelado e 1958, a maior seca que assolou o Nordeste depois de 1919¹⁰. Uns dizem da pressão demográfica e outros documentam o crescente ciganismo organizado dos “aras” no rumo das pancadas do mar¹¹, dos cafezais do Sul e, mais recentemente, do chamariz de Brasília.

3. E de como chegaram e se fizeram

E os brancos lá chegaram, rompendo pelos caminhos das águas – subindo os rios ou a areia deles –, de vez que por todos aqueles mundos os cursos d’água apartam nos meses de seca. A marcha, é de se imaginar, era empalhada¹² a cada légua: carnes rasgadas pela flecha do caboclo-brabo¹³ ou o espinho da sarja-deira, da jurema, da macambira, da quixabeira, do juazeiro, do cardeiro ou do xique-xique – já que as plantas ali também se defendem; esbarrada pela furada mais venenosa da jararaca e da cascavel ou pela secura da água – escassa, ausente ou salobra a ponto de “arripunar” (repugnar).

10 Ver *Efeitos da seca sobre a economia pecuária do Nordeste - 1958*.

11 Pancadas do mar: litoral, praias.

12 Empalhar: retardar, remanchar, demorar.

13 Caboclo-brabo: o mesmo que indígena, no dizer sertanejo.

Dizem os homens que escreveram a história que, em 1679, eram doadas as datas de terra do Acauan, no Acari (José Augusto. *Seridó*). É de se crer que, pisado no rastro do homem, vinha o gado, para garantir a posse. Poucos escravos, já que o vaqueiro era um parente menos remediado ou um mestiço. Branco, mestiço ou negro, o vaqueiro acudia a uma fazenda e, tomando os couros¹⁴, “sinhô” e vaqueiro partilhavam os trabalhos de campo. A parição crescia de ano para ano e currais eram assentados em novos logradouros¹⁵.

E viveram bem uns cem anos, naqueles mundos, do que lhes dava o rebanho – em pleno ciclo do couro, no dizer capistraneano. A seca dos dois setes (1877) fez muito fazendeiro perder o ferro¹⁶. Outras já os tinham flagelado¹⁷, mas aquela deixou ensinosa... De lá para cá é que principiaram as culturas de vazantes nos leitos secos dos rios¹⁸ e a tirarem partido da maior resistência e sobriedade do burro mulo. Arruados de casas caiadas cresciam à força do estrume de curral. A comida que não vinha do boi nem da criação miúda,

14 Tomar os couros: encourar-se, vestir véstias; o mesmo que enervar-se.

15 Logradouro: local que apresenta recursos forrageiros e de água onde situar os rebanhos.

16 Perder o ferro: perder todo o rebanho por seca ou morrinha, não sobrando mais gado para ser marcado.

17 "1559, 1564, 1592, 1614, 1690-2, 1723-7, 1744-6, 1766, 1777-8, 1808-9, 1814, 1817, 1825-6, 1833, 1837, 1844-5, 1860, 1868-9, 1877-9, 1885, 1888-9, 1891-2, 1898, 1900, 1902-4, 1907-8, 1915, 1919, 1930-2, 1942-3, 1946, 1951-3, 1957 e 1958". (Até 1942, inclusive, Felipe Guerra. *Secas do Nordeste*).

18 "Tanto nos oásis africanos como nas vazantes nordestinas, vamos encontrar a mesma textura de culturas variadas num aproveitamento intensivo dessas limitadas zonas onde a água se apresenta excepcionalmente. A mesma técnica de horta e de pomar, a mesma finalidade de poliagricultura de sustentação". (CASTRO, Josué de. *Geografia da fome*).

era trazida a lombo de burro de outras ribeiras mais distantes¹⁹. Daí por diante, o algodão mocó (*Gossypium purpurascens* Poir), de fibra mais longa, pegou a dar dinheiro. E muitos usaram de permeio com as véstias, o machado e a enxada – brocando²⁰ as várzeas – onde situar seus roçados. Com o tempo, a raiz de algodão tomou as várzeas, se alastrou pela caatinga e até pelas chãs das serras – limitando em cercas de madeira, pedra, espinho ou farpas de aço, as pastagens do rebanho. É ainda o algodão a lavoura-dinheiro do Nordeste seco, safrejando no Seridó, em 1960, 64.159 arrobas de 15 kg.

[...] análises feitas nos EE.UU, em 1959, de amostras coletadas em campos comerciais do Nordeste brasileiro, revelaram comprimento de fibra de 1 1/4 de polegada, aproximadamente igual ao comprimento da variedade Lambert do Sudão. Pelos padrões brasileiros, o comprimento é de 36 a 38 mm. Testes de resistência de fibra, feitos ao mesmo tempo, mostraram que este algodão mocó é igual em resistência a algodões de fibra extralonga, tais como o Karnak do Egito, Sakels do Sudão e o Americano-Egípcio cultivado nos Estados Unidos. Quanto à finura, a fibra do Mocó comercial é igual à dos algodões de fibra extralonga bem conhecidos no mundo.²¹

Daqueles mundos, brotou o algodão branco-cremoso, fibra de 36/38mm e arbóreo – que ainda ontem era bem de raiz nas heranças sertanejas. De semente nua, escura, que é ver o estrume

19 "Quatro viagens anuais abasteciam suas dispensas: uma, de milho no Teixeira (PB); uma, de feijão no Brejo (Esperança, PB); uma de sal em Macau (RN) e a quarta, de rapadura no Cariri do Ceará" (Oswaldo Lamartine. *Notas sobre a pobreza*).

20 Brocar: derrubar e queimar os matos para o plantio dos roçados.

21 BAR, George W. In: Banco do Nordeste do Brasil (ETENE). *Resultados da I e II reunião de técnicos em algodão mocó*.

do mocó²², de onde, talvez, seu apelido – bem pode se alastrar por imensas áreas de ecologia favorável no Polígono, de vez que, ao contrário dos competidores, não reclama solo irrigado para produzir. E a indústria – dizem os economistas – tem fome de fibras longas. Se assim é, carecemos apenas de que as estações experimentais não sejam capadas em suas verbas, para que possam oferecer sementes selecionadas ao fomento e à engatinhante extensão agrícola; e a esperança de que estas induzam o matuto a cultivá-lo, segundo as recomendações técnicas.

Na última guerra, os gringos vieram cascavilhar os chãos e mostrar ao sertanejo os seixos de que carecia a indústria bélica. Nasceu o garimpeiro, em plena caatinga, e alguns saíram das catagens a céu aberto e se enlocaram de chão adentro no faro das veias de minérios. E em pouco se exportavam a xelita, a tantalita e o berilo.

Mas a vocação histórica do sertanejo é o gado. Espremido em cercados retalhados a cada herança, pendeu para uma pecuária semiextensiva, “fazendo raça” com as cruzas euro-zebuínas e passando a viver dos peitos das vacas. Em Caicó e Currais Novos, os recursos das vazantes dos rios e dos açudes fizeram aparecer uma bacia leiteira que chega a acudir mesmo os mercados de fora²³.

22 Mocó: roedor maior que uma cobaia e pouco menor que a cotia, da família dos Cavideos (*Kerodon rupestris*); é de cor cinza, tendo os pelos, em derredor do ânus, afogueados. Daí a comparação sertaneja para os indivíduos de cabelos avermelhados: “cabelo de fundo de mocó...”.

23 Ver RIBEIRO, José Assis. *Indústria leiteira no Rio Grande do Norte...* Bacia leiteira do Rio Grande do Norte, v. XI, nº 11 da Comissão Nacional de Pecuária do Leite.

4. Do chão, das chuvas e dos matos...

O chão é enladeirado em serras pedregosas, cuja altitude média deve ficar, pouco mais ou menos, em 250 m. A nata da terra lambida pela erosão das águas e dos ventos (de 2 a 20 km/hora) estanca, mais das vezes, na chã de algumas caatingas ou nas várzeas dos rios; aí a terra é gorda, sílico-argilosa, profunda e tomada pelas raízes do algodão mocó. “É a região mais erodida do Nordeste; já não existe solo nas colinas e as árvores e arbustos se localizam muito distanciados pela dificuldade de enraizamento”.²⁴

As chuvas são esparsas e mal distribuídas; 4 meses de molhado para 8 secos – é o que Deus dá nos anos normais de inverno²⁵. Mas, tão cedo caem as primeiras chuvas, a vegetação estoura em verde nos arbustos – a *rama* – e o chão se atapeta de ervas e capins – a *babugem*. É o tempo da fartura em que o sertanejo tira a barriga da miséria, melhora de carnes, cria sustância e, na força do feijão; vai se fazendo crescer em natalidade...

O *Mapa pluviométrico do Brasil* registra a média (1914/1938) de 398,3 mm para o posto de Currais Novos. A mediana simples, não acumulada, de 1912/1959, para o mesmo posto (nov./maio), somou apenas 251,0 mm²⁶.

O mato é ralo, arbustivo, retorcido, um pé-de-pau aqui e outro acolá, predominando as cactáceas (xique-xique, cardeiro,

24 DUQUE, J. G. *Solo e água no polígono das secas*.

25 Inverno: no dizer sertanejo, é o período das águas.

26 Informações pluviométricas selecionadas do polígono das secas, em 1960.

facheiro e coroa de frade) e outros agrupamentos xerófilos (faveleira, jurema, marmeleiro, imburana, catingueira, pinhão, pereiro, puíba etc.) de folhas caducas que caem durante os meses de estio, deixando à mostra os esqueletos dos galhos.

* * *

Hoje, o trabalho daquela gente, traduzido em números estatísticos, mostra uma economia assentada no tripé: minérios, algodão mocó e gado.

II – As comidas e de como as guardavam

1. Da água

É de se imaginar que os primeiros marinheiros²⁷ que ali se situaram, ainda no século XVII, assentaram seus currais e alevantaram suas moradas nas vizinhanças de algum poço ou cacimba capaz de oferecer refrigério nos meses de seca. E raros poços se formavam nas águas apartadas dos rios. A cacimba é que era e ainda é cavada em suas areias – algumas fartas, capazes de despachar maior peso de gado, outras mais ronceiras, obrigando o sertanejo a mudar, mais dias, menos dias, os paus de bebida²⁸ até esbarrar no salão²⁹. Espiando melhor o solo e a vegetação, ou mesmo em tentativas de aventura, cavoucavam cacimbas longe dos rios, sem outro instrumento que o muque no cabo da alavanca, picareta e pá – palmo a palmo – até dar nos veios d'água da pedra mole ou na desesperança da rocha mais dura.

27 Marinheiro: designa o sertanejo aos tipos louros e claros – reminiscência, provável, do português colonizador.

28 Paus de bebida: tronco roliço, preferivelmente de carnaúba, colocado nas cacimbas, limitando a terra da "praça" da água, para que esta não se tolde com o pisoteio do gado quando ali bebe.

29 Salão: subsolo argiloso, duro e impermeável.

A água é que garante a fixação e do chão é que tinham de tirá-la para o gasto dos homens e dos bichos, durante os oito meses de seca. E nem sempre era fina e leve; algumas pesadas, salobras e turvas, parecendo mais, na cor, caldo de cana. Ocasionalmente, quando algum serrote³⁰ ou algum lajedo apresenta maior cavidade – o tanque – capaz de juntar as águas da chuva ou que para ele corriam – era e ainda é limpo, varrido e coberto, de modo a serem dali carregadas ou servirem para, em derredor, lavar roupa.

O açude veio depois, trazido pela ciência da outra banda do mar ou pela lição de alguma grota, de ombreiras apertadas, onde algum cordão-de-pedra³¹ fazia represar as águas de um riacho.

Embora o Pe. Manoel de Jesus Borges, ainda em 1706, tenha requerido terras nas ribeiras do Curimataú (Agreste paraibano, limites com o Rio Grande do Norte) para “fazer açude aonde houver capacidade”³², no Seridó, ao que parece, o mais velho açude de que temos notícias é o do Recreio (Caicó), construído em 1842. Hoje é a região mais açudada do Nordeste e no município de Caicó, contam os de lá, na ponta do lápis, mais de mil barragens, entre grandes e pequenas. Em enquete que procedemos (dez./1958), somava o Seridó, entre barreiras, açudecos e açudes particulares (construídos sem auxílio do DNOCS) e capazes de guardar água por mais de um ano, 694 unidades...

30 Serrote: pequena elevação pedregosa.

31 Cordão-de-pedra: formação rochosa, granítica, disposta em reta ou em forma de muro de arrimo, transversalmente à “perna de corgo” ou riachos.

32 GALVÃO, Hélio. *Um precursor da açudagem*.

Garantida a água, em poços ou cacimbas, para o homem e o gado, careciam carregá-la para os gastos de casa, o que, primitivamente, deve ter sido feito em recipientes preparados com os recursos do lugar; borrachas³³, ocos de imburana seccionados fechados em testo e as clássicas cabaças já de uso índio – grandes, pequenas, compridas (marimbas), redondas ou de colo, usadas como cumbucas ou serradas em cuias. Com o tempo e na tentativa de arremedar barris comprados na “praça”, é que se atreveram a fazer suas primeiras ancoretas³⁴, que, presas aos pares aos cabeçotes das cangalhas, fizeram do jumento o veículo-tanque daqueles sertões.

A cerâmica local, paralelamente, contribuiu com a quartinha³⁵, o pote e a jarra. Esta, de maior capacidade, nas casas, apoia-se em forquilhas ou suportes – as cantareiras. Louceiro é chamado o artesão que manufatura as cerâmicas. E há os afamados, feitores de louça fina, bem-acabada, bem queimada e esfriadeira, i. é, revedora³⁶, de vez que a evaporação da água na superfície exterior provoca maior resfriamento no vaso.

33 Borracha: saco de couro para transportar água; odre.

34 Ancoreta: pequeno barril provido de alças que se conduz aos pares presos aos cabeçotes da cangalha; há dois tipos de ancoretas: um com capacidade para uma lata (18 litros) e outro para duas latas e meia. As cargas, em jumento, são arrumadas com 4 ou 2 ancoretas, de acordo com a capacidade das mesmas (Inf. de Pery Lamartine).

35 Quartinha: moringa, bilha.

36 Rever: filtrar, deixar passar líquido.



Ancoretas de zinco com texto de madeira.
Feira de Currais Novos, RN (Foto do autor).

Os cuidados de higiene eram rudimentares, como rude era e ainda é a vida por aqueles mundos. A cacimba de beber – assim chamada a de uso das pessoas – é, diariamente, esgotada, seca da água velha, e contida em uma armadura de tábuas ou um pote perfurado com tampa também de madeira. Assim fazem para os bichos do mato e as criações nela não chafurdarem. Em casa, a água é coada na boca do pote em um pano de algodãozinho e nela ainda alguns colocam pedaços de enxofre. Dizem que faz bem à saúde e impede a criação de martelos³⁷! Os potes e jarras são conservados tampados com um testo de tábua em alça; a caneca, neles mergulhada para tirar água, costuma ser de flandres, provida de comprido cabo e tendo os bordos dentados para evitar que al-

37 Martelo: ninfa de muriçoca (pernilongo).

guém, menos avisado, nela venha a beber. Algumas canecas mais engenhosas tinham sistema de pipeta.

Quando a empreitada de algum trabalho em léguas dista da fonte de água, na cabeça ou na borracha³⁸ conduzem o líquido de que necessitam. Nas diligências mais distantes, reclamando a ausência de alguns dias, a água era carregada em borrachões³⁹, na carga de um animal, juntamente com a matalotagem da boca, instrumentos de trabalho, rede de dormir etc.

A água potável é para o sertanejo, mais que para outro vivente, uma constante preocupação. Ainda hoje, quando após os intermináveis meses de estio, as primeiras nuvens de inverno começam a fiar e a água a correr farta nas goteiras, avexam-se em – lavadas as telhas pelas primeiras pancadas de chuva – arrebanhar todo o vasilhame de casa (jarras, potes, alguidares, latas etc.) para guardar água de chuva. Água boa, não só para os gastos de casa, como para bater⁴⁰ e alvejar a roupa encardida pelas águas pesadas dos meses de seca.

38 "A água conduzia-se na borracha, saco de couro que a tornava fria e límpida; nome vindo do português. Os indígenas amazônicos faziam-na com a seringa e daí denominar-se borracha ao látex da seringueira". (CASCUDO, Luís da Câmara: *História do Rio Grande do Norte*). "Saco para carregar água de uso universal. Segundo Teodoro Sampaio: *mipibú* – corrutela de mbi-pibú, o odre, o saco de couro, vulgarmente borracha". (CASCUDO, L. C. em n. t. de *Viagens ao Nordeste do Brasil*. Henry Koster).

39 Borrachão: borracha grande, tendo a boca no meio, manufaturado de couro curtido (bovino), tendo capacidade para pouco mais ou menos, três latas d'água, ou sejam, 60 litros. Era conduzido, aos pares, em cargas de animais. Até 1905, foi de uso comum, prestando-se, inclusive, para conduzir mel de furo dos engenhos do Brejo para o Sertão. (Inf. José Braz Galvão, Fazenda Talhado, Acari, RN).

40 Bater: o mesmo que lavar a roupa; a expressão vem, provavelmente, do fato de as lavadeiras ensaboarem a roupa e baterem-na de encontro a uma tábua ou laje no ato da lavagem.

Os de maior posse constroem cisternas⁴¹; algumas com capacidade para tirar toda a seca, i. é, abastecer a família no período de estio. São depósitos de alvenaria impermeáveis e estanques para onde canalizam, por meio de calhas, a água dos telhados. Mais raramente, e quando um lajedo sucede aflorar nas proximidades da morada, fazendo carreira d'água durante as chuvas, fazem um tanque de alvenaria, tampado, tendo na entrada um ralo ou tela de filtração e a saída em torneira. Ali entesouram zelosamente a água de beber de que carecem para atravessar os meses de seca.

2. Do gado

Está bem-visto que os rumos do bicho-homem, como o de qualquer outro animal pelos chãos do mundo, são traçados pelo instinto de conservação de cada um, que os leva à procura dos meios indispensáveis à sobrevivência – o abrigo, a água e a comida – em lugares ou épocas do ano, quando minguem os alimentos. Assim, os recursos de conservação dos alimentos, a maior ou menor capacidade de transportá-los e o local onde se resguardar do frio, da chuva ou do calor, é que traça a geografia dos seus rastros.

É de se imaginar a fome dos que ali chegaram, naqueles sertões, em luta com a cansada das léguas, a agressividade do meio

41 "As cisternas eram muito numerosas na Palestina, visto como o povo dependia muito das águas de chuva. Nas cidades, construíam as cisternas nas torres dos muros que as encerravam. Também as faziam debaixo das casas e dos pátios internos para onde canalizavam as águas pluviais que desciam dos telhados. Nos campos abertos, as bocas das cisternas eram cobertas com grande pedra e nos lugares desertos, além da pedra, ainda a cobriam com terra para a esconderem melhor" (DAVIS, John D. *Dicionário da Bíblia*).

e a brabeza do gentio. E, mais dificultosa que a jornada, deve ter sido a escolha dos logradouros onde alevantar os primeiros currais, construir a primeira morada e fazer recursos para comer até a pega-da do outro inverno, i. é, com que atravessar os meses de seca.

Mais abundante era a caça, e os bichos do mato devem ter participado em maior volume nas panelas dos nossos antepassados. O gado, por outro lado, ajudava a garantir o sustento e a própria economia trancada naqueles ermos. Tempos depois é que, pela maior parição e multiplicação dos rebanhos, tangeram seus bois de ferro e sinal⁴² para as feiras de gado mais próximas.

A natureza foi, é de se imaginar, quem apontou ao homem o jeito de fazer durar mais, sem se estragar, as comidas de que carecia. Talvez frutos dessecados ou a carne de bichos sepultados nos bancos⁴³ de sal – dizem os livros – é que abriram seus olhos do homem para o bê-á-bá da conservação dos alimentos.

Diferente das terras frias e geladas, onde a baixa temperatura ajuda o homem a conservar seus recursos alimentares, as zonas áridas e semiáridas oferecem uma maior abundância de sol, vento e menor umidade atmosférica, concorrendo assim para um elevado índice de evaporação e conseqüente maior presença do sal.

E coerente com a afirmativa de Semller: “nos desertos é que devemos procurar a solução para o deserto”, o sertanejo seridoense, como o vivente de outros sertões secos perdidos na geografia

42 Boi de ferro e sinal: dizem do gado nascido e criado na própria fazenda.

43 Banco: camada de terra sedimentada.

dos povos, tem se valido também do que é farto por lá para fazer guardar suas comidas.

2.a. Carnes

Antes do branco fazer morada nos sertões, já o gentio por ali vagava, e sentia também – naturalmente em menor espaço de tempo, dada a sua economia mais imediatista – a necessidade de guardar as sobras das suas caçadas e pescarias.

Ademais, escasso, é de se imaginar, ter sido o uso do sal pelas tribos do Seridó⁴⁴, já que as terras lavadas pelo mar eram chãos dos tupis, i. é, potiguaras⁴⁵.

A intensidade da vida física dos índios sob o sol daqueles sertões está bem-visto que os fazia beber mais água e sofrer maiores perdas orgânicas, gerando fome de sal. Mas a frequência de cacimbas salobras e a dieta mais carnívora ofereciam a compensação reclamada. Também o trabalho de rastejar e identificar os pontos de bebida, morada, dormida e comida de caça provavelmente os fez esbarrar com os *lambedores* ou *barreiros* de terra salitrada frequentados pelos animais.

44 "O fato de não usar o sal puro na alimentação não foi privativo de algumas de nossas tribos, de vez que os habitantes de outras regiões do globo ingeriram os alimentos com a própria cinza, quando não se serviam da própria urina e das fezes, no sentido de corrigir as falhas da alimentação deficiente de sais" (SILVA, Walter. *A alimentação dos selvagens brasileiros*).

45 No Seridó e em ciganismo pelas vizinhanças, identificam-se os grupos linguo culturais: Tarairiú (Genipapos, Canindés e Paiacus), Kariris e talvez os Ikós e Pegas.

Parca, em vegetais, devia ser a alimentação deles. Alguns frutos da flora regional (umbu, cardeiro, quixaba, catolé, carnaúba), batatas e farinhas, algumas raízes (umbuzeiro) e até mesmo sementes como a da faveleira⁴⁶, sem dúvida, participaram do cardápio-índio. Raras verduras; talvez a beldroega e o manjongo, pois, ainda hoje, o sertanejo diz que “não é lagarta prá comer folha”... A carne era o sustento maior, de vez que a alimentação vegetal caracteriza, na história do bicho-homem, o amanho da terra e o consequente sedentarismo.

Lá uma vez perdida, quando em uma caçada mais feliz conseguiam abater carne capaz de fartá-los ou o tinguijamento⁴⁷ de algum poço deixava coalhada de peixe toda a água, surgia o problema do sobejo da comida a preservar para o amanhã. Recorriam, provavelmente, ao *moquém*, i. é, numa grelha de varas à moda jirau, erguida sobre um braseiro, faziam o peixe ou carne assar ou secar. Era, ao que parece, uma variante de outros processos constantes na geografia cultural do homem: “[...] o comércio de peixe salgado e defumado já era feito no antigo Egito; sabe-se também que muito antes de Cristo, os fenícios mandavam a Jerusalém peixes salgados e defumados”⁴⁸.

46 Favela: *Cnidoscolus phyllacanthus* Pax & K. Hoffm. fam. Euforbiáceas. Produtora de óleo alimentício e a farinha é rica em sais minerais e principalmente proteínas. Ver SANTA ROSA, Jayme. *Óleo de favela*.

47 Tinguijar: envenenar a água por intermédio de plantas tóxicas com o fito principal de matar os peixes.

48 RIBEIRO, Paulo de Assis. *Conservação da carne pela salga e dessecação*.

Para o consumo mais imediato, cavavam um buraco no chão que era forrado de pedras e folhas; nele colocavam a carne – temperada, e coberta do mesmo modo: com uma camada de folhas, pedras e terra – acendendo sobre a cova uma fogueira. Era o biaribi ou biaribu registrado pelos cronistas⁴⁹.

O grosso do tempero era a pimenta⁵⁰ misturada com sal ou mesmo cinza e condimentos picantes mais disponíveis. L. C. Cascudo (*Dicionário do folclore brasileiro*) registra:

O uso geral da pimenta nas refeições de carne e peixe, sendo nestas particularmente empregada a de “cheiro”, com molho forte, picante, chamado de mulata, ou fraco, pouco ardente, chamado de viúva, vem dos índios, do seu “Iquiataia”, a pimenta seca ao sol, reduzida a pó, e misturada com sal, como ainda se usa, porém, pisada, misturadamente, com farinha de mandioca, e assim pulverizada no anguzo e no bobo (Pereira da Costa. Vocabulário Pernambucano, 583).

49 Biaribu ou barreado: "Tanto ameríndios como africanos conhecem esse processo. Os indígenas do Maranhão chamavam-no biaribú 'cozinhado em covas abertas com folhas verdes, lenha e fogo' (Francisco de Paula Ribeiro, *Índios do Maranhão*, Rev. trimestral do Instituto Histórico Brasileiro, v. III, 190). O autor escrevia em 1819. Os negros da África equatorial preparam as melhores peças de caça com essa forma. Os indígenas Sioux, do leste do Mississipi e Ohio, do grupo dos Assinoboinas, entre o Yellowstone River e o lago Winipeg, eram denominados Stoneboilers porque cozinhavam o alimento em buracos cavados no solo e rodeados de pedras aquecidas". (CASCUDO, Luís da Câmara. *Dicionário do folclore brasileiro*).

50 Pimenta: "Quanto as nossas pimentas, continuam duvidosamente situadas na sistemática. As pimentas, principalmente a malagueta, entre os aborígenes, fazem as vezes de sal. São americanas, talvez do Brasil". (BRAGA, Renato. *Plantas do Nordeste, especialmente do Ceará*).

No ciganismo em que viviam, de chão em chão, no rumo das safras das frutas do mato, da piracema, de melhores pastos de caça ou nas empreitadas guerreiras, naturalmente careciam também, como o soldado de hoje, de conduzir a sua ração de guerra. E o faziam em pequenos cestos, cumbucas ou mesmo com embiras em folhas de plantas. Era a paçoca, ração de viagem ainda hoje mais ao gosto do sertanejo seridoense. Têm os que agora a fazem pilando a carne de sol com farinha de mandioca para melhor parelha com banana (preferivelmente a variedade leite), rapadura e queijo. O *Dicionário do folclore brasileiro* registra:

Alimento que consiste, ordinariamente, numa mistura conserva de carne seca e farinha de mandioca, ou milho, às vezes acrescida de rapadura. Foram os aborígenes que no-la forneceram. Paçoca: corr. poçoca, ger-supino de poçoc, esmi-galhar à mão, desfiar, pilar, esfarinhar. Paçoca é, pois, o desfiado, o pilado, o esfarinhado. É o alimento preparado com carne assada e farinha, piladas conjuntamente, constituindo isso uma espécie de conserva, mui própria para as viagens do sertão (Th. Sampaio – O tupi na geografia nacional, 253). A composição da paçoca não possui unidade, bem como seu preparo, no todo do país. Num mesmo estado, pode a paçoca alterar de composição, conforme a região. Enquanto no Sul da Bahia, p. ex., é feita de banana-da-terra com coco ralado, no centro e no Norte passa a ser obtida da carne seca pilada com farinha e rapadura, ou sem esta. Desigual também é entre os ameríndios. Bertoni verifica: Passoká – farinha, mel e certas amêndoas assadas (Castanhas de Bertholetia, noz de Pachira, amêndoas de palmeiras.

A paçoca de peixe tinha o nome de piracuí e pouco diferia, em seu preparo, da outra. O peixe era moqueado, seco, pilado e passado em urupemas (peneira vegetal), anota Stradelli, E. (*Vocabulário da língua geral*). E adianta:

[...] para ser posto em paneiros forrados de folhas de arromã, e ser guardado no fumeiro. Preparado dessa forma, o peixe se conserva por muito tempo, e serve, especialmente, nas viagens escoteiras por terra, em que não há tempo a perder. As qualidades do peixe que melhor se prestam para fazer o piracuí são os peixes de escama; e entre eles os de médio tamanho, pouco importando as espinhas, mas devendo-se escolher de preferência o que não for muito gordo. As espinhas que não ficam pulverizadas no pilão ficam na peneira. A gordura torna rapidamente rançosa a farinha.

Carne pilada com farinha e pimenta, queijo ou rapadura – preparada de um jeito ou de outro, paçoca de carne ou o piracuí – paçoca de peixe – constituíram as rações de guerra dos caboclos-brabos que pelos sertões vagavam. Arremedaram-nos os vaqueiros, conduzindo-as nos alforjes quando tinham de dar campo mais longe de casa; também os comboieiros nas suas jornadas pelos caminhos da caatinga e mais tarde os viajantes dali ou que por ali passaram. Até o tocaieiro, marchante de gente que empreitava vidas e fazia chorar viúvas. Daí, naturalmente, a expressão em voga naquelas bibocas: “...’stá lambendo uma rapadura”, i. é, na espreita, espera, tocaia, onde se deixaram ficar horas e dias aguardando a passagem da caça – bicho do mato ou mesmo do bicho-homem...

A carne de charque, conhecida no sertão por jabá ou carne do Ceará, já nos derradeiros anos do século XVII era industrializada no Norte do Ceará (Camocim e Aracati) e nas ribeiras do Açu – Oficinas – lugarejo lavado do mapa pelas enchentes de 1924⁵¹. Hoje, viajada do Sul, remedeia lá, uma vez perdida, a panela sertaneja. Porque em preço por preço é a carne de sol⁵² a comida rica, sadia, de todo dia e que dá sustância àquela gente. Carne de sol é parelha para todo o cardápio deles; é carne de viagem, carne de paçoca, mistura preferida para ser comida de permeio com coalhada, pirão, farinha, canjicão, arroz, feijão ou queijo.

O Lunário não diz⁵³ mas, tenho para mim, que o processo de conservação da carne pelo sol, sal e vento é artimanha comum à grande parte dos viventes das terras secas, fartas de sol e de menor umidade atmosférica. E tanto assim é que C. Sanz Engaña (*Enciclopedia de la carne*), citando Obermaier, faz observar: “No hay que olvidar que la carne puede ser conservada mucho tiempo por medio de una carbonización superficial o ahumándola. Esta conservación se conseguía también enterrándola en ceniza caliente e secándola al aire”.

51 "Um cearense, José Pinto Martins, fundou em 1780 o primeiro estabelecimento para fabricação de carne do Ceará no Rio Grande do Sul, uma légua da foz do Rio Pelotas, na sua margem direita". (L.C. Cascudo. *Dicionário do folclore brasileiro*).

52 Também conhecida como carne seca, de vento ou carne do sertão.

53 *Lunário Perpétuo*: almanaque que representou para o sertanejo, até bem pouco tempo, verdadeiro breviário de consulta. De uns tempos para cá, o *Almanaque do Pensamento* passou a constituir o livro de maior tiragem e popularidade da nossa gente.

E por certo o marinheiro da península aprendeu dos mouros⁵⁴ e para aqui trouxe a maneira de fazer carne de sol de vez que por lá também a fazem e comem: “Dantin Cereceda informa que na meseta espanhola se usa muito a carne de vaca secada ao sol, chamada de tasajo”⁵⁵.

Os primeiros cronistas, que pelos sertões andaram, dela dão notícias. François Pyrard de Laval, em 1610, na cidade de Salvador, encontrou “carne de sol exposta à venda, com grande consumo local”⁵⁶. Maria Graham, na mesma cidade, em 1812, conta que os escravos comiam carne seca com pirão de mandioca. Spix e Martius, em 1810, nos sertões da Bahia, viram o povo se alimentando de carne seca, ervas e onde havia carne e requeijão, leite e umbuzada⁵⁷.

Da conversa que tivemos com os mais velhos, parece que o processo de sua preparação ainda é o mesmo dos nossos tataravôs.

Em princípio é sabido que só o gado em boas carnes ou gordo dá carne de sol de melhor qualidade. Daí a expressão para designar uma rês gorda: “... está de carne seca”, i. é, em condições de ser abatida para esse fim.

Francisco Lins de Oliveira, seridoense, quarentão, filho de vaqueiro e criado em riba de uma sela, hoje vaqueiro na Fazenda Lagoa Nova (São Paulo do Potengi, RN) e José Braz Galvão, se-

54 “Los árabes y marroquies preparan la kodyd o khlia, com carne de vacuno desecada y después adobada; otros pueblos africanos del Sur y del Oeste preparan el bültong como alimento de guerra, para viajes o caza”. (ENGANA, C. Sanz. *Enciclopedia de la carne*).

55 La alimentación española, 1934. In: CASTRO, Josué. *Geografía da fome*.

56 CASCUDO, L. C. *Dicionário do folclore brasileiro*.

57 LIMA, Jamile Japur T. de. *Notas de estudo sobre alimentação no Brasil*.

tentão, proprietário da Fazenda Talhado (Acari, RN), nos explicaram, tim-tim por tim-tim, de como se procede na preparação da carne de sol. E disseram por aqui assim:

a) A rês é morta a bala (com um tiro no redemoinho da testa), machado, marreta ou chuçada no cabelouro⁵⁸ sendo, logo em seguida, sangrada.

b) Risca-se, pela barriga, o esquadrejamento para tirar o couro. O fato (vísceras) é retirado logo – diligência necessária para a carne ficar cheirosa. Completa-se a tiragem do couro.

c) Rola-se (aparta-se) na altura da costela mindinha⁵⁹ – ficando esta para o lado dos quartos e separam-se os quartos na altura da inserção da cauda. Penduram-se em um brabo ou trave as duas bandas dos quartos.

d) Inicia-se o despencar⁶⁰ da carne. A partir da costela mindinha, no rumo do quarto, cada lado tem as seguintes mantas: costela mindinha, chã de dentro (onde se localiza o filé; quando seca é a melhor carne de paçoca), chã de fora ou chandanca (abrev. de chã da anca; ótima para assar) e patim.

e) O quarto dianteiro, em cada um dos seus lados, permite despencar de 4 a 5 mantas – de acordo com o tamanho da rês. Denominam-se: lombo de cernelha (pronunciam sarnelha; muito

58 Cabelouro: ligamento nervoso da nuca. Quando cozido, é de cor amarela. A superstição manda que se coma o cabelouro lembrando a fisionomia de uma pessoa bonita, receita infalível para ficar parecido com a mesma.

59 Costela mindinha: a costela menor; a última das costelas flutuantes.

60 Despencar: dissecar, separar por camadas.

boa para assar, quando gorda), posta gorda, peito, pescoço e pá. No gado mais movido⁶¹, a manta do lombo da cernelha é tirada junto com a posta gorda.

f) Quando a carne dos quartos traseiros é muito espessa ou gorda – costumam desdobrá-la em duas camadas mais finas, de 3 a 4 cm, que se mantêm unidas por uma das margens.

g) Despencada a carne, é em seguida golpeada nas partes mais grossas – ao correr da manta – e salgada com sal fino. Para uma rês de 10 arrobas⁶², são necessários de 25 a 30 kg de sal.

h) Feito isso, as mantas são empilhadas, sobrepostas, na sombra – em local ventilado. Só depois que toma o sal, i. é, que o mesmo se derrete, são levadas ao sol e estendidas em varões ou arames, mantendo-se a parte mais gorda para o lado de cima. Essa operação é feita nas primeiras horas da manhã, de vez que o gado é sempre abatido ainda com escuro. Com 1/2 dia de sol, de superfície já queimada (seca), a manta é virada com a parte gorda para baixo – permanecendo no estaleiro até as primeiras horas da noite, quando é de novo empilhada para voltar a ser estendida na manhã seguinte. Essa operação é repetida por 3 a 4 dias – dependendo da intensidade do sol e do vento. A carne está pronta para o mercado quando bem enxuta e antes de ficar quebradiça.

61 Movido: raquítico, atrofiado, pequeno, morto na cuia – com alusão à rês que, em bezerro, não teve oportunidade de mamar o suficiente para se desenvolver.

62 Arroba: a arroba de carne no Seridó corresponde a 16 kg, e no Agreste do Rio Grande do Norte, a 15 kg. Também a arroba de algodão difere de uma região para outra; assim é que no Seridó pesa 16 kg e no Agreste (RN), 20 kg.

i) Durante o tempo em que a carne está no estaleiro, é preciso botar sentido⁶³ por causa dos urubus ou mesmo cachorros vadios. Para isso, mais das vezes, os marchantes criam cachorros já ensinados para esse serviço, que são verdadeiras sentinelas contra outros cães, gente ou bichos.

j) Mais para trás, contam os mais velhos, quando o fazendeiro ainda não tinha o hábito nem as facilidades de transporte que lhe permitiam o abastecimento semanal das feiras das “ruas” sertanejas – matavam antes do cair das carnes⁶⁴, para comer até a pegada do inverno vindouro. A carne, depois de preparada, como ainda hoje se faz, era empilhada em caixotes ou malas de couro, em camadas sobrepostas, entremeadas de sal, ficando as faces gorda com gorda e carne com carne. Assim estocadas, duravam por todos os meses de seca. Quanto às de hoje, dado o consumo mais imediato, suportam bem de um a dois meses.

k) De maior importância na preparação da carne de sol é que a rês a ser abatida não esteja aperreada⁶⁵. Quando isso acontece, a despeito do sal e do sol, a carne se deteriora com 1 a 2 dias e o seu consumo provoca violento xiriri⁶⁶. Dizem ainda os marchantes que a rês fêmea aperree-se com mais facilidade que o macho.

l) As mantas melhores, da preferência sertaneja, são as traseiras: patim, chã de fora ou chandanca e chã de dentro. Daí serem

63 Botar sentido: vigiar, cuidar, pastorar, prestar atenção.

64 Cair das carnes: emagrecer.

65 Aperreada: no sentido nordestino de agitada, afobada, agoniada, assanhada.

66 Xiriri: o mesmo que chega-e-vira, descansar, destemperar, vaziar-se, desaguar, disenteria. Variação de piriri.

vendidas por melhor preço. Nas reses cevadas, o lombo da cernelha também é considerado carne de primeira.

m) A carne de criação ou miunça⁶⁷, após a tiragem do couro e do fato, é pendurada, golpeada e salgada sem desossar. Recebe sereno por uns dois dias e sol, podendo se conservar em boas condições para o consumo de um a dois meses. Dois a três quilos de sal são necessários para uma criação adulta.

A carne, enfardada em esteiras de carnaúba, era conduzida em lombo de burro para as feiras de maior consumo. Otoniel Menezes – *Sertão de espinho e de flôr* –, anotando de como viviam naqueles tempos, escreve:

[...] A carne de sol, mesmo que esteja mofada, readquire o aroma primitivo, quando enrolada, durante algumas horas, em folhas de marmeleiro. Foi prática proverbial de muitos “marchantes” que, ao tempo do tráfego em comboios (5 a 6 dias de marcha, do Seridó a Natal), traziam o produto às feiras do agreste.

Hoje as rodagens se estiram pelas caatingas de todos aqueles municípios, criando um novo tipo de negociantes – os que se afeiram⁶⁸ atacando, vendendo ou retalhando a mercadoria carreada pelo pé redondo e mais ligeiro do caminhão.

Dê-se por vista que em qualquer feira sertaneja das mais fortes não é difícil anotar placas de caminhões de ribeiras mais

67 Criação: o mesmo que miunça; caprinos e ovinos.

68 Afeirar: negociar de feira em feira.

distantes e até dos estados vizinhos. E a estrada de caminho do Seridó a Natal, que os comboios de ontem levavam cinco, seis ou mais dias, hoje é engolida em 6 ou 8 horas. É o caminhão ou misto⁶⁹ carregando cargas e costumes de outras terras, com suas sentenças de para-choque, cores berrantes e um mais berrante rádio, ensinando e desensinando, ou a música mais autêntica de uma asa-branca ou Maria Júlia arrancada da buzina de sete gaitas⁷⁰.

Da carne de porco pura, temperada ou misturada com outras, também faziam e ainda fazem por lá a linguça. Atividade caseira que pouco ou nada varia das usanças de outras ribeiras. Talvez, de tudo, valha lembrar apenas a originalidade do apelido de *espeto de virar tripa* dado às pessoas lazarinas, i. é, magras e altas, em alusão à vareta usada para esse fim na manufatura da linguça...

2.b. Leite

E muitos, por aquelas bibocas, vivem dos peitos das vacas. Em menor número, delas também fazem diligências para viver, os que não criam gado, mas são queijeiros profissionais. É que, de posse de uma desnatadeira, compram leite por ali em derredor, desnatam, vendem a nata para os centros consumidores de mercado mais forte (Natal, RN; Campina Grande, PB e Recife, PE) e fazem do leite desnatado o queijo magro.

A maior fome do mercado e a popularização da desnatadeira nos dias de hoje deram lugar a que a quase totalidade da fabricação

69 Misto: caminhão de 2 ou 3 boleias para conduzir passageiros.

70 Ver VILAÇA, Marcos Vinícios. *Em torno da sociologia do caminhão*.

queijeira do Seridó seja manufaturada com leite desnatado. Produzem, assim, um queijo magro para o consumo mais imediato. O queijo de manteiga gordo, de miolo – coração de negro, como era chamado – capaz de aturar facilmente dois anos, guardado em jiraus, alisado de tempos em tempos, comida rica e tempero melhor de feijão, ficou para trás e hoje é artigo de encomenda e encomenda de maior preço.

Os queijos destinados ao comércio são, mais das vezes, marcados no cascão com o mesmo ferro da fazenda que se usa no gado. E a “marca registrada” dos de maior fama...

As receitas aqui transcritas nos foram fornecidas por Pery Lamartine (Hypérides), filho, neto e bisneto dos Gorgônio da Timbaúba (Caicó, RN) – onde gerações se criaram nas lides do pastoreio, ao redor de um tacho, fazendo queijo para guardar e, mais recentemente, para os mercados da praça.

A tradição e a fama do queijo de manteiga, correndo de ribeira em ribeira, fez com que fosse também apelidado de queijo do Seridó ou do sertão. A receita diz que, por lá, fazem-no assim:

a) “Deposita-se o leite cru, recém-ordenhado, em vasilhas de barro para coalhar pelo processo natural – o que leva de 8 a 10 horas;

b) a coalhada assim obtida é colocada em um saco de algodãozinho e pendurada durante umas três horas a mais, a fim de escorrer o soro;

c) a coalhada escorrida é depositada em um tacho e batida até atingir uma consistência pastosa;

d) a ela se faz juntar leite cru, em proporções adequadas, mexendo-se continuamente para que solte o creme espumoso que boia e é recolhido com uma cuia para depois ser apurado no fogo e transformar-se em manteiga líquida;

e) a mistura da coalhada batida com o leite é levada ao fogo brando para “juntar”, ao mesmo tempo que se recolhe o creme que sobe na superfície líquida;

f) quando a coalhada “junta”, toma a consistência de massa de pão e separa-se num todo da mistura de leite cru e coalhada – restando no tacho um líquido esverdeado, soro de queijo, do qual mais tarde é retirada toda a gordura para a fabricação da manteiga (juntamente com o creme citado nos itens “d” e “e”);

g) a coalhada “junta” é retirada do fogo, com ajuda de uma cuia e botada para escorrer em uma urupema que cobre a boca de um alguidar grande;

h) depois de escorrida, espreme-se, manualmente, e separa-se a coalhada em pedaços para ser salgada, a gosto do fabricante;

i) é, em seguida, esquentada a fogo brando, na manteiga, onde permanece até virar uma massa uniforme, de coloração própria, sendo no tacho deixada, a fim de receber uma boa fervura para que fique cozinhada por igual;

j) retirada do fogo, é colocada nos cinchos, operação feita com ajuda de pequenas cuias; no cincho, é deixada ficar pelo menos uns dois dias; quando consistente e indeformável (já queijo),

é retirada e consertado com ferro quente – para criar cascão e tomar boa aparência.”⁷¹

Explica a receita que uma lata (18 litros) de leite cru dá 1/4 de coalhada escorrida que carece de 1/2 lata de leite cru para “juntar” e mais uma garrafa de manteiga (tamanho cerveja) para cozinhar, produzindo, essas ditas medidas, por volta de uns 2 1/2 kg de queijo de manteiga.

Nas fazendas, é num cômodo anexo à casa-grande ou à casa do vaqueiro – cozinha de queijo – que se cuida de sua fabricação. Geralmente coberta de telhas, de chão acimentado ou de barro batido e de paredes com espaços gradeados para a saída da fumaça – ali fazem guardar, além de jarras com água para as diferentes lavagens, toda a catrevage⁷² usada na luta⁷³ de queijo:

“*Alguidar* – depósito de barro cozido, de boca larga, onde fazem ajustar a urupema. Tem diferentes utilidades, razão por que sempre dispõem de dois ou três, de tamanhos diversos. Serve para receber o soro do queijo, da coalhada, armazenar borra etc.

Batedeira ou *palheta* – peça de madeira, em forma de pequeno remo, que se destina a bater a coalhada e a borra.

Caneco – depósito de folha de flandres, com capacidade de 3 a 5 litros.

71 Informações técnicas sobre o processo de fabricação generalizado no Nordeste, podem ser conhecidos em RIBEIRO, José Assis. "15. Queijos fundidos, b) Requeijão do sertão". In: *Fabricação de queijos*.

72 Catrevage: utensílios, objetos diversos.

73 Luta: atividade, afazer.

Cincho — fôrma usualmente desmontável, de madeira, e formato variável, onde se coloca o queijo ainda quente e pastoso para esfriar e tomar consistência.

Colher de pau – colher de madeira de proporções avantajadas (1,60 m pouco mais ou menos), usada para mexer o queijo, quando no fogo.

Cuia – metade de uma cabaça, serrada no sentido longitudinal. Utilizada na manipulação da coalhada, do queijo quente e também à guisa de caneco.

Ferro de consertar ou *de queijo* – é um ferro de engomar, do tipo antigo que não dispõe de depósito de brasa; esquentado por irradiação e é usado para consertar os queijos, i. é, corrigir pequenas deformações, dando-lhes melhor aparência e maior resistência no transporte.

Jirau – estrado de madeira, confeccionado com ripas largas, fixadas em paralela, onde são armazenados os queijos. Geralmente são localizados nas cozinhas ou despensas. Quando de menor tamanho, são pendurados nos caibros com arame e protetores de lata ou cuias contra a passagem dos ratos. Os mais avantajados são montados sobre pés que repousam no solo.

Lata – depósito para leite feito de uma lata de gás (querosene) sem o testão superior. Tem capacidade de 18 litros.

Legre – raspador de tacho, à moda faca, de lâmina de aço recurvado em 90°. Var. de *legra*.

Pano do cincho – peça de algodãozinho, retangular, que serve para forrar o cincho sobre a tábua.

Pano do leite – peça de algodãozinho branco, costurada em forma de funil, destinado a coar o leite.

Relho – peça de corda ou de couro cru, que se prende aos caibros das telhas ou a um galho de árvore, a fim de pendurar o saco de coalhada quando é posta a escorrer.

Saco da coalhada – saco de algodãozinho branco onde se bota a coalhada a escorrer.

Tábua do cincho – prancha de madeira onde se faz assentar o cincho.

Tacho – preferivelmente de cobre ou ferro; usado para levar o queijo ao fogo.

Trempe – três pedras grandes (de pouco mais ou menos uma arroba, cada), com boa sentada, dispostas em forma triangular, onde repousa o tacho. De uns tempos para cá, tem aparecido um tipo de forno apropriado que substitui com vantagem a trempe.

Urupema – peneira de taquara ou fibras vegetais onde é colocada a coalhada “junta” para espremer e escorrer o soro”.

Observa ainda o informante que o aparecimento da desnatadeira é que fez surgir o queijo magro. A fabricação deste obedece a mesma sequência dada, empregando-se, em todas as fases, o leite desnatado. Quando bem fabricado, tem o mesmo sabor do queijo gordo, mas resseca muito depressa, não servindo por isso para guardar.

Queijo de coalho – é, naqueles sertões, feito mais pelos que dispõem de menor quantidade de leite – pequenos proprietários, vaqueiros de cabra e moradores. Daí o tamanho mais minguado que apresentam (200 a 500 g) e também por assim oferecerem maior facilidade de manufatura.

Utilizam sempre o leite de vaca ou de cabra e, lá uma vez perdida, o de ovelhas, de vez que, por lá, não se costuma ordenhá-las. Quando feito de leite de cabra ou ovelha, difere em sabor, no que é mais apreciado por uns e refugado por outros.

É o queijo de coalho de consumo mais imediato, de vez que tende a ficar endurecido à medida que vai ficando velho.

Talvez o fato de fazerem o leite coalhar artificialmente explique o nome com que é conhecido. O coalho⁷⁴ mais apreciado é o do mocó (*Kerodon rupestris*), que conservam salgado, preso por um cordão a um caibro ou ripa que receba a fumaça do fogão. Na falta desse – já rareado pela dizimação da fauna cinegética local –, recorrem ao do preá (*Cavia aperea*) ou mesmo a um pedaço de estômago de um ruminante (cabra ou ovelha).

Pery Lamartine, ainda desta vez, é quem nos manda dizer das diferentes etapas da fabricação caseira do queijo de coalho:

- a) “Mergulha-se o coalho n’água para fazer o soro de coalho;
- b) bota-se o leite cru, recém-ordenhado, numa vasilha e despeja-se nele o soro de coalho (1 copo para 1/2 lata de leite);

⁷⁴ Coalho: para o seridoense é o estômago dos roedores silvestres mocó ou preá, ou mesmo um fragmento desse órgão retirado da ovelha ou da cabra. É usado para fazer coalhar o leite.

- c) deixa-se o leite em repouso e, 1 a 2 h depois, está coalhado;
- d) espera-se mais algum tempo, a fim do soro ficar bem separado da coalhada e com uma concha de cozinha retira-se o soro;
- e) coloca-se a coalhada no cincho, em camadas finas, entre-meadas de sal fino;
- f) cobre-se o cincho com um pano e espreme-se a coalhada com as mãos, por cima do pano, para fazer sair o soro restante;
- g) depois de bem espremida, já com consistência de queijo, retira-se cuidadosamente do cincho e despeja-se sobre ela soro quente ou água fervendo;
- h) o queijo é deixado sobre uma tábua, polvilhado de sal;
- i) passadas algumas horas, vira-se o queijo para que enxugue por igual e repete-se a viragem, diariamente, de modo a ganhar uma aparência e perder o excesso de umidade”.

A introdução da desnatadeira fez aparecer, paralelamente as prensas mecânicas, de madeira e de manufatura local. Passaram assim a fabricar também queijo de coalho de leite desnatado, de qualidade bem inferior aos que faziam antigamente; apenas mais graúdos, já que são espremidos com mais muque pela prensa...

2.c. Gorduras

Manteiga do sertão – também conhecida por manteiga de garrafa⁷⁵ foi, até a popularização da desnatadeira, a manteiga mais usada por lá. Bem fabricada e guardada em lugar fresco, dura, sem receio, de um ano para outro. Foi e ainda é tempero rico e preferido para o feijão-verde, feijão-de-corda, farofa, bolacha frita etc.

É de se imaginar que, pelo fato de ser guardada em garrafas, tomou esse nome. Para o consumo doméstico, usam mesmo a garrafa de cerveja, que também facilita o controle das proporções na fabricação do queijo. Para comércio, são preferidas as garrafas incolores, que dão melhor aparência e permitem verificar a transparência e a coloração do produto.

O informante, Pery Lamartine, diz que “é conseguida através da fervura do soro de queijo que sob ação do calor faz soltar uma espuma; recolhida a mesma com uma cuia, é posteriormente levada ao fogo para apurar. Essa última operação é demorada, pois requer toda atenção, a fim de evitar que o produto fique com gosto de queimado. No final, resta no fundo do tacho a manteiga líquida

75 "O Dr. Thompson informa que nem os antigos nem os modernos orientais preparam a manteiga conforme o nosso modo. A manteiga que Jael deu a Sísara era leite azedo, que os árabes chamam leben. A manteiga de que fala o Pv. 30, 33, é produzida da seguinte forma: Enche-se de leite a pele de um pequeno búfalo, previamente preparada para servir de vasilha, ou odre, que as mulheres agitam até que o leite se converta em manteiga. Depois, tira-se o conteúdo que vai ao fogo para cozinhar ou derreter, e que novamente se recolhe em outras vasilhas, feitas de pele de cabrito. No inverno, tem a aparência de mel cristalizado, e no verão parece óleo. A versão brasileira traduz leite azedo e coalhada nas seguintes passagens: Gn. 18, 8, leite azedo; Dt. 32, 14, coalhada; e em Is. 7, 15, 22, manteiga". (DAVIS, John D. *Dicionário da Bíblia*).

e a borra que são separadas através de um pano. A presente operação tem a seguinte rotina:

a) Toma-se o soro de queijo (v. item f. da fabricação do queijo de manteiga) e leva-se ao fogo forte, no tacho, até a fervura.

b) No correr da fervura, com ajuda de uma cuia, colhe-se toda a espuma que sobe à superfície e junta-se a mesma em uma lata; o soro permanece no fogo enquanto soltar espuma.

c) A espuma recolhida é posta no tacho e levada ao fogo brando para apurar. A ela se faz juntar o creme espumoso (colhido conforme o item d. da fabricação do queijo de manteiga) e também o creme da borra batida (itens b. e c. atrás citados).

d) A apuração da manteiga leva nada menos de 2 h, devendo em toda ela permanecer uma pessoa mexendo, a fim de evitar “pegar”, i. é, tomar gosto de queimado.

e) À medida que a fervura se intensifica, vai aparecendo a manteiga na massa líquida que por si se separa da boca; a permanência ao fogo é de mais ou menos 2 h e se prolonga até a coloração da borra se apresentar escura ou quando se respinga no fogo a manteiga e esta não produz mais estouro.

f) Ao atingir o ponto, retira-se do fogo e coloca-se o tacho em posição inclinada para facilitar a coleta da manteiga. Esta é feita com auxílio de uma concha e diretamente coada e engarrafada.

g) As garrafas devem permanecer destampadas até que a manteiga esfrie. Mal apurada, coagula nas garrafas ao esfriar, reclamando que seja aquecida para ser retirada. A manteiga ordiná-

ria, rançosa ou “pegada” (queimada) não deve ser usada na fabricação do queijo, pois a ele transmite aquele sabor.

h) A borra que sobra no tacho é armazenada em depósitos de barro (pequeno alguidar) e, posteriormente, voltará a ser apurada, conforme o item c. deste capítulo”.

Acrescenta ainda o informante que, na época da pastagem madura, quando o leite apresentar maior teor gorduroso, um queijo que gasta na sua manufatura duas garrafas de manteiga, devolve três.

E diz: “A *borra* é o resíduo que sobra da manteiga depois de apurada. Tem aspecto de cera de abelha ordinária, embora apresente cheiro e sabor agradável e característico”.

Na luta do queijo, a borra vai sendo juntada diariamente em vasilha de barro, para depois ser submetida a um tratamento próprio, a fim de soltar a manteiga que nela esteja entranhada. Para isso, usam-se dois processos:

“*Bater a borra* – é colocada em um alguidar e mexida com a palheta, demoradamente, juntando-se um pouco de soro de queijo para melhor amolecer. Depois de bem batida, é lavada com água limpa para separar as impurezas; resta um creme espumoso (semelhante ao citado no item d. da fabricação de queijo de manteiga), que é apurado ao fogo, conforme item c. da manteiga do sertão”.

“*Dissolução da borra* – o soro de queijo obtido, conforme item f. da fabricação do queijo de manteiga, é posto ainda quente no tacho e, com o auxílio das mãos, vai-se desmanchando nele as

pequenas quantidades da borra. É logo depois levado ao fogo e, a partir daí, procede-se como no item b. (manteiga do sertão).”

Todas as sobras da fabricação dos queijos ou manteiga são deixadas a esfriar em depósitos de maior capacidade, e empregadas como ração de engorda para os porcos.

Também do cabeça-baixa, ou com a licença da palavra – porco –, guardavam o toucinho⁷⁶. E o faziam em potes, mergulhado em uma solução de vinagre, pimenta do reino, cominho, alho e sal⁷⁷.

2.d. Sangue

Poucas sobremesas são servidas na mesa sertaneja. Uma das mais ricas e de maior sustância é o *chouriço* – que fazem à moda de doce com sangue de suíno, e comem, de preferência, com farinha seca.

[...] Uma receita secular de chouriço, documento de família do autor, vai aqui transcrita para indicar uma das mais velhas deliciosas sobremesas de outrora: uma tigela de farinha

76 Informação de Pedro Ourives.

77 "A pimenta do reino (*Piper nigrum* Linn., fam. Piperáceas) é originária do arquipélago indo-malaio e foi introduzida no Brasil no tempo de D. João VI". (BRAGA, Renato. *Plantas do Nordeste especialmente do Ceará*). Os demais condimentos já eram de uso dos povos bíblicos: "Alho (*Allium sativum* Linn., fam. Liliáceas): os egípcios comiam-no sempre, e os israelitas também se habituaram a ele, durante o cativeiro. Heród. 2. 125; Nm. 11. 5. Cebola (*Allium Cepa* Linn., fam Liliáceas): os hebreus chamam de besel e os árabes da basal; cultivada desde muito no Egito e em várias partes do Oriente. Nm. 11. 5; Heród. 2. 125. Cominho (*Cuminum cyminum* Linn., fam. Umbelíferas): do hebraico *kammoum* e do árabe *kammum*; planta que se cultiva pelas sementes e quando madura bate-se com vara para separar-lhe as sementes. Is. 28. 25; era uma das miudezas de que os fariseus pagavam os dízimos. Mt. 23. 23". (DAVIS, D. John. *Dicionário da Bíblia*).

de mandioca peneirada e outra tigela contendo os seguintes temperos: erva-doce, pimenta-do-reino (bem pilada em almofariz), um pouco de gengibre pisado com um pouquinho de farinha, cravo pilado, castanha assada de caju (bem seca), gergelim pisado com um pouco de farinha e tudo passado na peneira, junto tudo e misturado numa tigela. Faz-se o mel da rapadura, esfria-se e mistura-se no fogo brando com sangue de porco, até ferver, mexendo-se com colher de pau para não encaroçar. Depois de bem fervido, coa-se e adiciona-se à farinha e aos temperos. Depois vai-se despejando devagar a banha derretida de porco e mexendo-se sem parar em fogo esperto, para que fique a mistura perfeita. O chouriço só está no ponto de tirar quando se vai despregando do tacho deixando o fundo da vasilha limpo. Demora umas duas horas. Enfeita-se com castanhas inteiras e come-se frio, com farinha bem fria. (L. C. Cascudo. *Dicionário do folclore brasileiro*).

3. Das sementes⁷⁸

É de se imaginar que os cuidados de conservação das sementes se intensificaram quando o seridoense cuidou em brocar as várzeas para situar suas primeiras lavouras, de vez que, nas primeiras eras do pastoreio, a agricultura se limitava a um pequeno cercado de onde comer verde⁷⁹ no inverno.

78 Semente na designação regional, é o caroço de planta usado para a formação de novas culturas.

79 Comer verde: enriquecer o cardápio sertanejo de verduras: feijão e milho verde, maxixe, tomate miúdo e brejo manjongo.

Com a cultura do algodão, surgiram os primeiros moradores (parceiro-agricultor), menos remediados, e trabalhando de meia⁸⁰ numa terra onde a irregularidade das chuvas ainda é a maior lição de poupança. Também, de princípio, os roçados eram menores, pois puxando cobra p'ros pés⁸¹ não podiam dar conta de maior área que, só mais tarde, a capinadeira de tração animal, e já hoje o ronco de alguns tratores, fez ampliar.

Nos anos de fartura, sucedia e ainda sucede a precisão de maior número de braços para a apanha e, principalmente, debulha do feijão⁸², fava⁸³ ou milho. Acodem-se com o adjutório⁸⁴ dos vizinhos. A debulha do feijão, mais que outra qualquer tarefa da lavoura, parece ser a mais festiva reunião daquela gente. Principia nas primeiras horas do escuro e se espicha pela noite adentro,

80 A meia, na grande maioria das fazendas do Seridó, difere da parceria praticada em outras regiões do país. Ali, o proprietário fornece gratuitamente a moradia, a terra destocada e cercada (e quando não, esses trabalhos são empreitados com o próprio morador), bois de capinadeira (e alguns a própria capinadeira), a semente do algodão e o financiamento, parcelado e sem juros, da safra. O morador tem ainda o direito de criar um animal de carga (jumento) e uma vaca. Cabe a ele, parceiro-agricultor, a meia do algodão, entregue ao proprietário pelo preço do mercado, e a safra integral das culturas consorciadas (feijão, milho, fava, jerimum etc.) que são obrigados a fazer com os cuidados de espaçamento necessários a não prejudicar ao algodão.

81 Puxar cobra p'ros pés: trabalhar de enxada.

82 "Os arqueólogos, segundo D. Bois, asseveram que os feijões somente foram conhecidos na Europa, no meado do séc. XVI, depois do descobrimento da América". (PEIXOTO, Ariosto. *Feijão*).

83 "Favas – produto vegetal que se usa como alimento, 2 Sm. 17, 28. Nos dias de fome de Jerusalém, as favas trituradas com outros cereais serviam para o fabrico de pão, Ez. 4. 9. A fava comum, *Vicia faba*, ainda é conhecida na Palestina pelo antigo nome". (DAVIS, John D. *Dicionário da Bíblia*).

84 Ver documentário sobre a cooperação vicinal em: GALVÃO, Hélio. *O mutirão no Nordeste*.

acoitando estórias e evocações dos mais velhos e o namoro da rapaziada. Nela, o dono da casa entra apenas com o gás (querosene) para alumiar o serviço e o cafezinho para espantar o sono dos mais molengas...

Também debulham a cacete – quando o feijão ou o milho bem seco ao sol, sobre esteiras, são açoitados e depois aventados em urupemas.

Estando a lavoura de subsistência na posse do morador (parceiro-agricultor), é explicável a quase inexistência de máquinas de beneficiamento. Lá, um ou outro matuto mais astucioso engendra ou arremeda máquinas de debulhar. Manoel Moçoró (morador na Fazenda Lagoa Nova, S. Paulo do Potengi, RN) fez uma tosca debulhadeira para feijão e fava que funciona a contento, quando as vagens estão bem secas.

Consiste em um alimentador de tábuas que converge para um eixo de madeira tocado a manivela. No eixo, inseriu carreiras de pregos que, em movimento, se desencontram com outros cravados em uma das margens em cuja direção gira o eixo. A vagem é assim quebrada, fazendo libertar a semente.

Por todo aquele oco do mundo, tinha e tem ainda o morador, meeiro do algodão, a posse total da safra de legumes e cereais que cultiva nas ruas do algodão.

Nos anos bons, quando o inverno é como de encomenda, i. é, “do tamanho e nos dias que pediu”, em São João ou Sant’Ana, já se pode comer verde, fazendo a apanha do feijão de arranca

e a quebra do milho⁸⁵ necessários à feitura dos pratos regionais juninos. Daí para diante, vão colhendo o necessário ao reforço da panela caseira em comida quase gostosa e de maior substância, até chegar o tempo da colheita geral. São os dias de fartura louvados em prosa e verso:

Se pega a chuva em janeiro,
Faz o povo a plantação;
Em fevereiro e em março
Quatro ou cinco limpas dão;
De vinte de abril em diante
Já comem milho e feijão...
Chega a abundância,
Reina a alegria,
Passa a carestia,
Passa a circunstância,
Com exuberância,
A lavoura duplica
E uma vida rica
Passa o sertanejo;
Carne gorda e queijo
Pamonha e canjica...⁸⁶

Mais raras vezes, quando a safra chega a ser um despotismo⁸⁷, a que nem os dias trocados em adjunto conseguem dar vencimento – chegam a oferecer de terça o feijão a ser colhido, i. é, uma parte para o apanhador e duas para o dono do roçado.

85 Quebra do milho: apanha, colheita.

86 A vida sertaneja. Antônio Batista Guedes. In: *Vaqueiros e cantadores*. L. C. Cascudo.

87 Despotismo: grande, avantajado, no dizer regional.

Terminada a apanha, o produto é levado para casa em sacos, caçuás ou urus, na carga de um jumento. Dali, após a debulha, os mais imprevidentes ou necessitados carregam para a feira mais próxima ou, se vendido na folha⁸⁸, fazem entrega ao comprador.

Mas, de regra, o seridoense é aprendido das lições de fome ensinadas pelas secas vividas ou das que de boca em boca, de pai pra filho, ouviu dos mais velhos. Secas como a dos dois setes (1877), a dos três oitos (1888), a de quinze (1915) e dezenove (1919), deixaram ensinamentos naquela gente. E sofrida na fome de cada seca, aprendeu a guardar as sobras das colheitas para lhe garantir o sustento nos meses de estio.

Muito daí explica o valor que representa para eles qualquer depósito ou vasilha onde possam armazenar cereais ou legumes.

3.a. Legumes

O que mais se planta por ali, no salto⁸⁹ do algodão, é o feijão e, mais raramente, a fava. A fava, dizem eles, dá mais sustância e é mais fácil de guardar, de vez que é estocada, em vagem, no recanto seco e arejado de um quarto, sem qualquer cuidado preventivo – exceto o de um bichano ou de uma cobra-preta (muçurana) para espantar os ratos.

A sistemática sertaneja designa os feijões ali cultivados em:

88 Vender na folha: vender na entressafra.

89 Salto: rua, intervalo, praça, espaço entre uma fileira de cultura e outra.

Arranca	Gorgotuba	Feijão-fava, enxofre, cavalo claro e azul	Ciclo: 60 a 75 dias R = 1:80/100
	Mulatinho	Vermelho, branco, carrapatinho e canário	

Macassar ou estendedor	Roxo Vermelho Branco	Ciclo: 3 meses Rendimento = 1:400
------------------------	----------------------------	--------------------------------------

O feijão de arranca, mais cultivado em vazantes é, de comum, colhido ainda verde, nos meses de S. João ou Sant'Ana, como reforço da panela empobrecida pelos meses de seca. Tão cedo o fazem, vale como designativo de fartura: "Fulano já está comendo verde...". Já o macassar é mais plantado nas ruas do algodão; apanhado depois de maduro ou seco, fornece o grosso da estocagem do sertanejo. É tido como mais sestroso e ensilado: perde o poder germinativo com 2 a 3 anos ou mesmo antes, se o silo recebe direta ou indiretamente o calor do sol. O macassar-branco quando guardado mais tempo fica duro-a-fogo. Os gorgotubas são tidos como menos sujeitos ao ataque do gorgulho.

Nos anos bons de inverno, o macassar, de ciclo maior, 3 meses, faz o sertanejo sentenciar: "Plantar em S. José (19/III) para colher em S. João (24/VI)...".

Se plantam em janeiro
e a chuva não falta,
não tendo lagarta,
até fevereiro,

vai logo estendendo,
o milho crescendo,
já no fim de março,
não tendo embaraço,
alguns vão comendo.
No fim de abril até maio,
já é enorme a fartura,
já estão batendo feijão,
tem muita fava madura,
dão princípio a virar milho,
está a lavoura segura.⁹⁰

Debulhado e aventado, é exposto ao sol quente, em lajedos ou sobre esteiras, para eliminar o excesso de umidade – quando estará em ponto de ser guardado.

3.a.a. *Saca de couro* – Foi, é de se imaginar, o depósito que antecedeu aos de uso atual. Consistia em um couro grande de boi, inteiro, que, após ser espichado e aparado das garras⁹¹, era costurado pelas beiras com a face do cabelo para fora. A boca da saca ficava no lugar da cabeça do couro. Em seguida, era deixado por uma noite no sereno para enchembrar⁹². Pelos buracos das orelhas, era dependurado em um brabo⁹³ e cheio, socado, de

90 ATHAYDE, João Martins de. *Suspiros de um sertanejo*.

91 Garras: partes do couro que correspondem aos membros; é considerada de inferior qualidade.

92 Enchembrar: umedecer.

93 Brabo: travessa grossa de madeira que sustém as linhas no emadeiramento das construções.

feijão ou milho. Costurada a boca, era deitado e revirado, diariamente, até ficar completamente seco, quando o faziam guardar, de pé, em um recanto da parede, sobre tábuas⁹⁴.

3.a.b. *Em latas* – A lata de gás (querosene) ou gasolina⁹⁵, com capacidade aproximada de 20 litros, representa para o sertanejo menos remediado o silo que lhe permite estocar seus legumes e cereais. Guarda-a, de ano para ano, com o maior zelo, chegando alguns a protegê-la com uma pintura de piche para evitar a ferrugem. Cheia, socada de feijão ou milho, tampada e vedada com cera de abelha, sabão da terra ou mesmo solda. Alguns as possuem às dúzias, empilhadas no escondido das camarinhas. Também, de uns tempos para cá e sempre que mais abonados em dinheiro, adquirem tambores (200 litros) que utilizam como arremedos de silos.

3.a.c. *Silos* – Os de maior capacidade, na posse dos proprietários ou comerciantes da rua. Os primeiros, para a armazenagem de um maior volume das safras, para garantir os gastos da fazenda ou aguardar a alta dos preços nos meses que antecedem o inverno; os segundos, para a compra na folha ou nas feiras, especulando com a oscilação periódica dos gêneros. Nas mãos de um ou de outro somam, provavelmente, uma tonelagem muito aquém das

94 Informação de Pedro Américo de Oliveira, mais conhecido por Pedro Ourives, filho de Serra Negra (1883) e, presentemente, residindo na Fazenda Lagoa Nova (S. Paulo do Potengi, RN).

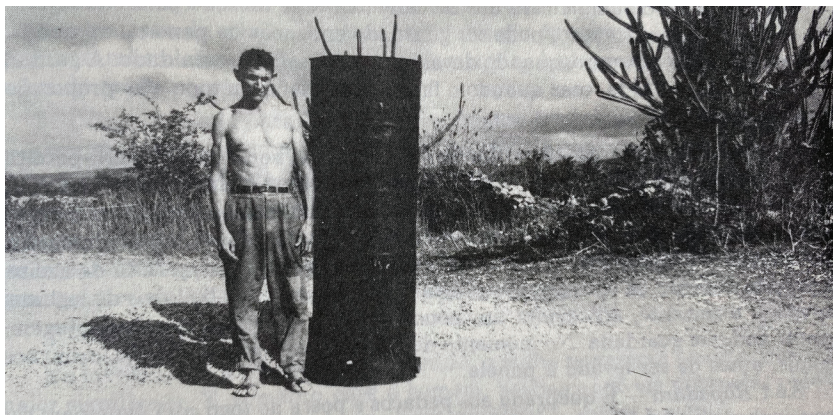
95 Gás: "O querosene, que começou a aparecer pelos anos de 1860, substituiu o azeite de coco e de carrapato dos nossos antigos candeeiros e candeias, fazendo assim desaparecer do mercado aqueles produtos industriais. Em 1863, quando era ainda pouco vulgar, anunciavam os jornais o verdadeiro gás americano, de superior qualidade, a 600 réis a garrafa." (COSTA, Pereira da. *Vocabulário pernambucano*).

safras ou da capacidade de consumo – insuficientes, assim, para se refletir como equilíbrio de preços nas oscilações da entressafra. São, em quase totalidade, metálicos e muitos de manufatura local. Poucas vezes o morador ou mesmo o pequeno proprietário dispõe de pequenos silos, produtos de uma ou de outra tenda de ferreiro mais capaz. Neles também os cuidados de armazenagem sofrem os mesmos princípios (semente limpa, bem seca ao sol etc.). Raros, e só os mais esclarecidos, fazem o expurgo – coisa moderna – ainda ontem usado com auxílio do bissulfureto e já hoje ensinado, aqui ou acolá, com os produtos da moderna química.

O feijão, como o milho, quando está para adoecer, i. é, sofre o ataque do gorgulho, tem febre (elevação de temperatura). Cuidam então em espalhá-lo de novo ao sol e expurgá-lo. Para o milho, o produto mais utilizado ainda é o Gesarol.

A maior valorização do vasilhame está levando o sertanejo a artimanhas de desmanchar latas de querosene para transformá-las em silos. Ainda outro dia (set./62), Francisco Zuza (Fazenda Lagoa Nova, S. Paulo do Potengi, RN) nos disse da sua feitura:

- a) Desmancham, retirando os testos, 12 latas de querosene.
- b) Batem as latas, pelo lado interno, cilindrando-as, i. é, fazendo-as passar do formato quadrangular ao cilíndrico.
- c) Recolhem toda a solda retirada das mesmas.
- d) Soldam os 12 cilindros, um sobre o outro, e nos testos superiores e inferiores fazem aberturas para alimentação e descarga. O silo assim manufaturado é protegido com piche contra a ferrugem.



A maior valorização do vasilhame está levando o sertanejo a artimanhas de desmanchar, cilindrar, ressoldar e pichar latas de gás (querosene), à moda silos – ganhando com toda essa trabalhadeira um maior volume de estocagem. (Fazenda Lagoa Nova, S. Paulo do Potengi, RN. Foto do autor).

Toda essa trabalhadeira lhes faz ganhar uma maior capacidade de estocagem, de vez que um silo de 12 latas comporta 320 litros. Comparativamente, se utilizadas as 12 latas como depósitos isolados, comportariam apenas 192 litros (16 litros/lata).

3.a.d. *Sebo*⁹⁶ – a preservação, no caso, é feita apenas com o legume que se destina ao consumo doméstico, de ver que, assim tratado, se desvaloriza nos mercados sertanejos.

96 "A preservação do feijão com substâncias graxas contra o ataque do caruncho é o sistema mais aconselhável, menos perigoso e de grande facilidade. As experiências feitas pelo Dr. A. A. de Toledo, do Instituto Agrônomo de S. Paulo, foram em tempo (1943) publicadas por *Chácaras e quintais* e agora, a pedido de um leitor, vamos resumi-las: "Foram tratados diversos lotes de feijão com banha derretida, na base de 0,5 l e 2 cc p/k de feijão. A infestação dos lotes foi garantida pela colocação de adultos de *Bruchus obsoletus*. Os lotes testemunhas, depois de 6 meses, eram os mais atacados: os tratados com 0,5 cc de banha apresentavam 9% de ataque, os com 1 e 2 cc de banha, nenhum ataque. Nas testemunhas, o ataque era de 54%. O tratamento não afeta as qualidades de feijão para semente ou para consumo; 1 cc de banha por quilo de semente é a quantidade aconselhada, o que corresponde a 1 k de banha para 15 sacos de feijão de 60 quilos cada um". (Contra o caruncho do feijão. *Chácaras e quintais*).

Normalmente recorrem ao sebo de gado (bovino), que é previamente derretido e posto a coalhar. No ato do tratamento das sementes, voltam a derretê-lo, traçando-o cuidadosamente com o feijão e polvilhando-o de sal fino. A proporção mais frequente é a de uma xícara das de café com leite de sebo para cada dez litros de feijão. Assim tratado, pode ser guardado em sacas de pano ou de esteiras até o momento do consumo, quando deverá ser previamente escaldado. A gordura de porco é menos usada, mas quando o fazem com ela o método e as proporções são os mesmos.

3.a.e. *Azeite de carrapato* – é o óleo extraído das sementes da carrapateira, designação regional da mamona (*Ricinus communis* Linn, fam. Euforbiáceas), ou melhor, o popular óleo de rícino. Após a besuntagem das sementes, o que é feito na tabela de um litro de azeite para cada alqueire⁹⁷ de feijão, fazem o polvilhamento com sal fino. No Agreste do estado, ouvimos dizer da usança, na falta do azeite, da própria semente da carrapateira pilada: 5 litros para cada 60 litros de legume; macerada a semente, adicionam um pouco de água de sal para a besuntagem, quando pode ser guardada. No momento do consumo, escalda-se o feijão, como nos demais, antes de ser levado à panela.

3.a.f. *Rapadura* – é quebrada aos pedaços e posta ao fogo com água para ser desmanchada em mel (melaço). Um litro de melaço dá para o tratamento de 100 litros de legume. Depois de besuntada a semente, nela se polvilha 400 a 500 g de sal fino. O mel (me-

97 Alqueire: medida regional de volume utilizada no comércio de sal, legumes, cereais e farinhas, correspondendo a 160 litros. O alqueiro seridoense mede 16 cuias de 10 litros e o do agreste, 32 cuias (ou cuinhas) de 5 litros.

laço) assim obtido, ou importado dos engenhos de cana do litoral, deve ser fino para não açucarar.

3.a.g. *Água fervendo* – em um caldeirão de água fervente, mergulham rapidamente o feijão, em sacos, o tempo suficiente, dizem eles, para “matar a semente”. Em seguida, é posto a secar ao ar livre, podendo depois ser guardado. O legume assim tratado fica duro-a-fogo⁹⁸ e, conseqüentemente, desvalorizado.

3.a.h. *Torrado* – em um forno de casa de farinha, a fogo brando, a semente toma calor suficiente para matá-la. Como no processo anterior, fica duro-a-fogo.

3.a.i. *Carbureto* – do mesmo usado na iluminação, que é colocado em um depósito de maior capacidade e sobre ele o feijão. Respinga-se água e, gerando gás acetileno, fecha-se o depósito, deixando passar algum tempo. O processo é pouco usado e dele ouvimos apenas referência e descrição. Como os dois últimos métodos citados, também o legume fica moroso de cozinhar.

3.a.j. *Paióis* – depósitos, geralmente de alvenaria ou taipa, construídos em um compartimento da própria casa do sertanejo ou em armazéns, onde costumam fazer a estocagem dos gêneros.

Areia – para nela guardar, carregam-na dos rios, lavada, livres de sal e de qualquer matéria orgânica, como as que se usa nas construções. Em camadas finas, é espalhada para melhor secar ao sol e ao vento. Quando bem seca, quente ainda, fazem a primeira camada, de 10 a 15 cm sobre o piso do paiol. Sobre ela, é espalha-

98 Duro-a-fogo: o que demora mais tempo para cozinhar.

da uma camada de feijão (ou milho), em grãos, de cerca de 20 a 30 cm. Uma segunda camada de areia, com espessura igual à da primeira, é derramada sobre o gênero. Pisoteada, é coberta com outra camada de legumes. Assim, sucessivamente, até cercar com uma última e mais grossa camada de areia (0,50 m) e, sobre esta, uma proteção de esteira de carnaúba, tabuado ou tijolos. As paredes laterais internas também são isoladas do gênero com areia. A proporção é de 2:1, i. é, duas partes de feijão para uma de areia.

Cinza – usada para menores quantidades de gêneros. É preferida a cinza do estrume de gado ou do pinhão roxo. A boa cinza é a lavada, quer dizer, aquela que resta da produção de de-quadra⁹⁹ para fabrico de sabão da terra.

Muitos fazendeiros consideravam o sistema de conservação de feijão pela cinza de de-quadra o melhor entre todos, antes do aparecimento do processo do silo e das latas fechadas. O feijão apresentava, depois de um ano ou mais de guardado, a característica de novo.

3.b. Cereais

Na lavoura seca e consorciada do Seridó, o milho representa ainda o cereal de maior significado. E alimento para o homem, participando em diferentes pratos da culinária regional e ração básica para animais¹⁰⁰, suínos e aves.

99 De-quadra: soluto impuro de potassa, obtido fazendo-se passar água através de cinza de madeira, contida num pote de barro, perfurado na parte inferior. Potassa deriva do alemão pottashe, cinza de pote.

100 Animal: equinos, muares e asininos, no dizer regional; da mesma maneira que por gado designam os bovinos.

O rendimento por hectare tem, provavelmente, decrescido de ano para ano, devido ao cultivo continuado das mesmas áreas – notadamente várzeas – sem os cuidados de reposição dos elementos retirados do solo. Tanto assim é que moradores e fazendeiros sabem, pela experiência das sucessivas safras, o local das manchas de terra em cada roçado onde ainda podem plantar o milho compensadoramente. Nas demais, a terra cansada, quando muito, lhes daria tamboeiras¹⁰¹.

A despeito da ausência de números estatísticos para estribar a afirmativa, vale dizer que os brejos paraibanos e o agreste do estado – mormente nos anos desmantelados – fornecem o milho necessário ao consumo do seridoense.

A cultura do arroz é mais nova. Principiou depois da açudagem, encabelando a água mais rasa dos açudes. Com o tempo, e à medida que as ombreiras dos riachos foram sendo tapadas em represas, o sertanejo cuidou em aproveitar melhor aqueles pequenos oásis. Nas terras umedecidas das margens – vazantes –, já se plantavam a batata doce, o feijão, o jerimum etc. Depois é que passaram a semear o arroz em canteiros e fazer o transplante para a água mais rasa. Ganharam, assim, mais uma área de cultivo para os meses de seca e o arroz-de-muda, no sertão, tomou a testa dos números estatísticos no Rio Grande do Norte.¹⁰²

101 Tamboeira: espiga mal granulada, mirrada.

102 "No Riacho do Poção (Ouro Branco, RN), existe talvez a maior cultura de arroz-vermelho do Estado. O riacho foi represado em pequenas barragens permitindo, assim, a cultura intensiva do arroz-de-muda. Todo esse trabalho é executado pela família Miranda, na localidade denominada "As Lages" (Inf. de Pery Lamartine).

O milho, muitas vezes, é colhido mais tarde – nos intervalos dos trabalhos da lavoura algodoeira. Daí a necessidade de virá-lo¹⁰³ de modo a poder adiar a quebra sem se estragar. Colhido, carregado para casa, debulhado a máquina, a cacete ou manualmente, é, como o feijão, secado ao sol. Seco, pode ser guardado em silos ou paióis, pelos processos atrás descritos.

Outros o guardam na espiga – vestido, como dizem. Quando assim fazem, são separadas as espigas mais bem vestidas, de ponta coberta, bem protegidas e sadias – livres do ataque de pragas ou doenças.

3.b.a. *Ati* – de uso mais frequente e quando a quantidade de milho é pouca e se destina, geralmente, ao plantio¹⁰⁴. Feito o ati, é pendurado ao sol ou fumeiro da cozinha.

3.b.b. *Jirau* – mais das vezes, é feito à moda faxina, em uma divisão interna da morada. Nele, as espigas empalhadas são arrumadas, deitadas, ponta com ponta. Previamente, costumam mergulhar a extremidade das mesmas em água de cal. Quando o jirau é construído ao relento, as espigas são arrumadas de ponta para baixo. O formato pode ser quadrado ou circular.

3.b.c. *Cal* – o milho é arrumado, em palha, encostado a uma parede e sobre tábuas para evitar a umidade. Deitado, ponta com ponta, em carreiras duplas e sobrepostas. Os intervalos entre as pontas são preenchidos com cal extinta.

103 Virar: quebrar o pé de milho, abaixo da inserção das espigas, de modo que estas, ficando de ponta para baixo, dificultem a penetração da água e o ataque dos pássaros.

104 Ati: Espigas de milho nuas mas com a palha ainda aderida na parte da cabeça que serve para encangá-las, aos pares, uma na outra.

3.b.d. *Estrume de bode* – o esterco de caprino, bem seco, é ocasionalmente usado, como no processo anterior, fazendo a vez da cal.

4. De outras comidas

4.a. Batata-doce¹⁰⁵

É, no Seridó, uma cultura típica de vazantes, de vez que é feita nos meses de seca, quando os rios apartam as águas e os açudes principiam a descobrir terra de planta. As batatas de açude são tidas como mais saborosas e melhores, embora nos mercados não sertanejos sejam menos preferidas; é que exteriormente são mais sujas, dado o solo mais argiloso do açude. As vazantes do rio, ao contrário das de açude, reclamam adubação. O matuto recorre ao estrume de curral para fertilizá-las. Nas imediações da Serra do Bico da Arara (Acari, RN), também plantam com estrume de andorinha, de melhor rendimento, e procedente da Furna das Andorinhas (Serra do Bico).

Os cuidados para guardar a batata principiam ainda na fase da arranca¹⁰⁶, que é feita, está bem-visto, quando está madura. Evitando pancadas e ferimentos, são apartadas as mais sadias, livres de tamanjuá¹⁰⁷ e transportadas para casa, onde são arrumadas no chão, em um canto de parede de um aposento mais arejado e escuro. É, assim, comum, naqueles sertões, se esbarrar com um

105 Para melhor identificação das variedades cultivadas no sertão do Nordeste, consultar NEVES, Carlos Alves das. *A batateira-doce e sua cultura no sertão e nas bacias de irrigação dos açudes do Nordeste*.

106 Arranca: colheita da batata e da mandioca.

107 Tamanjuá: broca de batata-doce.

paiol – no dizer lá deles – de uns 4 palmos de largura por 5 a 6 de altura em todo o correr de uma parede. Cuidadosamente arrumadas, umas sobre as outras, ali ficam estocadas, saindo de ração para acudir a panela do sertanejo.



Criadas na força do estrume das vazantes nas areias dos rios ou no barro gordo do fresco dos açudes, depois de arrancadas, são arrumadas em paiol para os gastos dos dias vindouros. (Paiol de batata-doce na Fazenda Ingá, Acari, RN. Foto do autor).

4.b. Farinha

A farinha de mandioca é que fazia e faz o grosso da mistura da mesa sertaneja. É parelha para carne (paçocas), pirão, rapadura, banana e até café.

A lavoura de mandioca sempre foi minguada por aquelas brenhas e se fazia mais nas chãs de algumas serras. O gasto é com-

pletado pela que vem trazida de longe, dos Brejos ou do Agreste. Naquele tempo, dada a maior dificuldade de transportes, era entesourada em enormes caixões de imburana ou cumaru, de onde saía para o gasto de cada dia. A tradição fala de certo proprietário do século passado que, de tão sovina, alisava a superfície do depósito e rubricava o nome sempre que tinha de se ausentar de casa...

As antigas casas de fazenda tinham, de costume, o corredor que ligava o copiar ao interior da casa, forrado em sôtão, onde se fazia construir o depósito de farinha.

A outra farinha, a do reino (trigo) era luxo e artigo de uso raro.

A *desmancha* ou *farinhada* ainda hoje pouco difere de uma região para outra nos sertões do Nordeste¹⁰⁸. O aviamento é montado em telheiros aguentados por colunas de madeira ou alvenaria e dele melhor ensino faz Gustavo Barroso – *Terra de Sol*:

A mandioca, entulhada ao meio da casa, é, comumente, raspada por mulheres, sentadas ao chão, armadas de quicés. Uma raspa a raiz até o meio, outra acaba de raspá-la. Quando apostam para ver quem vence em ligeireza na raspagem, chamam jogar capote. Jogar capote é o divertimento preferido dos namorados nesses dias, numa amorosa consolação, para ver quem leva o outro de vencida.

Raspada a mandioca, ralam-na num caitetu de lata, preso a uma espécie de mesa com bordas, o cevador, e acionado pela polia de relho de uma grande roda, que chia irritante, tangida por dois homens robustos, nus da cintura para cima, untados

108 Documentário completo sobre a etnografia da mandioca pode ser encontrado em: SCHMIDT, Carlos Borges. *Lavoura caiçara*.

de suor, com músculos que reluzem, como tendões de bronze, no esforço. Em algumas fazendas, move-o uma bolandeira, grande roda puxada por bois ou burros. Aquela papa de mandioca ralada, a massa, vai então para a prensa, enorme armação de madeiras rijas, o braço ou parte superior de pau-d'arco empenado, as virgens, madeiros de sustentamento, de aroeira; tudo de grande força e de grande rusticidade. A mandioca, encartuchada em palhas de carnaúba e depositada numa parte funda, uma espécie de caixa, armada na mesa da prensa, e espremida por um grosso e pesado chaprão, empurrada por um brinquete, um toro curto de forte madeira. O braço da prensa, abaixando-se vagarosamente por meio de um alto parafuso feito de grosso cerne, movido pelo preneiro, pesa no brinquete, que vai empurrando o chaprão sobre a massa.

Depois de imprensada a massa, e peneirada no cocho e torrada num grande forno de alvenaria, com as fendas dos tijolos largos mal tapadas de barro. Mexe-a com uma longa vara um mestiço indolente, o forneiro, mascando o mapinguim, resmungando em voz baixa versos toscos do sertão, rindo simiescamente das prosas das raparigas da tulha, de quando em quando tossindo sobre a farinha alvadia, à inaturável afumadura da lenha resinosa, escapando-se pelas frinchas da malfeita parede.

4.c. Jerimum

Nos roçados, é comum aproveitarem algum caculo¹⁰⁹, terra de formigueiros mortos, onde semear o jerimum. Sendo uma planta que se espalha, ocupando muita terra, evitam seu maior plantio nas ruas do algodão para não afogá-lo; cultivam-no mais nas vazantes.

109 Caculo: munduru, saliência, montículo de terra. Var.: coculo.

É prato do gasto sertanejo e do norte-rio-grandense em geral, apelidado que é de papa-jerimum¹¹⁰. As variedades mais cultivadas são a de leite e o caboclo, sendo esta última mais apreciada e valorizada¹¹¹. É comida louvada quando amassado com leite cozido e açúcar, e tanta é a sua fama que sentenciam: “é tão gostoso que o freguês enche a barriga, mas não mata a vontade...”.

É guardado em rumas, destalado, em lugar seco e ventilado. E as sementes dos mais saborosos e enxutos, separadas para o plantio no outro inverno, ficam em combucas (cabaças) ou mesmo garrafas, misturadas com cinzas de lenha.

4.d. Rapadura

Doce no sertão é açúcar; as goiabadas ou marmeladas industrializadas e que ali são vendidas nas bodegas o sertanejo chama de doce de lata: “A dieta sertaneja é dieta de poucas, de raras sobremesas...”¹¹²

A rapadura é comida parelha de feijão, queijo, batata e farinha. Adoça o café dos mais pobres e, diluída na água, é garapa para menino enganar a fome. Raspada, adoça a coalhada com mais gostosura que o açúcar branco. E como a paçoca, é ração de

110 Papa-jerimum: "Dizem que Lopo Joaquim de Almeida Henriques, governador da Capitania (1802-1806), pagou os funcionários públicos com espécies colhidas nos roçados. Virá daí o nome de papa-jerimum?" (CASCUDO, Luís da Câmara. *História do Rio Grande do Norte*).

111 "Jerimum (*Cucurbita Pepo* Linn., fam. Cucurbitáceas); as variedades cultivadas entre nós – caboclo, de leite, jandaia etc. – ainda não foram convenientemente estudadas. Veio da Ásia meridional. O vocábulo jerimum provém do tupi yurum-un, o pescoço curto." (BRAGA, Renato. *Plantas do Nordeste especialmente do Ceará*).

112 CASTRO, Josué de. *Geografia da fome*.

viagem, lanche, comida alforge para os campos distantes ou para a espera da caça e do bicho-homem.

Quinzenas de noite escura,
lambendo uma rapadura,
de tocaia a algum Dom-João...¹¹³

Mas a rapadura afamada, de primeira, clara, de bom doce, vem de longe, transportada ainda ontem em lombo de burro e hoje no espinhaço mais taludo do caminhão; é a do Cariri cearense¹¹⁴. Tem formas diversas, variando o tamanho com a região de origem; as mais afamadas são: Cariri (CE), bancos (Seridó, RN) e japecanga (S. José de Mipibu, RN). Variam de peso, forma, cor e sabor¹¹⁵.

A importância da sua participação na mesa sertaneja vem sendo há muito tempo estudada e valorizada pelos nutricionistas: “[...] a rapadura que é muito superior ao açúcar por seu conteúdo tanto em ferro como em outros princípios minerais”.¹¹⁶

113 MENEZES, Otoniel. *Sertão de espinho e de flor*.

114 "A produção de Crato, p. ex., que é de 5.075.000 k, equivale a 64.400 cargas de rapadura. Os cinco municípios do Cariri (Barbalha, Crato, Missão Velha, Juazeiro e Jardim) produziram, em 1954, 21.565 toneladas de rapadura" (FIGUEIREDO FILHO, José de. *Engenhos de rapadura do Cariri*).

115

Cariri (CE)	800/900 g	Garajau	50 unid.
Bancos (Seridó, RN)	800 g	Garajau	50 unid.
Japecanga (S. José, RN)	750 g	Garajau	50 unid.
Ceará Mirim (RN)	350 g	Garajau	100 unid.
Brejo (PB)	350 g	Garajau	100 unid.

116 CASTRO, Josué de. *Geografia da fome*.

Aqui cabe apenas as usanças de como a fazem conservar... Vale adiantar que nem toda rapadura pode ser guardada. Só a de boa qualidade, comumente fabricada de cana-soca¹¹⁷, bem cozinhada e que carece de estar bem seca. Ainda assim a fazem retirar dos garajaus¹¹⁸ e deixam-na lagartear uns dois dias, nas horas de sol quente, para eliminar qualquer umidade. Guardada úmida, cedo começa a derreter-se, chorar, como dizem eles, e o prejuízo é certo: “chora a rapadura e o dono dela...”. Sobre tábuas é arrumada, afastada da parede, em aposento seco e arejado. As antigas casas de morada nas fazendas do Seridó ainda possuem um sótão – geralmente no corredor que ligava o copiar¹¹⁹ ao interior da casa – para a guarda de gêneros, principalmente rapadura.

117 “No Cariri, as canas que mais se desenvolvem são as dos brejos. Enquanto nos pés de serras as socas duram de 2 ou 3 anos, nos brejos podem chegar até a mais de 10 anos e sempre bem grossas e succulentas”. (FIGUEIREDO FILHO, José de. *Engenhos de rapadura do Cariri*).

118 Garajau: armação de varas, ajoujada à embira, de formato quadrangular, onde são acondicionadas as rapaduras nos engenhos. A armação protege folhas de cana (folha mais quente, dizem eles) que isolam a rapadura do contato externo. Uma carga de jumento, para ser conduzida em cangalha, é composta de dois garajaus; a de burro mulo comporta três garajaus, um de cada lado e o terceiro, entre os dois.

119 “Para a latada, abria-se uma porta e esta dava para a sala da frente, que aqui no Rio Grande do Norte chamamos cupiá e também numa certa região cearense. Para os pernambucanos, é a varanda, e isso deu razão a uma conversa pelos jornais com o querido e saudoso José Mariano Filho. Não atinávamos, os dois, que o mesmo nome possa indicar coisas diversas”. (CASCUDO, Luís da Câmara. *Dicionário do folclore brasileiro*).

III – Em que se faz a contagem dos homens, dos bichos, das safras e das chuvas

Seridó – Crescimento da população, por município, segundo os censos

Municípios	Área Km² (*)	População					Hab/km² (**)
		1940	1950	1960			
				Total	Urbana	Rural	
Acari	669	15.375	8.170	7.984	2.878	5.106	11,93
Caicó	1.413	25.233	24.214	27.447	16.233	11.214	19,42
Carnaúba dos D. (1)	248	—	3.473	4.223	1.453	2.770	17,03
Cerro Corá (2)	415	—	7.405	6.679	1.152	5.527	16,09
Cruzeta (3)	242	—	4.675	5.207	1.991	3.216	21,52
Currais Novos	973	23.279	21.028	31.300	8.522	12.778	21,89
Florânia	602	12.692	8.808	8.439	1.346	7.093	14,02
J. Piranhas (4)	391	—	5.750	6.283	1.265	5.018	16,07
J. Seridó	797	14.803	11.713	11.901	3.344	8.557	14,93
Jucurutu	946	9.672	9.366	10.803	1.925	8.878	11,42
Ouro Branco (5)	213	—	4.334	4.406	980	3.426	20,69
Parelhas	835	14.117	13.418	13.044	4.569	8.475	15,62
São Fernando (6)	371	—	—	3.554	345	3.209	9,58

S. João do S. (7)	410	—	4.494	4.681	1.306	3.375	11,42
São Vicente (8)	214	—	3.636	3.252	831	2.421	15,20
Serra Negra do N.	647	10.631	6.942	7.090	1.401	5.689	10,96
SERIDÓ	9.386	125.802	137.426	146.293	49.541	96.752	15,59
% s/ Estado	17,7%	16,4%	14,2%	12,6%	11,4%	13,4%	—
Rio Grande do Norte	53.015	768.018	967.921	1.157.258	435.189	722.069	21,83

Fonte: IBGE – Os dados referentes ao ano de 1940 foram coletados no Anuário Estatístico do Brasil, ano VIII, 1947; os correspondentes a 1950 e 1960, do Anuário Estatístico do Brasil, 1961, inclusive as áreas dos municípios (*). A densidade demográfica foi calculada à base do censo de 1960 (hab/km2**)

- (1) Criado pela Lei Est. 1028 de 11/12/53, desmembrado de Acari.
- (2) Criado pela Lei Est. 1031 de 11/12/53, desmembrado de Currais Novos.
- (3) Criado pela Lei Est. 915 de 22/11/53, desmembrado de Acari.
- (4) Criado pela Lei Est. 146 de 23/12/48, desmembrado de Caicó.
- (5) Criado pela Lei Est. 907 de 21/11/53, desmembrado de J. Seridó.
- (6) Criado pela Lei Est. 2333 de 31/12/58, desmembrado de Caicó.
- (7) Criado pela Lei Est. 146 de 23/12/48, desmembrado de Serra Negra.
- (8) Criado pela Lei Est. 1030 de 11/12/53, desmembrado de Florânia.

Seridó-RN, rebanho bovino, ovino, caprino e suíno – 1950/60

Municípios	Bovinos		Ovinos		Caprinos		Suínos	
	1950	1960	1950	1960	1950	1960	1950	1960
Acari	10.864	3.750	8.902	3.850	2.795	2.250	2.367	3.400
Caicó	21.977	16.000	15.419	14.300	4.166	10.400	3.393	4.050
Carnaúba dos Dantas	—	2.400	—	1.200	—	1.300	—	1.100
Cerro Corá	—	3.400	—	2.800	—	1.400	—	1.800
Cruzeta	—	4.135	—	3.110	—	1.504	—	1.800
Currais Novos	10.325	11.000	9.760	5.000	6.665	2.500	5.034	5.000
Florânia	6.606	5.800	5.258	2.000	3.893	2.500	3.169	2.000

Jardim de Piranhas	4.078	7.270	4.811	7.200	1.600	810	1.293	1.500
Jardim do Seridó	8.251	3.652	9.888	13.350	3.461	1.100	1.513	720
Jucurutu	9.309	10.000	11.401	10.000	4.372	5.000	3.065	3.500
Ouro Branco	—	1.120	—	7.500	—	500	—	500
Parelhas	5.141	3.500	4.435	2.200	4.889	2.000	1.046	2.100
São Fernando	—	3.400	—	—	—	3.000	—	1.050
S. João do Sabugi	5.676	5.500	6.298	5.600	1.754	3.000	1.407	2.200
São Vicente	—	1.590	—	953	—	906	—	707
Serra Negra do Norte	9.246	8.154	6.140	11.080	2.735	6.100	2.981	4.330
SERIDÓ	91.473	90.671	82.312	90.143	36.330	44.270	25.268	42.120
% sobre o RN	19,7%	17,12%		27,21%		0,77%		10,55%
Rio Grande do Norte	462.867	529.331	320.769	423.641	242.753	410.798	130.679	399.171

Fonte: 1950 – IBGE, CNE – Censos Econômicos; 1960 – SEP, Ministério da Agricultura.

Seridó-RN – Produção e transformação de leite, por município – 1960120

Municípios	Leite (litros)	Derivados produzidos (k)	
		Manteiga	Queijo
Acari	585.000	16.400	20.044
Caicó	3.013.920	5.400	54.500
Carnaúba dos Dantas	1.500.000	1.000	1.200
Cerro Corá	150.000	500	2.000
Cruzeta	850.000	15.909	19.444
Currais Novos	622.000	1.800	6.000

120 O Censo Econômico do VI Recenseamento Geral, 1950, detalhou, no ano de 1949, para a região do Seridó, 8.764 estabelecimentos, i. é, 25,5% em relação ao RN como um todo. E acrescentava: 17.053 vacas ordenhadas (25,3% do RN), com uma produção de 10.838.700 litros de leite (33,4 do estado), 28.991 kg de creme (63,5% do RN), 38.254 kg de manteiga (56,0% do RN) e 259.319 kg de queijo, ou seja, 64,6% do estado.

Florânia	559.800	11.200	23.300
Jardim de Piranhas	3.960.000	20.000	40.000
Jardim do Seridó	462.400	3.200	7.200
Jucurutu	1.200.000	30.000	40.000
Ouro Branco	154.133	1.500	3.800
Parelhas	1.900.000	2.300	2.500
São Fernando	770.000	2.480	20.640
São João do Cabugi	960.000	2.050	32.100
São Vicente	137.680	2.756	5.536
Serra Negra do Norte	2.016.000	2.800	65.830
SERIDÓ	18.840.933	119.295	344.094
Rio Grande do Norte	49.272.357	261.641	692.644
% sobre o Estado	38,2%	45,6%	49,7%

Fonte: Departamento Estadual de Estatística, RN.

Seridó-RN – Produção agrícola, segundo as culturas de maior valor econômico – 1951/1960

Produtos	Unidade	Área cultivada (ha)		Quantidade produzida		Valor em Cr\$ 1.000	
		1951	1960	1951	1960	1951	1960
Algodão Mocó	arroba	58.416	64.159	376.000	1.486.361	64.137	752.581
Arroz	sc/60kg	704	970	9.360	12.550	1.493	9.681
Banana	cacho	128	134	233.700	287.960	4.183	40.639
Batata-doce	tonelada	2.544	3.306	6.405	24.428	5.578	48.126
Coco da Bahia	cento	25	95	2.207	5.913	436	3.919
Feijão	sc/60kg	5.377	13.884	10.020	57.540	2.304	41.853
Milho	sc/60kg	2.740	10.840	8.510	56.630	1.035	25.464
Mandioca	tonelada	166	253	271	1.189	59	1.728

Sisal	kg	320	612	6.000	940.000	36	16.455
Outros	—	756	818	396.238	456.050	1.616	6.360

Fonte: SEP – Ministério da Agricultura.
Obs.: A maior disparidade entre os números, resulta do fato do ano de 1951 ter sido seco na área do Nordeste; v. Efeitos da seca sobre a economia agropecuária do Nordeste. Fortaleza, ETENE – BNB, 1959, pub. n° 72.

Ministério da Agricultura Serviço de Meteorologia

Observações Meteorológicas

Estação: Cruzeta
Estado: Rio Grande do Norte
Período: 1930 a 1942
Latitude: 6°26' S Longitude: 36°35' W. Grw.
Altitude: Da estação (Ha) 232 m.; Da cuba do barômetro (Hb.) 232 m.

Me- ses	Temperatura do ar (°C)							Umidade relativa (%)	Nebulosidade (0 -10)	Precipitação			Insolação total (horas e declínios)
	Média das máxi- mas	Média das míni- mas	Máxima absoluta		Mínima absoluta		Média compensada			Altura total (mm.)	Máxima em 24h		
											Altura (mm.)	Data	
			Graus	Data	Graus	Data							
Jan.	35.0	23.1	39.0	26/942	21.0	14/940	28.5	60.6	4.6	38.6	77.4	21/939	246.8
Fev.	34.3	23.0	37.7	24/940	20.6	27/937	28.1	64.9	5.3	77.6	80.0	11/933	216.0
Mar.	33.6	22.6	38.3	3/942	19.6	10/938	27.6	68.8	5.3	129.3	85.1	13/932	241.5
Abr.	32.9	22.5	38.3	2/942	19.8	7/938	27.3	70.1	5.3	98.0	77.2	27/933	241.2
Mai.	32.2	21.8	36.3	6/942	17.6	26/938	26.9	67.0	4.6	56.8	57.5	1/937	234.8
Jun.	31.4	21.2	35.9	28/940	17.8	15/940	26.0	66.1	4.6	36.6	63.2	25/936	226.5
Jul.	31.5	20.6	35.7	26/1/42	17.0	1.V...1936	25.8	61.9	4.1	7.4	19.4	22/939	243.6
Ago.	32.5	20.5	36.9	1/939	17.0	1/936	26.2	58.8	3.4	1.9	5.0	28/931	275.3
Set.	33.9	21.3	37.1	28/940	18.0	4/937	27.3	55.7	2.9	0.8	5.1	24/932	280.1
Out.	34.9	22.2	37.7	25/942	18.8	24/940	28.0	55.1	3.2	5.6	27.2	20/939	298.3
Nov.	35.2	22.6	37.3	10/935	20.0	Div...	28.4	54.6	3.5	1.1	5.2	29/935	281.5
Dez.	35.3	23.0	37.5	22/942	20.4	Div...	28.6	56.6	4.0	11.1	29.3	28/933	286.7
ANO	33.6	22.0	39.0	12/934	20.0	15/937	27.4	61.7	4.2	464.8	85.1	13/3/932	3.072.3

IV – Em que se procura identificar as plantas citadas

Identificação das plantas citadas¹²¹

ALGODÃO MOCÓ – *Gossypium purpurascens* Poir., fam. Malváceas.

ARROZ – *Oryza sativa* Linn., fam. Gramíneas.

AVELÓS – *Euphorbia gymnoclada* Boiss., fam. Euforbiáceas.

BANANA – *Musa paradisiaca* Linn., fam. Musáceas.

BATATA DOCE – *Ipomoea Batatas* Poir., fam. Convolvuláceas.

BELDROEGA – *Portulaca oleracea* Linn., fan. Portuláceas.

BREDO MANJONGOME – *Talinum paniculatum* Gaertn., fam. Portuláceas.

CABAÇA – *Lagenaria vulgaris* Ser., fam. Cucurbitáceas.

CARDEIRO – *Cereus chrysostele* Vaupl., fam. Cactáceas.

CARNAÚBA – *Copernícia cerifera* Mart., fam. Palmáceas.

CARRAPATEIRA – *Ricínus communis* Linn., fam. Euforbiáceas.

CATINGUEIRA – *Caesalpinia Bracteosa* Tul., fam, das Leguminosas. Cesalpinióides.

CATOLÉ – *Syagrus picrophylla* Barb. Rodr., fam. Palmáceas.

COROA DE FRADE – *Melocactus Ernestii* Vaupel., fam. Cactáceas.

121 V. BRAGA, Renato. *Plantas do Nordeste, especialmente do Ceará*.

FACHEIRO – *Cereus squamosus* Guerke, fam. Cactáceas.

FAVA – *Vicia Faba* Linn, fam. Leguminosas Papilionadas.

FAVELA – *Cnidoscolus phyllacanthus* Pax & K Hoffm., fam. Euforbiáceas.

FEIJÃO – *Phaseolus vulgaris* Linn., fam. Leguminosas Papilionadas.

IMBU – *Spondias tuberosa* Arr. Cam., fam. Anacardiáceas.

IMBURANA – *Bursera leptophloeos* Engl., fam. Burserácea.

JERIMUM – *Cucurbita Pepo* Linn., fam. Cucurbitáceas.

MACAMBIRA – *Bromelia laciniosa* Mart., fam. Bromeliáceas.

MANDIOCA – *Manihot esculenta* Crantz., fam. Euforbiáceas.

MANGABA – *Hancornia speciosa* Muell., Arg., fam. Apocináceas.

MAXIXE – *Cucumis Anguria* Linn., fam. Cucurbitáceas.

MARMELEIRO – *Croton hemaigyreus* Muell. Arg, fam. Euforbiáceas.

MILHO – *Zea Mays* L nn., fam. Gramíneas.

PIMENTA – *Capsicum annuum* Linn., fam. Solanáceas.

PINHÃO ROXO – *Jatropha gossypifolia* Linn., fam. Euforbiáceas.

QUIXAEA – *Bumelia Sartorum* Mart., fam. Sapotáceas.

TOMATE MIÚDO – *Lycopersicum cerasiforme* Dun., fam. Solanáceas.

VELAME – *Croton campestris* St.Hil., fam. Euforbiáceas.

XIQUE-XIQUE – *Cereus Gounellei* K.Schum., fam. Cactáceas.

V – Em que se relacionam as referências bibliográficas

ATHAYDE, João Martins de. *Suspiros de um sertanejo*. 943. 16 p. Recife |s.ed.]

ATLAS PLUVIOMÉTRICO DO BRASIL (1914-1938). Rio de Janeiro, Div. de Águas, Sec. Hidrologia. DNPM do Ministério da Agricultura. 1948. 109 p. (Bol n. 5).

AUGUSTO, José. *Seridó*. Rio de Janeiro, Borsoi, 1954. 258 p.

BANCO DO NORDESTE DO BRASIL, Fortaleza. *Efeitos da sêca sobre a economia agropecuária do Nordeste-1958*. Fortaleza, BNE, 1959. 22 f. mimeog. (Pub. n.º 72).

_____. *Informações pluviométricas selecionadas do Polígono das Sêcas em 1960, Interpretação estatística*. Fortaleza, BNB, 1960. 19 f. mimeog. (Pub. n. 94).

BAR, George W. In Banco do Nordeste do Brasil (ETENE). *Resultados da I e II reunião de técnicos em algodão mocó*. Fortaleza, BNB, 1960. 114 f. mimeog. (Pub. n. 99).

BARRETO, João Ferreira. *O sal e a pecuária brasileira*. Rio de Janeiro Serviço de Informação Agrícola, 1961. 88 p.

BARROSO, Gustavo. *Terra de sol*. 5. ed. Rio de Janeiro, Livraria São José, 1956. 265 p.

BRAGA, Renato. *Plantas do Nordeste especialmente do Ceará*. Fortaleza, Centro de Divulgação Universitária, 1953. 524 p.

BRASIL. Comissão Nacional de Pecuária de Leite, DNPA – DFPA, Ministério da Agricultura. *Bacia leiteira do Rio Grande do Norte*, v. XI, n. 11 [s/d] mimeog.

CAPISTRANO DE ABREU, J. *Caminhos antigos e povoamento do Brasil*. Rio de Janeiro, Edição da Sociedade Capistrano de Abreu, Livraria Briguiet, 1930. 271 p.

CASCUDO, Luís da Câmara. *Dicionário do folclore brasileiro*. Rio de Janeiro, Instituto Nacional do Livro, 1954.

_____. *História do Rio Grande do Norte*. Rio de Janeiro. Serviço de Documentação do MEC, 1955, 525 p.

_____. Quem deu nome à Serra do Doutor. *A República*, Natal. 30 maio e 1 jun. 1957.

_____. *Tradições populares da pecuária nordestina*. Rio de Janeiro. Serviço de Informação Agrícola. 1957. 78 p. (Doc. da vida rural, v. 9).

_____. *Vaqueiros e cantadores*. Porto Alegre, Globo. 1939. 274 p.

CASTRO, Josué de. *Geografia da fome*. 2. ed. Rio de Janeiro. Empresa Gráfica O Cruzeiro S/A, 1948. 428 p.

CHÁCARAS E QUINTAIS. São Paulo, Chá & Qui, 1943.

CUNHA, Euclides da. *Os sertões*. 2. ed. Rio de Janeiro. Laemert & C. Editores, 1903. 613 p.

DAVIS, J. D. *Dicionário da Bíblia*. 2. ed. Rio de Janeiro, Casa Publicadora Batista, 1960. 660 p.

DUQUE, J. G. *Solo e água no polígono das secas*. 3. ed. Fortaleza, DNOCS, 1953. 306 p. (Brasil, MVOP. DNOCS Série I.A. Pub n. 154).

_____. *O melhoramento dos pastos no Nordeste*. Fortaleza Banco do Nordeste (ETENE), 1962. 104 p. mimeog.

FARIA, Juvenal Lamartine de. *Velhos costumes de meu sertão, Tribuna do Norte*, Natal, 1954.

FARIA, Oswaldo Lamartine de. *Notas sobre a pobreza. Diário de Pernambuco*, Recife, maio 1948.

FIGUEIREDO FILHO, José de. *Engenhos de rapadura no Cariri*. Rio de Janeiro. Serviço de Informação Agrícola. 1958. 74 p. (Doc. da vida rural, v 13).

FREYRE, Gilberto. *Grande & Senzala*. 4. ed. Rio de Janeiro, José Olympio Editora, 194 (Doc. Brasileiros, 36 e 36A).

_____. *Nordeste*. Rio de Janeiro, J Olympio, 1937.

GALVÃO. Hélio. *O mutirão no Nordeste*. Rio de Janeiro, Serviço de informação Agrícola, 1959. 75 p (Doc. da vida rural, v. 15).

_____. *Um precursor da açudagem. Diário de Natal*, Natal, 14 maio 1950.

GUERRA Felipe. *Secas do Nordeste*. Natal, Centro de imprensa S/A. 1951. 33 p.

GUERRA, Paulo. *Noções de irrigação*. Fortaleza, Serviço Agro-Industrial. DNOCS MVOP. 1952. 46 f. mimeog.

IBGE. Conselho Nacional de Estatística. *Anuário estatístico*. Rio de Janeiro 1950 e 1960.

ISTER, Henry. *Travels In Brazil*. Trad. Luís da Câmara Cascudo (*Viagens ao Nordeste do Brasil*). São Paulo. Companhia Editora Nacional, 1942. 595 p. (Brasiliana, v. 221).

LIMA, Jamile Japur T. de. Notas de estudo sobre alimentação no Brasil. *A Gazeta*, São Paulo, 9 e 16 jul. 1960.

LINS, Ulysses. *Um sertanejo e o sertão*. Rio de Janeiro, José Olympio Editora, 1957. 387 p.

MENEZES, Otoniel. *Sertão de espinho e de flor*. Natal, Departamento de Imprensa, 1952. 270 p.

MENEZES, Djacir. *O Outro Nordeste*. Rio de Janeiro, José Olympio Editora, 1937. 243 p. (Doc. brasileiros, 5).

MORAES, Adelaide Vieira de. *Bibliografia brasileira do sal*. Agosto, 1877, abril 1962. Rio de Janeiro, Instituto Brasileiro do Sal, 1962. 110 p.

NEVES, Carlos Alves das. *A batateira doce e sua cultura no sertão e nas bacias de irrigação dos açudes do Nordeste*. In Boletim da I. F. O.C.S., Rio de Janeiro, v. 16, n 2, out/dez 1941.

PEIXOTO, Ariosto. *Feijão*. Rio de Janeiro, Serviço de Informação Agrícola, 1958. 72 p. (Produtos rurais, n. 8).

PEREIRA DA COSTA, F. A. *Vocabulário pernambucano*, Recife, Revista do Instituto Arqueológico Histórico e Geográfico de Pernambuco XXXIV, 1936, n. 159/162.

RIBEIRO, José de Assis. *Fabricação de queijos*. 2. ed., rev. Rio de Janeiro Serviço de Informação Agrícola. 1961. 207 p. (SIA, n 773).

_____. *Indústria leiteira no Rio Grande do Norte*. Natal, SAFF. DNPA, Ministério da Agricultura, 1952. Mimeog.

RIBEIRO, Paulo de Assis. Conservação da carne pela salga e dessecção. *Revista dos criadores*. São Paulo, nov. 1948.

SANZ ENGAÑA, C. *Enciclopedia de la carne*. Madrid, Espasa-Calpe. 1948. 566 p.

SANTA ROSA, Jayme. *Óleo de favela*. Rio de Janeiro. Instituto Nacional de Tecnologia, 1943. 55 p.

_____. *Plantas xerófilas do Nordeste e o aproveitamento industrial de seus produtos*. Rio de Janeiro, Confederação Nacional da Indústria, DEP-SESI-DN, 1959. 22 p. (Tese apresentada ao Seminário para Desenvolvimento do Nordeste. Garanhuns)

SEMLER, Heinrich. *Plantas úteis do deserto*. Boletim do Ministério da Agricultura Indústria e Comércio, Rio de Janeiro, 1913.

SCHMIDT Carlos Borges. *Lavoura Caiçara*. Rio de Janeiro, Serviço de Informação Agrícola, 1958. 79 p. (Doc. da vida rural, v. 14).

SILVA MELO, A. da. *Nordeste brasileiro*. Rio de Janeiro, J. Olympio, 1953, 410 p.

SILVA, Walter. A alimentação dos selvagens brasileiros. *Actas Ciba*, ano XIII, Rio de Janeiro, ago. 1946.

STRADELLI E. *Vocabulário da língua geral: portuguez-nheêngatú e nheêngatú portuguez*, precedido de um esboço de gramática nheêngatú-embuê sáua miri e seguida de contos em língua geral nheengatú poranduu. Rio de Janeiro, 1928. 768 p. (Destacado da Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro, t. 104, v. 158, 1928).

VILAÇA Marcos Vinícios. *Em torno da sociologia do caminhão*. Recife. instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais, 1961. 162 p.

Oswaldo Lamartine por ele mesmo

OSWALDO LAMARTINE DE FARIA é sobejo da seca de 1919. Caçula de uma ninhada de dez, teve o umbigo cortado na cidade do Natal do Rio Grande, em 15 de novembro daquele ano. Filho de Juvenal Lamartine de Faria (1874-1956) e Silvina Bezerra de Faria (1880-1951) – descendentes dos povoadores do Seridó. Desasnado na escola da Profa. Belém Câmara (1927); primário no Colégio Pedro II (Natal, 1928-30) do Prof. Severino Bezerra e preparatórios no Ginásio do Recife (1931-3) e Instituto La Fayette (Rio, 1933-6). Técnico agrícola pela Escola Superior da Agricultura de Lavras- MG (1938-40). Administrou a Fazenda Lagoa Nova, Riachuelo-RN (1941-48). Casou-se com Cassilda Aranha Soares (1944), que lhe deu Isadora (1945-1972) e Cassiano (1948), agrônomo da UFRN. Lecionou na Escola Doméstica de Natal e Escola Técnica de Jundiaí/RN. Pracinha daquém mar nº 1918 da III Cia. de Metralhadoras/16º RI, durante a 2ª Guerra Mundial. Em 1950, “tomou um Ita no Norte” e foi encarregado da Fa. Oratório, Macaé/RJ. Administrador da Colônia Agrícola do Maranhão (Barra do Corda, 1951-2) e Núcleo Colonial do Pium/RN (1952-4). Em 1955, ingressou no Banco do Nordeste do Brasil onde esteve depositado até se aposentar (set./1979). [...] Teve uma segunda

união com Maria de Lourdes Leão Veloso da Rocha (1961). Repartia o seu entardecer catando livros raros nos sebos do Rio de Janeiro e plantando árvores num “lenço de chão” que apelidou de Acauã (Ipatira-RJ) para o amanhã alheio, ocupação que agora está transferindo para os sertões de sua terra.

Oswaldo Lamartine: livros publicados*

FARIA, Oswaldo Lamartine de. *Notas sobre a pescaria de açudes no Seridó*. Rio de Janeiro: Museu Nacional, 1950.

_____. *A.B.C. da pescaria de açudes no Seridó*. Recife: Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais, 1961.

_____. *A caça nos sertões do Seridó*. Rio de Janeiro: Ministério da Agricultura, Serviço de Informação Agrícola, 1961. 75 p. (Documentário da vida rural, n. 16).

_____. *Conservação de alimentos nos sertões do Seridó*. Recife: Instituto Joaquim Nabuco de Pesquisas Sociais, 1965.

FARIA, Oswaldo Lamartine de; AZEVEDO, Guilherme de. *Vocabulário do criatório norte-rio-grandense*. Rio de Janeiro: Serviço de Informação Agrícola do Ministério da Agricultura, 1966.

FARIA, Oswaldo Lamartine de; AZEVEDO, Guilherme de. *Vocabulário do criatório norte-rio-grandense*. 2. ed. Natal: Fundação José Augusto; Fundação Vingt-um Rosado, 1997. (Coleção mosoroense, série C; v. 930).

* Registro produzido pelas bibliotecárias-documentalistas Tércia Marques e Margareth Menezes, da Biblioteca Central Zila Mamede, da Universidade Federal do Rio Grande do Norte. A bibliografia completa, incluindo artigos em jornal e revistas, capítulos de livro, plaquetes, separatas e outros escritos, além de publicações sobre Oswaldo Lamartine, pode ser encontrada em: SOBRAL, Gustavo. *O sertão de Oswaldo Lamartine de Faria: a biografia de uma obra*. Natal, Caravela Cultural: 2018. Disponível em: <http://www.gustavosobral.com.br>. Acesso em: 23 jul. 2021.

FARIA, Oswaldo Lamartine de. *Encouramento e arreios do vaqueiro do Seridó*. Natal: Fundação José Augusto, 1969.

_____. *Uns fesceninos*. Rio de Janeiro: Artenova, 1970. Edição limitada, fora do comércio para bibliófilos.

_____. _____. Rio de Janeiro: Erotika Lexiko, c1970.

_____. _____. Organização e prefácio de Carlos Newton Júnior. Recife, PE: Bagaço, 2008. (Coleção letras natalenses). Reprodução fac-similar da primeira edição, a partir de exemplar com notas manuscritas do autor.

_____. *Açudes dos sertões do Seridó*. Natal: Fundação José Augusto, 1978. (Coleção Mossoroense, v. 56).

_____. *Os açudes dos sertões do Seridó*. Edição Fac-similar. Natal: Sebo Vermelho, 2012. (Coleção João Nicodemos de Lima; v. 344)

_____. *Sertões do Seridó*. Brasília: Centro Gráfico do Senado Federal, 1980.

_____. _____. 2. ed. Natal: Sebo Vermelho, 2004. Fac-similar.

_____. _____. Natal: Sebo Vermelho, 2012. Fac-similar.

_____. *Ferro de ribeiras do Rio Grande do Norte*. Fortaleza: Impr. Universitária da Universidade Federal do Ceará, 1984. (Coleção mossoroense, série C; v. 241).

_____. *Alguns escriptos da agricultura no Império do Brasil*. Natal: Fundação José Augusto; Mossoró: Fundação Vingt-un- Rosado, 1998. (Coleção mossoroense, série C, n. 1010).

_____. *Notas de carregação*. Natal: Scriptorim Candinha Bezerra; Fundação Hélio Galvão, 2001. (Coleção nação potiguar)

_____. *O sertão de nunca mais*. Natal: Fundação Guimarães Duque, 2002. (Coleção mossoroense, série B, n. 2100).

_____. *O sertão de nunca mais*: Oswaldo Lamartine na Academia Norte-Rio-Grandense de Letras. Natal: Sebo Vermelho, 2002.

_____. *Apontamentos sobre a faca de ponta*. Rio de Janeiro: Edição do autor, 1988. Desta edição foram tirados 50 exemplares numerados de 1 a 50 e rubricados pelo autor.

_____. _____. Mossoró: Fundação Ozelita Cascudo; Fundação Guimarães Duque, 1988. 66 p : il. (Coleção mossoroense, série C; v. 414).

_____. _____. Natal: Sebo Vermelho; [Mossoró]: Fundação Guimarães Duque; Fundação Vingt-un Rosado, 2006. (Coleção mossoroense). Edição fac-similar.

MEDEIROS FILHO, João Maria; FARIA, Oswaldo Lamartine de. *Seridó século XIX: fazendas e livros*. Rio de Janeiro: Fomape, 1987.

_____. _____. 2. ed. Rio de Janeiro: Editores Marques Saraiva, 2001.

SILVA, Raimundo Nonato da; FARIA, Oswaldo Lamartine de. *Pseudônimos & iniciais potiguares*. Mossoró: Fundação Vingt-un Rosado, 1985. (Coleção mossoroense, série B, n. 424).



Este livro foi produzido
pela equipe da EDUFRRN
em dezembro de 2021.

