Lilian Rodrigues de Oliveira Rosa,
Sandra R. Molina e Adriana Silva

SEM PEDIR LICENÇA

A modernidade invade os cafezais paulistas

Lilian Rodrigues de Oliveira Rosa,
Sandra R. Molina e Adriana Silva

SEM PEDIR LICENÇA

A modernidade invade os cafezais paulistas

Lilian Rodrigues de Oliveira Rosa,
Sandra R. Molina e Adriana Silva

SEM PEDIR LICENÇA

A modernidade invade os cafezais paulistas

1ª Edição

Pesquisa • **Helena de Oliveira Rosa**
Prefácio • **Dulce Neves**
Revisão • **Viviane Gomes Drigo Alves**
Projeto gráfico • **Rita Corrêa**
Fotografia de capa • ***APHRP*, F287**
Impressão • **São Francisco Gráfica e Editora**

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

R788s

Rosa, Lilian Rodrigues de Oliveira
Sem pedir licença: a modernidade invade os cafezais paulistas / Lilian Rodrigues de Oliveira Rosa, Sandra R. Molina e Adriana Silva (organização). – 1. ed. – Ribeirão Preto, SP: Fundação do Livro e Leitura de Ribeirão Preto, 2022.
246 p. ; 23 cm.

1. Brasil - História - República Velha, 1889-1930. 2. Café - Cultivo - Brasil - História. 3. Café - São Paulo (Estado). 4. Modernidade. I. Silva, Sandra R. Molina e Adriana. II. Título.

Índice para catálogo sistemático:
1. Brasil : Café : História 633.730981

Esta edição conta com o patrocínio da Usina Alta Mogiana e integra o Projeto Plano Anual 2020: Fundação do Livro e Leitura de Ribeirão Preto, Código 29106, do ProAC ICMS – Programa de Ação Cultural do Governo do Estado de São Paulo, por meio da Secretaria de Cultura e Economia Criativa.

Todos os direitos desta edição estão protegidos pela Lei 9.610/1998 e reservados à

FUNDAÇÃO DO LIVRO E LEITURA DE RIBEIRÃO PRETO
Rua Professor Mariano Siqueira, 81, Jd. América | Ribeirão Preto | SP (16) 3911.1050
www.fundacaodolivroeleiturarp.com
contato@fundacaodolivroeleitura.com.br

PREFÁCIO

Com o passar do tempo e o exercício constante de olhar para o futuro em busca de trilhar os passos que estão por vir, distanciamo-nos do passado. Às vezes até as memórias significativas se perdem. As individuais e as coletivas. Há perdas nesse processo. Uma delas é a ameaça do efêmero, do transitório. Entretanto, a mais danosa das perdas, com a valorização dessa cultura instantânea, é a falta de pertencimento.

Esta obra nos convida a pensar sobre a passagem do tempo e a entender como tudo se interliga, justificando ou explicando as ocorrências sociais.

No caso da modernidade, tópico central do texto, ela chegou mesmo sem pedir licença, apoiada em mudanças anteriores e impulsionando transformações futuras. A narrativa das autoras, com foco em momentos e fatos distintos, pode parecer, aos olhos de alguns, um conjunto de textos, mas uma leitura atenta revela a importância das escolhas temáticas, dos períodos evidenciados, das pessoas enaltecidas, dos debates sugeridos.

Quando nos desafiamos a buscar pontos comuns entre todas as abordagens, fica clara a coerência que conduziu a produção da obra. A modernidade é, sim, o fio condutor, mas é importante considerar que o protagonismo sugerido a ela vem de uma história pregressa. Ainda que sem pedir licença, a modernidade nesta região do estado de São Paulo se materializou posteriormente ao período áureo do café.

Das grandes plantações rurais às fazendas adaptadas para atender as famílias dos seus trabalhadores até ao centro urbano de Ribeirão Preto, a maior cidade desta região, algumas pessoas passaram a exigir o novo e outras a oferecerem os caminhos alternativos. Dos circos aos teatros; do empresário da noite François Cassoulet ao palhaço Piolin; do refrigerante Douradinha ao *chopp*; do cinema ao esporte; da vida simples nas fazendas ao acesso a produtos de beleza; dos escravos aos imigrantes; da fé às promessas; dos milagres às celebrações de gratidão.

O registro desse cotidiano é elemento necessário para reflexões sobre o comportamento humano. É observando cronologicamente a história que, muitas vezes, entendemos como a sociedade supera seus obstáculos, inventa suas práticas e se desafia a prosseguir inovando.

Sem pedir licença – A modernidade invade os cafezais paulistas pode ser lido parcialmente ou pesquisado a partir de temas distintos, mas o convite é para uma leitura total. Somente assim o leitor vai se locomover pelo tempo, revisitando épocas passadas que naturalmente explicam muitos dos fatos sociais da atualidade.

As autoras Lilian Rosa, Sandra Molina e Adriana Silva pesquisam juntas há muitos anos e se consolidam como uma equipe investigadora da nossa história interiorana. Autoras também da coleção *Café com açúcar*, elas revisitam momentos, mas não se repetem. Para os que leram

textos anteriores desse trio, fica a certeza de que a produção é contínua, ora acrescentando fatos, ora se aprofundando nas narrativas e momentos outros, propondo reflexões.

Sem pedir licença pode ser um livro com muitos começos e muitos fins, já que não é linear, mas é também uma obra iniciada há muito tempo que não termina quando as páginas findam. A história segue.

Dulce Neves
Presidente da Fundação do Livro
e Leitura de Ribeirão Preto

SUMÁRIO

Introdução 13

A modernidade pede passagem 19

O Rei da Noite 23

A imagem ganhou movimento 29

Corre que o circo chegou 37

Em cena, o teatro Carlos Gomes 41

A Joia do Quarteirão Paulista 47

Esporte e lazer na capital do café 71

Moderna e perigosa: Higiene e beleza como padrões de modernidade ____ 89

A terra do café tem cerveja e *chopp* ____ 107

Onde mói um engenho, destila um alambique ____ 119

Chama-se Guaraná ____ 123

É na comida e na bebida que o campo e a cidade se encontram ____ 129

Deus é mais! Benzimentos, procissões, terreiros e celebrações ____ 151

Referências ____ 189

Acervos e arquivos ____ 206

Notas de rodapé ____ 208

INTRODUÇÃO

Ao contar uma história, a pluralidade garante elementos diversos, que, quando não se contradizem, confirmam. Dos registros documentais à memória oral, do oficial ao oficioso, as narrativas são construídas a partir de escolhas e acessos. Linear ou repleta de adendos, imperiosamente cronológica ou recortada pelos temas, a história ganha versões que se complementam, fortalecendo o fato, e, quando há polifonia, as muitas vozes acrescentam elementos analíticos. Para contar sobre uma lei, pode bastar o registro de um número, uma data e a simples descrição com referências aos personagens envolvidos. Mas uma história é diferente. Uma chama a outra. Às vezes imediatamente intrínsecas, bifurcadas ou

ainda paralelas, que dão vida ao fato. É quando se permite ver as muitas artérias e ouvir os intermitentes sussurros. É quando o entendimento se expande e as explicações esclarecem, corroboram, explicitam.

Em uma imagem mental, podemos colocar o passado em uma ponta do percurso, o presente no meio e o futuro na ponta oposta, em um corredor extenso pelo qual, iniciado o trajeto, não se pode voltar. O acesso ao que ficou para trás se dá pela memória que, de alguma forma – e são muitas as possibilidades – ficou registrada. Quanto ao futuro, ele mora em nossas expectativas, em um horizonte que se altera a cada passo que damos.

Por tudo isso, sabemos que uma obra criativa nunca se repete. Ela é sempre nova, única. Ao reunir as três autoras da Coleção Café com Açúcar para produzir uma nova obra, constatamos a Teoria do devir, de Heráclito de Éfeso, pensada quatro séculos a.C.: "Tudo flui, nada permanece". Mulheres fortes que somos, entramos corajosamente no rio apenas para descobrir que ele não era mais o mesmo e que tampouco nós éramos!

Desse reencontro, revisitamos histórias, apuramos o olhar para compreender o ausente e o não dito no que já havia sido escrito. Desse mergulho nas águas das memórias, trouxemos à tona as vozes do cotidiano, dos modos de vida, das sociabilidades engendradas por homens e mulheres de diferentes idades.

Buscamos, no dia a dia das cidades e do campo, não apenas o vulgar e o ordinário, mas também o extraordinário, que, por vezes, passa despercebido. Não aparecem nas colunas de negócios, nem nos documentos oficiais. Está na cultura de longa duração. Representam indícios encontrados nas entrelinhas, no extraoficial, no subentendido dos discursos. Histórias contadas numa mistura entre o tradicional e o moderno. Encontro inusitado e surpreendente entre o novo e o não tão velho. Essas são as águas novas do velho rio onde nós ousamos mergulhar, munidas de lápis e papel em punho.

Emergimos, como tinha de ser, diferentes. O olhar havia captado transformações que, no caminho, nos transformaram. Formamos a clara percepção que o rápido desenvolvimento da economia cafeeira havia

ocorrido em terras de velhos e sólidos costumes. O novo e o velho travaram uma batalha fáustica pelas mentes e corações dos moradores do Nordeste Paulista.

O final do século XIX cultivou fortunas nas covas plantadas por cafeeiros e moldadas nas inovações produtivas da cafeicultura. Enquanto isso, nas cidades ainda faltava a infraestrutura básica: sistema de esgoto, luz elétrica, água, calçamento e saúde. Milhares de imigrantes desciam dos vagões dos trens lotados, carregando a esperança de "fazer a América", ter a própria terra, melhorar de vida. Ao subir nas carroças em direção às fazendas, carregavam seus sonhos, seus costumes, sua língua-mãe. O escravizado alcançava o ápice de sua luta por liberdade sem, entretanto, conquistar direitos e espaços dignos neste novo mundo. Essa luta continua até hoje.

Filho dos encontros e desencontros da história, o século XX nascia sem nome, sem identidade definida. Respirava os ares do turbilhão formado no útero que foi gerado, sob a égide da transformação dos costumes. Tudo que era sólido, certo e conhecido parecia se alterar.

Novos modos de vida entraram em choque com a civilização rural. Já não se falava apenas o português. As regiões cafeeiras eram poliglotas e carregavam o italiano, o espanhol, o árabe e, também, o português. Sem pedir licença, a modernidade invadiu as pacatas cidades do interior paulista. Chegou rodando veloz nos trilhos do trem, informando pelo telégrafo e pela imprensa e iluminando com a lâmpada fotovoltaica. Nas fazendas, no comércio e nas indústrias recém-criadas, como as Cervejarias Paulista e Antarctica, o contar do tempo já não se fazia mais pelas badaladas no sino da Igreja. Agora, era a sirene da fábrica que marcava a hora. A exaustão e o esgotamento pelo excesso de trabalho tornaram-se companheiros constantes desse cidadão moderno de todas as classes sociais. O mundo do trabalho transformou as donas de casa em operárias, trabalhadoras rurais, vendedoras, cabeleireiras, enfermeiras, médicas, empreendedoras, esportistas e tudo o mais que desejassem ser.

A luz elétrica libertou homens e mulheres das noites em família. As fileiras de postes iluminavam as ruas e traçavam novas oportunidades de lazer e trabalho. O dia não precisava mais terminar às 18 horas. As

sombras noturnas tornaram-se um território inexplorado, pronto para ser conquistado.

Os mais abastados desejavam usufruir dos prazeres do bem viver, da arte, da cultura e do lazer. A população de baixa renda vivenciava um lazer mais simples, ligado à vida em comunidade e às expressões de religiosidade. Da Europa, ouvia-se falar sobre as novidades: os cabarés luxuosos, os cafés-dançantes, as companhias de teatro, o cinema, o circo, os rinques de patinação. Eram tantas as possibilidades! E, quando há demanda, sempre aparece aquele pronto a supri-la. E, assim, a cultura do velho mundo desembarcava no Brasil.

Para apresentar as novidades aos novos clientes, lá estava a imprensa. Mantinha a população das terras do café informada dia a dia do que ocorria na Europa, nos Estados Unidos, na Ásia e na África. As propagandas ofereciam maravilhas: desde remédios que prometiam deixar os seios firmes em dois meses, elixires para incontinência noturna até cosméticos e as mais recentes invenções da indústria para facilitar a vida doméstica. O jornal, que chegava logo cedo às residências, era lido à mesa, enquanto os sabores de variadas origens se misturavam nas refeições. Polenta, arroz, feijão, macarrão, lasanha, legumes, trigo e outros elementos formaram uma nova culinária: a ítalo-caipira. O catolicismo passou a conviver com outras expressões da fé, vendo a consolidação da religiosidade afrodescendente, espírita e das confissões protestantes.

Era um momento de inúmeras transformações no campo social, econômico, político e cultural. A cultura urbana invadia o campo e a cidade, levando novas formas de entretenimento e lazer. O corpo assumia uma centralidade no olhar social, como "local de visão, atenção e estimulação", seja pelo incentivo aos cuidados com a beleza ou pelo estímulo ao zelo com a saúde. Havia um impulso para o reconhecimento de um público, da audiência em massa para grandes espetáculos. Era dado um salto na cultura comercial e nos desejos do consumidor; salto esse que produziu novas formas de diversão[1].

O projeto modernizador incluía ações disciplinadoras do espaço e do corpo, ao mesmo tempo que introduzia elementos diferentes no modo de vida do interior paulista, alterando o cotidiano dos moradores das

cidades e do campo. Novos Códigos de Postura foram criados, como o do município de Jardinópolis, que regia desde a medição correta da calçada até a vestimenta adequada para perambular pela cidade[2].

As cidades corriam para apagar as marcas da ruralidade e abraçar as diversões, os prazeres e a cultura que o admirável mundo novo oferecia, mas não sem resistência. Alguns grupos, como os imigrantes, esforçavam-se para não perder suas identidades em meio à hibridação cultural. Outros, como os negros, lutavam para reafirmar seu lugar em uma sociedade que insistia em excluí-los das benesses da modernidade.

Desse movimento de resistência cultural frutificou a permanência em meio às descontinuidades. Mais de dez décadas de história e encontramos elementos do tradicional, presentes nesses dias que nos levam pela contemporaneidade do século XXI. Ainda que menos, a benzedeira continua a ser chamada para livrar pessoas de todos os males; o folião de Reis, que cantava por doze dias seguidos, lá nos caminhos que eram de terra, ainda canta, recatado, com medo de assalto, pelas ruas da cidade. Não em todos os lugares, mas onde a fé resistiu ao avanço do moderno. O bolo como presente de boas-vindas continua uma tradição em muitas das vizinhanças das cidades. E, mesmo com tanta transformação no espaço público e privado, a mesa e a oração se mantiveram como espaços de resistência e releitura entre o que foi e o que poderá vir a ser.

Em meio a tudo isso é impossível não falar de pessoas. Afinal, entre o tempo que passou e a atualidade, quem viveu e sentiu o passar das horas e dos dias foram as pessoas. Foram elas que atribuíram sentido e marcaram sua época. Fosse inventando o novo, reproduzindo com velocidade o conhecimento adquirido, empreendendo, propagando a informação, fazendo o bem ou, simplesmente, resistindo. Nesse sentido, registrar o cotidiano dos tempos do café significa mais do que um feito a favor da memória: torna-se uma experiência necessária.

A cada página fizemos escolhas que deixaram de fora muitos fatos e pessoas que, certamente, poderiam (e deveriam) ser transformados em texto. Mas a história é sempre assim: parcial, imperfeita e multifacetada. Nem sempre gentil, ela nos empurra para diferentes direções e, por vezes, para além do que o olhar, menos atento, pode detectar.

A MODERNIDADE PEDE PASSAGEM

Seis horas da tarde. Ao sinal dos primeiros raios do crepúsculo, o vagalume, nome dado ao acendedor dos lampiões, já podia ser visto andando pelas ruas de terra da cidade, acendendo pontos de luz alimentados por querosene. Com o pôr do sol, as luzes fracas deixavam o largo da matriz com um aspecto bruxuleante[3]. Aos que precisavam sair à noite, a parca iluminação gerava certa insegurança. Naqueles últimos anos, a região de Ribeirão Preto via crescer o número de estrangeiros, atraídos pelas oportunidades de trabalho nas lavouras de café e no comércio local. As pequenas comunidades ampliavam suas fronteiras e não era mais possível dizer que se "conhecia todo mundo" por ali.

A infraestrutura era precária na maior parte das cidades. Em Ribeirão Preto, por exemplo, não havia calçamento[4]. Com chuva, os sapatos carregavam meio quilo de lama compacta e as barras das saias longas ficavam encardidas de terra vermelha. Na seca, a poeira vermelha tomava conta do ar e encardia o nariz dos habitantes.

Havia a notícia de que Cravinhos, desde 1895, possuía iluminação pública elétrica. Comentava-se que, com as 30 lâmpadas de 16 velas, acesas das 18 às 23 horas, tudo ficava iluminado. O sucesso do empreendimento na cidade vizinha atiçou os ribeirão-pretanos. Em clima de muita expectativa, quatro anos depois a modernidade anunciava sua chegada às terras de São Sebastião com o acender das lâmpadas elétricas[5]. Eram 250 lâmpadas acesas com energia obtida em uma pequena usina à margem do Ribeirão Preto[6]. As primeiras lâmpadas elétricas implantadas no sistema urbano e nas indústrias foram as de arco voltaico[7].

A novidade se espalhou e, duas décadas depois, a região da Mogiana era a segunda principal área eletrificada do interior do estado[8]. A presença da "luz" era um grande passo para a chegada da "força" necessária ao desenvolvimento.

Destaque da Placa da Cia. Força e Luz, na Rua General Osório, vista a partir da esquina da Rua Amador Bueno. À direita, prédios do Bazar Botafogo. 1935.

Fonte: *APHRP*, F858. Fotógrafo: Photo Sport.

Inúmeras possibilidades se abriam tanto para a vida urbana como para a rural. A luz possibilitava os passeios, as atividades culturais e esportivas no período noturno. Ampliava o horário de trabalho no comércio e na indústria, abrindo caminho para o aumento da produção e circulação de bens de consumo.

Detalhe do poste de Iluminação no Jardim Público de Ribeirão Preto (Praça XV de Novembro) pelo sistema de arco voltaico. 1906.

Fonte: APHRP, F692. Fotografia: Garcia Photo.

Luz elétrica, esgoto e calçamento começavam a fazer parte das cidades do interior paulista, no início do século XX. Alicerçado pelo vigor econômico do café, o ambiente geral era de euforia. Eram tempos modernos, trazendo a promessa de aventura, poder, alegria, crescimento, autotransformação e mudança das coisas ao redor. Ao mesmo tempo, pairava no ar uma ameaça. Os novos ventos pareciam tornar *démodé*, obsoletos os costumes, as ideologias, a moda, as formas de se relacionar[9]. Revestida em uma aura sagrada, essa tal modernidade adotava ares de autoridade e inundava as terras do café, tornando-as palco e atriz "privilegiada do desfile de artefatos culturais"[10].

Um mundo novo desembarcava no porto de Santos e chegava à região de Ribeirão Preto pelos trilhos do trem. Não somente as cidades recebiam as inovações, mas também as principais fazendas ofereciam aos seus habitantes as novidades trazidas pela modernidade.

Propriedades como a Fazenda Amália, da família Matarazzo, competiam com a cidade próxima, Santa Rosa de Viterbo, do ponto de vista social. Em suas terras havia cinema, igreja, escola e hospital. No espaço de festas se realizavam os bailes, casamentos e carnavais. Aos domingos, o campo de futebol recebia os times da região. Era uma cidade dentro da fazenda, misturando elementos urbanos e rurais em um mesmo espaço[11].

Um pouco mais perto, havia a Fazenda Guatapará, de Martinico Prado, que margeava Ribeirão Preto. Para cuidar dos três milhões de pés de café, trabalhavam na propriedade rural mais de duas mil pessoas, a maioria imigrantes, vivendo em colônias extensas divididas em lotes que ganhavam nomes próprios. Com espaço para receber circo itinerante, escola, parque infantil, cinema, farmácia, restaurante, centro recreativo e até cartório, a vida na fazenda foi autônoma por muito tempo, até que as atrações da cidade começaram a bater à porteira[12].

No encontro com a ruralidade cafeeira, surgia a aventura moderna caipira. Ambígua, almejava a urbanidade, mas, ao mesmo tempo, não renunciava ao conservadorismo. Nesse movimento, Ribeirão Preto se consolidava não apenas como o centro da principal região produtora de café, como também um polo de prestação de serviços.

O REI DA NOITE

Nesse movimento de novos hábitos estavam os serviços ligados às atividades culturais noturnas. E, nesse campo, é quase obrigatório lembrar a figura de **François Cassoulet**[13], estudada pela pesquisadora **Luiza Lourencini**. O imigrante francês chegou à cidade no final do século XIX e, nos anos seguintes, tornou-se o nome a ser chamado quando o assunto era o entretenimento noturno[14].

A história desse empreendedor da noite é controversa até os dias de hoje. Corria à boca pequena que ele era uma espécie de "testa de ferro" dos coronéis do café. Temerosos de ter seus nomes associados aos negócios noturnos, teriam no francês o homem para tocar esses empreendimentos. Outras pessoas contam que Cassoulet foi um homem que se fez sozinho, indo de garçom a empresário de sucesso. Talvez ele tenha sido um pouco dos dois.

O que não há dúvidas é que esse homem viu uma oportunidade no grande crescimento populacional da região de Ribeirão Preto, motivado pela imigração, pela riqueza do café e pela ferrovia. Enxergou a diversão e o lazer como possibilidades de negócios criativos.

Nas palavras de Cassoulet, a gente da região precisava de alguma coisa mais do que o trabalho rude. Eles deviam "encontrar o caminho da vida fora dos terreiros do café e da árdua luta nas colônias". Esfalfando "honestamente no desbravamento áspero do solo virgem", o homem do campo necessitava "aprender a gastar", a "viver com um pouco mais de arte e de prazer"[15].

Em um terreno baldio do centro de Ribeirão Preto[16], Cassoulet começou suas atividades de empresário. Era um estabelecimento modesto, quase um rancho tosco com um pequeno bar. O movimento logo atraiu fregueses. Animado, o empresário mandou vir de São Paulo uma artista chamada Palácios. Em suas apresentações, a diva da capital dançava, cantava e rodopiava, causando sensação. Começaram a aparecer frequentadores de toda a zona Mogiana. A clientela crescia, avolumava-se dia a dia[17].

Praça XV de Novembro vista a partir da Rua General Osório – Foto noturna. 1920.

Fonte: *APHRP*, F287. Fotógrafo: não identificado

De olho em novas oportunidades, o francês ampliou o estabelecimento, instalando um palco para exibições artísticas, um salão para danças e uma *rotisserie*. Nascia o Eldorado, congregando, para encontros noturnos, "o grande mundo masculino da pequena terra"[18].

Embora fosse chamado de teatro, o espaço era, na verdade, uma mistura de palco, cinema e cabaré. Possivelmente um dos primeiros cafés-dançantes do Brasil[19]. Patrocinava o comércio da boemia com as "polacas e francesas", tendo como clientes privilegiados os fazendeiros de café da região, com preferências por espetáculos mais extravagantes. Sua fama era noticiada até nos jornais de São Paulo.

Com a novidade veio também a resistência conservadora. Em 1909, o Eldorado passou a realizar *matinées* diurnas aos domingos e divulgá-las como uma atividade para o desfrute das famílias. Os jornais não perdoaram, alertando seus leitores sobre a fama noturna do estabelecimento.

– *Aquela casa não deixa de ser o afamado "Eldorado" de Ribeirão Preto*[20], enfatizavam os artigos.

Mesmo assim, os negócios iam bem. Cassoulet Inaugurou a *Rotizzerie Sportman* e depois os cinemas *Bijou Theatre* (Rua Álvares Cabral) e o Rio Branco (Avenida Jerônimo Gonçalves). Posteriormente, arrendou o Teatro Polytheana e o Teatro Carlos Gomes, este último construído por Francisco Schmidt, em 1897. Também atuou como gerente do cinema Odeon. Contudo, o seu empreendimento de maior sucesso foi a parceria com uma cervejaria recém-implantada na cidade: o Cassino Antarctica, inaugurado em 1914[21]. Não tardou a receber o apelido de Rei da Noite.

Cassino Antarctica em 1920, com frente para a Rua Américo Brasiliense, e Rotizzerie Sportman, com frente para a Rua Amador Bueno. O Cassino Antarctica foi inaugurado em 14 de novembro de 1914 e foi administrado por François Cassoulet entre 1914 e 1917.O ambiente era frequentado pelos grandes coronéis e políticos importantes, além de estrangeiros e boêmios.

Fonte: *APHRP*, F101, 1920.

O Cassino era um ambiente luxuoso e oferecia aos homens da elite cafeeira, políticos importantes e boêmios um lugar de encontro. Reuniam-se para assistir às dançarinas, que se apresentavam seminuas, e para desfrutar dos proibidos jogos de azar. Tudo isso sem que ninguém os incomodasse[22].

No local se realizavam bailes de carnaval, apresentações de óperas e companhias teatrais. Ocorriam *shows* com artistas estrangeiras que cantavam, interpretavam, participavam de festas e bailes e, frequentemente, prostituíam-se[23]. Tudo regado a champanhe *Veuve Clicquot*[24]. No dia 14 de julho era promovido o carnaval da Marselhesa. Um corso subia e descia a Rua General Osório. Em coches puxados por cavalos

brancos, ao som de *Vive la France*, "as francesas" do Cassino desfilavam ruidosamente[25], sob o comando do Rei da Noite[26].

Além do Cassino Antarctica, outros estabelecimentos, como bares, cabarés e salões, também ofereciam espaços para jogos regados a vinhos e cervejas. Em 1915, a situação dos jogos fez de Ribeirão Preto notícia nos jornais paulistanos, que informavam que, na cidade, a jogatina era franca[27]. Chegava-se a cogitar que a situação era pior que em São Paulo, pois, na terra do café, havia "dezenas de casebres frequentados por mulheres de vida galante e menores, onde jogam 'roleta' e 'bacará'"[28].

Mesmo reconhecido como uma figura polêmica, Cassoulet passou para a história com seu nome associado à inovação e ao empreendedorismo cultural. Seu nome foi um dos cogitados, em concurso realizado pelo jornal *A Cidade*, para dar nome ao grande teatro a ser inaugurado em 1930. Ao final, venceu a tradição, e o recinto foi batizado de Theatro Pedro II.

A IMAGEM GANHOU MOVIMENTO

Se a inserção de hábitos de vida noturna foi uma das marcas desse período de grandes transformações para a sociedade rural do café, o que dizer da chegada do cinema? Esse, que é considerado "a expressão e a combinação mais completa dos atributos da modernidade"[29], fez parte de um "clima perceptivo de superestimulação, distração e sensação"[30].

Experiências anteriormente vividas apenas na metrópole passaram a ser experimentadas no interior. Automóveis buzinavam nas ruas, bicicletas tomavam o lugar do passante, uma profusão de anúncios nos jornais, painéis, vitrines chamativas na frenética atividade comercial. As imagens da mudança estavam por todos os lados e o cinema embarcava nessa nova estética de estímulo sensorial própria da vida moderna.

– *Monsieur* ***Georges Méliès****, o senhor tem o hábito de maravilhar seu público. Gostaria de vê-lo esta noite no Grand Café*, convidou **Lumière**.

– *Por quê?* Perguntou.

– *O senhor verá algo que o deixará maravilhado*, respondeu[31].

O que se seguiu no salão do café de Paris, em 1895, deixou perplexos os presentes. As imagens paradas na projeção subitamente começaram a se mover na tela em direção ao público. Magia e vida se misturaram naquele momento inacreditável. Os espectadores recebiam a realidade visual representada por uma frenética circulação de imagens cada vez mais espetacular. As imagens ganhavam velocidade e se movimentavam, transformando mentes, insuflando expectativas e palpitando corações.

Da Europa para a América, para o Brasil, e não tardou para que a novidade chegasse às terras paulistas. É possível imaginar o burburinho, quando o ano de 1897 marcou a chegada da Companhia de Variedades de **Faure Nicolay** a São Carlos. Em dezembro do mesmo ano, foi a vez de Ribeirão Preto, embora não se saiba o nome do exibidor. O ambulante **Francisco Serrador** levou em suas malas a magia do cinema silencioso para um número cada vez maior de espectadores de várias cidades da região da Alta Mogiana. O cinematógrafo se popularizou, tornando-se uma atração relativamente democrática, possibilitando o seu desfrute também aos que possuíam menos recursos.

A virada para o século XX assistiu à multiplicação de espaços dedicados à exibição de filmes. Os cines-teatros tinham os mais variados nomes: *Bijous-theatre*, Paris, Polytheama, Eldorado, Odeon, Iris, Rio Branco, entre outros. As grandes fazendas de café adquiriam seus próprios *cinematógraphos*. Uma dessas propriedades era da família Prado, que trouxe o equipamento diretamente da França, fazendo-o funcionar com eletricidade da própria fazenda[32].

Em 1908, as terras ribeirão-pretanas já possuíam salas permanentes de exibição frequente. O Paris Theatro, o Teatro Carlos Gomes e o Eldorado misturavam atrações, com filmes, atores, cantores e mágicos. Eram pontos obrigatórios de reunião da sociedade *chic*. O Cine Theatre *Bijou* foi inaugurado em 1909, bem no largo da Praça XV de Novembro. Caracterizado como um "pequeno teatro", dedicava-se, principalmente,

à exibição de filmes, atraindo um grande público, tornando-se o preferido das crianças, que lotavam as matinês de domingo. O Cine Barracão levou o cinema para as áreas distantes do centro, onde hoje fica o bairro Ipiranga. Mais simples, atendia não apenas o bairro, mas, muito provavelmente, a população das propriedades rurais da região norte, com menos acesso às atrações culturais oferecidas no centro da cidade[33].

Ribeirão Preto ganhou prestígio no mercado de distribuição cinematográfica, motivado pelo crescimento de salas de exibição. A imprensa acompanhava os embates comerciais entre os exibidores mais expressivos, anunciando a programação. Entre eles, a Empresa Luiz Junqueira & Cia, que adquiriu o Cine Theatre *Bijou* e o Paris *Theatre*, firmando acordo com a Companhia Cinematográfica Brasileira, de Francisco Serrador. Anunciou-se na imprensa que isso daria aos ribeirão-pretanos a oportunidade de assistirem aos mesmos filmes que estavam sendo projetados nos principais cinemas de São Paulo[34]. A oferta atendia aos anseios de consumir, em tempo real, aquilo que chegava à capital.

Os coronéis do café, de olho nesse mercado promissor, tornaram-se acionistas dos exibidores e dos administradores dos cines-teatro. A relação entre a riqueza do café e o mercado de entretenimento estreitou-se em vários momentos da história da cidade.

Era cada vez mais comum reconhecer empreendedores nessa área. Além de François Cassoulet, um ícone nesse setor, um outro nome também se destacou: **Aristides Motta**. Ele atuou como fotógrafo e produtor de filmes. Assim como ele, em Franca, quem ocupou esse espaço foi **José Pires Monteiro**. Ambos figuram no acervo da Cinemateca Brasileira como "empresários do primeiro cinema", o chamado cinema silencioso[35]. Eram homens envolvidos com o mundo do entretenimento e da tecnologia, sendo responsáveis por desenvolver, em seus municípios, o abastecimento para esse tipo de comércio.

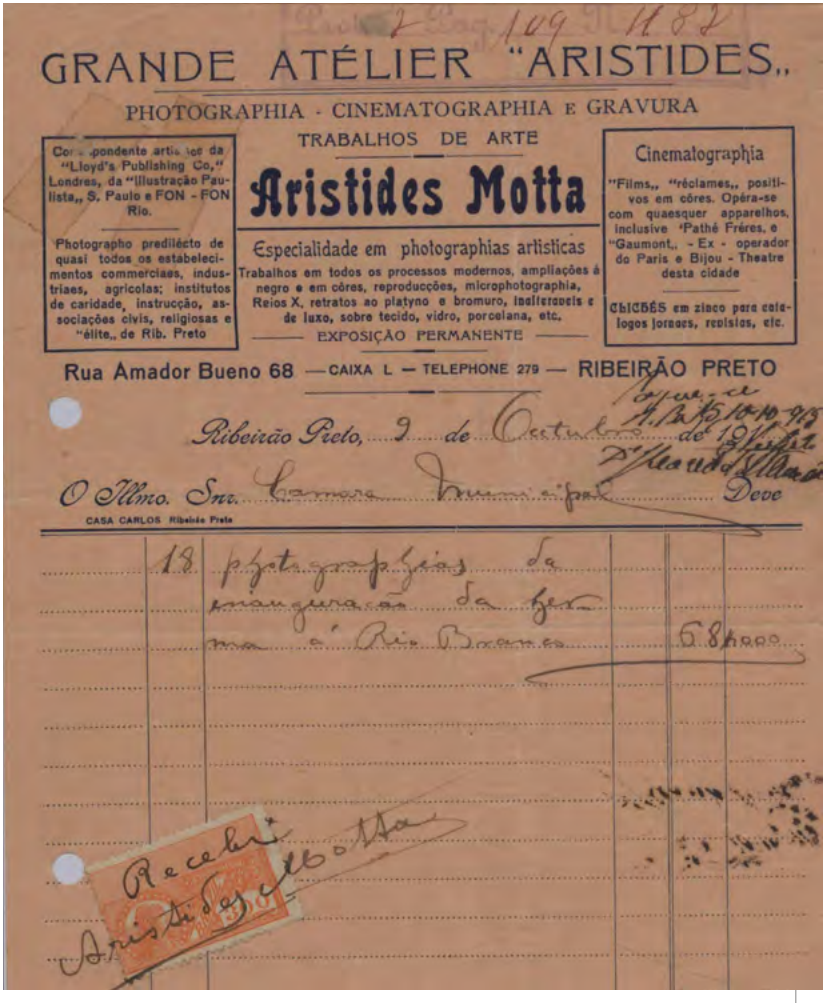
Nascido em Resende-RJ, no ano de 1880, sua família se mudou para Ribeirão Preto quando Aristides Motta ainda era uma criança. Com 23 anos atuava como jornalista na cidade. Nos anos seguintes foi consolidando a sua atuação profissional como fotógrafo, chegando a ser convidado pela Igreja Católica para cobrir a chegada do primeiro bispo da diocese.

Detalhe do retrato de Aristides Motta. Data aproximada: 1903. Nesse período, Aristides trabalhava como jornalista no *Diário da Manhã,* de propriedade de Juvenal de Sá. Em uma discussão e luta corporal, atingiu, com cinco tiros, Antônio Guimarães, jornalista de *O Sorriso,* que acabou falecendo. Ficou preso até 1907, quando conseguiu um alvará de soltura.

Fonte: *APHRP*. Processo Crime – Aristides Motta.

Seguiu nessa profissão pelo menos até o início dos anos 1940, quando faleceu[36]. Nesse período, Aristides retratou o cotidiano da cidade, deixando um acervo inestimável no Arquivo Público e Histórico de Ribeirão Preto (APHRP).

O "Atelier Aristides: Photographia, cinematografia e gravura"[37] afirmava ser capaz de operar aparelhos importados da França, como o *Pathé Fréres*[38] e o *Gaumont*.



GRANDE ATÉLIER "ARISTIDES,,

PHOTOGRAPHIA - CINEMATOGRAPHIA E GRAVURA

TRABALHOS DE ARTE

Aristides Motta

Especialidade em photographias artisticas

Trabalhos em todos os processos modernos, ampliações á negro e em côres, reproducções, microphotographia, Reios X, retratos ao platyno e bromuro, inalteraveis e de luxo, sobre tecido, vidro, porcelana, etc.

EXPOSIÇÃO PERMANENTE

Cor - pondente artis ico da "Lloyd's Publishing Co," Londres, da "Illustração Paulista,, S. Paulo e FON - FON Rio.

Photographo predilécto de quasi todos os estabelecimentos commerciaes, industriaes, agricolas; institutos de caridade, instrucção, associações civis, religiosas e "élite,, de Rib. Preto

Cinematographia

"Films,, "réclames,, positivos em côres. Opéra-se com quaesquer apparelhos, inclusive 'Pathé Fréres, e "Gaumont,. - Ex - operador do Paris e Bijou - Theatre desta cidade

CHICHÉS em zinco para catalogos jornaes, revistas, etc.

Rua Amador Bueno 68 — CAIXA L — TELEPHONE 279 — RIBEIRÃO PRETO

Ribeirão Preto, 9 de Outubro de 1913

O Illmo. Snr. Camara Municipal Deve

CASA CARLOS Ribeirão Preto

18 photographias da inauguração da herma do Rio Branco 54$000

Recebi

Aristides Motta

Nota fiscal de Aristides Motta. Produção de 18 fotografias da inauguração da herma do Barão do Rio Branco. Data: 9 de outubro de 1913.

Fonte: *APHRP.*

Versátil, Aristides Motta atuou em várias áreas ligadas a cultura, arte e entretenimento, principalmente espetáculos e cinematografia. A Cinemateca Brasileira registrou um filme feito pelo profissional. Este

trabalho também foi encomendado pela Igreja: *Saída da Missa da Igreja Matriz de Ribeirão Preto*[39]. Além de produtor de filmes, também atuou como administrador nessa área. Em 1913 foi gerente da casa de espetáculos Polytheama, de propriedade de **Evaristo Silva** & Cia.

Um ano depois, lançou-se em um novo empreendimento. Alugou um prédio na rua Amador Bueno, no qual fez adaptações, edificando um palco cênico, pavilhão para orquestra, charutaria etc. Instalou equipamentos cinematográficos, um dínamo elétrico e móveis. Com tudo pronto, foi inaugurado o Cineteatro Odeon. A imprensa considerou o estabelecimento uma perfeição irrepreensível, com mobiliário luxuoso, iluminação profusa e excelente orquestra[40]. Os clientes poderiam assistir aos filmes projetados e aos espetáculos musicais. Artistas como A Valieri, Vidigaes, Los Janini e Colombino emocionaram o público da região.

Toda essa euforia com o cinema alimentava a perspectiva de retorno rápido do investimento. Talvez, por isso, Aristides Motta tenha conseguido bons acionistas, de Ribeirão Preto e São Paulo[41]. Alguns nomes conhecidos e poderosos, como **Francisco Schmidt**, o Rei do Café, e o empresário **Jácomo Rosário Staffa** estavam entre eles. Contudo, a euforia era acompanhada de muita instabilidade. O setor de produção de filmes possuía alto custo e certa volatilidade, com cinemas abrindo, fechando ou passando de mãos com frequência. Tudo isso, somado a um cenário externo que afetava a economia cafeeira, culminou com a falência do Cineteatro Odeon. A aventura comercial durou pouco: em quatro meses foi aberta a falência[42].

Um ano depois, lá estava Aristides Motta novamente na cena cultural, administrando o teatro **Carlos Gomes**[43]. Logo se recuperou financeiramente e reabriu o Cine Odeon[44], focando em entretenimento familiar. Com os *film's* d'arte, pretendia atrair famílias abastadas. Inovou ao se preocupar com um ambiente agradável para o público, instalando dois grandes ventiladores no ambiente. Mais uma vez, a iniciativa durou pouco e o cinema fechou suas portas em poucos meses. O empreendedor não desistiu. Passou a atuar em uma combinação de promotor de apresentações de companhias de ópera e cinema para a cidade, além de seguir trabalhando como fotógrafo, ilustrador e aquarelista. Como administrador do Teatro Carlos Gomes, fechou contratos com companhias de cinema, como a Studio Films.

Todo esse mercado ligado ao cinema gerou trabalho e renda para a região. As atividades requeriam vários profissionais e equipamentos: chapas para cinemas, reclames luminosos, trabalhos em ampliação, eletricistas, iluminadores, profissionais de limpeza e manutenção e muitos outros. A prestação de serviços para o setor era variada.

Independentemente das dificuldades e dos obstáculos, o exemplo de Aristides Motta como produtor de cinema do interior de São Paulo elucidou a importância desse tipo de profissional na difusão desse setor. Com a ação de homens como ele, nasceu a indústria cultural no Brasil, não necessariamente nacional, mas responsável por disseminar novos hábitos e costumes entre a população brasileira, por meio do entretenimento de massa.

Com a difusão e o impacto cultural que o cinema causou, outro fenômeno surgiu como fruto da sua popularização: os cineclubes. Modalidade de grupo ou associação existente até os dias de hoje, reunia – e ainda reúne – pessoas com interesses comuns, dedicadas a estudar os filmes, promover reflexões e a divulgação da arte. Nas primeiras décadas do século XX, o cineclube já havia se espalhado pela França e outros países. No Brasil, foi nos anos 1950, principalmente em capitais como São Paulo, Belo Horizonte e Salvador, que começamos a encontrar esses grupos.

Nessa mesma década, quando os principais cinemas da cidade eram o Centenário e o São Luiz, **Rubens Francisco Lucchetti**, jornalista, escritor, roteirista de quadrinhos e de cinema, foi o responsável por implantar, em Ribeirão Preto, o primeiro cineclube. Em parceria com o jornalista **Luciano Lepera**, fundou o Clube do Cinema. A motivação de Lucchetti era dar ao "público a oportunidade de ver os filmes que eram impossíveis de serem exibidos no cinema, que se restringiam a passar os filmes contemporâneos"[45]. Em torno dessa primeira iniciativa, além de Rubens, também se reuniram Dra. **Glete de Alcântara** e Dr. **Carlos Diniz**. Durante dois meses foram exibidos de oito a dez filmes. Luccheti entrava em contato com embaixadas e consulados para pedir o envio de filmes como *O testamento de Orfeu*.

Um dos auges desse empreendimento cultural foi a Semana **Charles Chaplin**, tendo, inclusive, repercussão internacional, com o próprio homenageado enviando uma carta a Lucchetti.

Embora a Semana tenha sido um sucesso, depois de algum tempo de existência, a baixa frequência às atividades cotidianas arrefeceu o entusiasmo de Lucchetti. "Algumas vezes terminávamos a sessão sem qualquer alma viva na sala"[46], lembra ele. Entre 1963 e 1965, as exibições do Cineclube do Cinema foram poucas. Nessa época, ele já se dedicava ao projeto do Centro Experimental de Cinema de Ribeirão Preto com o imigrante italiano e artista **Bassano Vaccarini**. Em 1966, Luccheti mudou-se para São Paulo e o projeto pioneiro do cineclube deixou de existir. A tradição dos cineclubes em Ribeirão Preto foi mantida e, atualmente, é representada pelo Cineclube Cauim. Com cerca de 40 anos de existência, o grupo reúne nomes importantes na cena cultural da cidade e região.

Lucchetti seguiu produzindo cada vez mais para o cinema e para a literatura. Sua parceria com **Zé do Caixão** fez dele um dos roteiristas mais profícuos do gênero de terror. Tanto que foi notícia no *New York Times*, na edição de 17 de novembro de 2014.

No título em inglês *A Human Pulp-Fiction Factory Becomes a Cult Hero*[47], o brasileiro foi chamado de herói, por produzir ficção como uma fábrica, e, como reflexo, lançou Jardinópolis internacionalmente. A reportagem não foi extensa, mas garantiu o reconhecimento da obra de Lucchetti. O jornalista escreveu que "alguns escritores publicam apenas um livro na vida. Outros realizam dezenas de proezas criativas. Depois, há R. F. Lucchetti, a eminência do *pulp fiction* no Brasil". O grande destaque da matéria é para a quantidade de obras produzidas pelo brasileiro: 1.547 livros até o ano de 2014. O morador de Jardinópolis continuou escrevendo depois da reportagem. Em 2021, com 91 anos, continua apaixonado pela arte de escrever.

CORRE QUE O CIRCO CHEGOU

Paralelamente à proliferação de novas formas de entretenimento, alavancadas pelo avanço tecnológico, sobreviviam velhas práticas artísticas. Entre elas está o circo, uma das mais antigas artes de espetáculo do mundo. Como uma das formas de arte que resistiu ao tempo, o circo manteve um papel representativo.

Até o final do século XIX, a sociabilidade nas cidades do interior paulista ainda era restrita às festas religiosas em torno das capelas das fazendas ou no largo da matriz. A rotina era quebrada por caravanas circenses que aportavam nas paragens de terras vermelhas. As famílias se empoleiravam em arquibancadas de madeira, embaixo de tendas de tecido, para assistir a atrações variadas. Tornavam-se comuns as

companhias de fantoches, circos e companhias de curta temporada. Não raro eram montagens simples, sem muita estrutura, mas tinham a capacidade de agitar a vida na cidade.

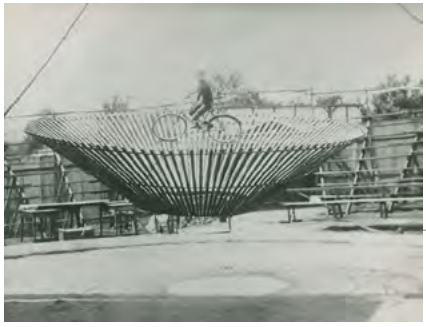
Nesse período, os circos-família e as grandes companhias estrangeiras faziam suas rotas pelo litoral brasileiro até chegar ao Rio da Prata[48]. Os espetáculos eram variados, exibindo pequenas peças teatrais, geralmente comédias, acrobacias, ginástica, danças, músicas e números com animais.

Montagem do circo-família Americano, onde nasceu o palhaço Piolin, 1918.

Fonte: *MIS-SP*. Fotógrafo: não identificado.

Com o crescimento populacional e econômico da região, muitos desses espetáculos passaram pelos municípios da região em sua rota. Entre 1910 e 1920, a historiadora **Liamar Tuon** registrou 25 caravanas em Ribeirão Preto, algumas delas retornando dois anos seguidos.

Grupos familiares reunidos em circos-família, herdeiros de uma tradição europeia, mantinham a arte circense como modo de vida. Foi em um desses, o Americano, que nasceu **Abelardo Pinto**, o palhaço Piolin, uma das estrelas circenses do Brasil. Nascido embaixo de uma tenda de circo armada na Rua Barão de Amazonas, no dia 27 de março de 1887, logo cedo começou atuando com seu irmão, **Anchises**, em um número com bicicleta[49].



Aos 12 anos, antes de se tornar o palhaço Piolin, Abelardo era o ciclisca Careca.

Fonte: *MIS-SP*. Fotógrafo: não identificado.

Em 1917, **Piolin** entrou para o Circo Queirolo como palhaço. A partir de então, com seu chapéu coco, peruca careca e nariz de bolota vermelha, atuou em várias companhias.

O próprio Piolin constatou, por volta dos anos 1950, o declínio do circo. Para o artista, um dos motivos era que faltava formação em arte circense. Um dos seus sonhos era a criação de uma grande escola de circo[50].

Muito embora ele tenha nascido em Ribeirão Preto e ali se apresentado várias vezes, ele nunca morou na cidade. Foi um cidadão do mundo, levando a sua arte onde quer que o público estivesse.

O Palhaço Piolin, 1950.

Fonte: *MIS-SP*. Fotógrafo: não identificado.

Com o objetivo de difundir a memória do palhaço, a escritora **Jair Yanni** idealizou uma homenagem. Com o apoio da Secretaria Municipal de Cultura e do Ribeirão Shopping, foi construída uma Praça Monumento. Os painéis em mosaico foram construídos pelo arquiteto e artista plástico de Brodowski **Roberto Bergamo**. Ele reproduziu, em pedra, as páginas do livro de Yanni sobre Piolin.

Imagem da Praça Jair Yanni – Monumento Palhaço Piolin.

Fonte: *Revide*, 2019.

EM CENA, O TEATRO CARLOS GOMES

Teatro Carlos Gomes, inaugurado em 1897, e Praça XV de Novembro, 1920. No canto esquerdo, observa-se uma parte do Bar Antarctica, que ficava no meio da praça.

Fonte: *APHRP,* F278. Fotógrafo: não identificado.

A praça **Carlos Gomes** é ladeada pelas ruas Duques de Caxias, Barão do Amazonas, General Osório e Tibiriçá. Um lugar de passagem, com pouca estrutura e que muita gente acha que é, na verdade, uma extensão da Praça XV. Bem no centro dessa praça, anteriormente, ficava o Teatro Carlos Gomes.

Em 1895, o **Coronel Francisco Schmidt** realizou o pedido de permissão para a construção do teatro à Câmara Municipal de Ribeirão[51]. O documento incluía a solicitação para edificação de um prédio para abrigar um teatro e o ajardinamento do entorno. Além do próprio Schmidt, outros cafeicultores estavam envolvidos no projeto: **Joaquim da Silva Gusmão**, **Francisco Augusto Sacramento**, **Virgílio da Fonseca Nogueira** e **Luiz Pereira Barreto**[52]. A ideia era viabilizar a iniciativa com investimentos públicos e privados[53].

Mantendo um costume secular, no Brasil, muitos fazendeiros possuíam a casa-sede da fazenda – sempre muito bem equipada, em alguns casos decorada com obras de artistas imigrantes ou da capital, e mobiliada com peças importadas –, de onde administravam seus negócios. Mas também mantinham morada na cidade mais próxima à sua propriedade, como **Joaquim da Cunha Diniz Junqueira**, cuja residência ficava na esquina mais nobre de Ribeirão, à época: Rua General Osório com a Rua Álvares Cabral. E os coronéis desta região, não raro, também possuíam palacetes na capital, São Paulo, preferencialmente na Avenida Paulista.

Não eram apenas homens do campo, mas também empreendedores, investidores e, principalmente, confiantes de que o futuro trazia muitas possibilidades de lucro e de novas experiências. A modernidade entrava em suas vidas pelos trilhos do trem e passava a ser incorporada aos seus atos, falas e modos de se comportar. Despertava nesses homens por vezes rústicos e pouco letrados, como Schmidt, o desejo de transbordar atitudes modernas para o ambiente ainda muito marcado pela ruralidade onde habitavam.

Principalmente nas localidades servidas pelas companhias de trem, como a Mogiana, as transformações foram mais rápidas. Os coronéis do café estavam determinados a remodelar suas cidades, à luz do que viam em suas viagens para São Paulo, Rio de Janeiro e exterior. Frequentavam exposições onde entravam em contato com tecnologias inovadoras, assistiam a peças de teatro e passeavam nos bulevares. Sintonizados com os novos tempos, desejavam trazer para os seus municípios o que viam nos grandes centros, remodelando espaços e implantando inovações.

Esse contexto fez com que esses homens passassem para o imaginário popular como verdadeiros mecenas[54].

Por tudo isso, o projeto do Teatro Carlos Gomes, assinado por **Désio E. Fagnani**[55], não poderia ser modesto. O prédio possuía uma plateia oval, com capacidade para 400 pessoas, adornada por frisas de veludo e cadeiras no estilo **Luiz XV**. A galeria era composta por 200 poltronas. Acima do *foyer*, o andar superior abrigava uma área dedicada a bailes, eventos e recepções[56]. As escadarias internas eram de mármore de Carrara, as canaletas de bronze alemão e o lustre central feito com cristais de Murano. Os vitrais eram italianos e as telhas, francesas. Os materiais do proscênio e da ribalta também vieram da Europa[57]. De estilo neoclássico, construída em alvenaria de tijolos, a edificação erguia-se, majestosa, no meio de um espaço cercado por passeios e vegetação.

A suntuosa inauguração do primeiro teatro do interior de São Paulo aconteceu em sete de dezembro de 1897. Era o segundo maior teatro de ópera do sul do país à época; um marco de que a região dava passos sólidos em direção ao futuro. Consagração do poderio econômico do café, símbolo do novo e do luxo. No grande dia de estreia, homens de casaca e elegantes damas chegaram em seus coches para o evento. Era dia de ver e de ser visto. O destaque, certamente, era para a família Schmidt, cujo patriarca, Francisco, figurava como idealizador e principal proprietário. No palco, a Companhia Lírica Italiana De Mattia, que apresentou a Ópera *O Guarani*.

O fausto da inauguração foi seguido, alguns anos depois, de uma fase de declínio, iniciada por volta de 1930, em que o prédio passou a servir de sede a entidades diversas, entre elas a Ação Integralista Brasileira. No final de 1943, a Prefeitura Municipal desapropriou o edifício, que pertencia aos herdeiros do Coronel Schmidt. Seguiram-se tentativas de dar nova destinação ao teatro, sem resultado. A demolição começou em 1944. Logo que a ação foi anunciada, o Carlos Gomes foi invadido e saqueado[58]. Não se sabe para onde foram peças como o lustre. Tem-se notícia apenas da escada de mármore de Carrara, que foi comprada pela Sociedade União dos Viajantes. A SUV estava construindo sua nova sede nesse período. Para a obra, adquiriu a escada e fez adaptações para que ela fosse montada na entrada da instituição.

Reunião de membros do Partido Integralista no interior do Teatro Carlos Gomes, em Ribeirão Preto. Vista do palco com uma mesa montada, tendo ao centro, discursando, Plínio Salgado. Três fileiras de homens uniformizados, atrás da mesa. Bandeiras do movimento integralista e do Brasil estão ornando a mesa. Vista de parte da plateia, pintura de vegetação no fundo do palco e uma alegoria de pianista na frente do palco.

Fonte: *APHRP*, F1457. Fotógrafo: não identificado.

Quem, como o senhor **Gusmão de Almeida**[59], dobrou a curva do tempo e teve o privilégio de frequentar esse espaço cultural ainda traz a memória vívida na cabeça e a dor da demolição sentida no coração.

– Parei no centro da praça e fiquei a contemplar. Voltei ao passado. Eu o conheci, senhores, eu adentrei no seu ventre. Ato reflexo, olhei em direção à Praça XV e, do outro lado, vi a fachada do Pedro II. Arre! Ainda tenho birra do Pedro II...

Não, não do prédio, que é belo, mas da pose, da história[60].

Como Gusmão, mesmo aqueles que nasceram depois da demolição do prédio, mas entendem a sua importância, suspiram de saudade. Sim, saudade. Parece que falta algo que não foi vivido e nunca será

substituído. A prova disso veio com uma pesquisa, realizada entre 2010 e 2012, sobre os bens culturais edificados mais significativos de Ribeirão Preto. Mesmo sem existir "fisicamente', o extinto teatro foi apontado, pelos entrevistados, como bem cultural importante para a memória da cidade[61].

Com o fim do velho Carlos Gomes, que representou o ideal de modernidade da cafeicultura da região de Ribeirão Preto, restou ao jovem Theatro Pedro II, marco de uma nova era, abrir suas cortinas para o espetáculo transformador da cultura.

A JOIA DO QUARTEIRÃO PAULISTA

O bom de estudar história é aprender que a única coisa que podemos afirmar, com certeza, é que tudo muda. Nem sempre em ritmo que se possa perceber a olho nu, mas sempre muda. Mesmo que seja para situações aparentemente sem solução, a mudança ocorre de alguma maneira. Se isso é um fato inquestionável, o caminho da transformação depende da ação, da intenção, da tomada de decisão. O Quarteirão Paulista é um exemplo desse processo.

Localizado na Avenida Álvares Cabral, entre a Duque de Caxias e a General Osório, considerado um dos bens culturais de maior destaque no interior do estado de São Paulo, o Quarteirão Paulista chama atenção pela beleza arquitetônica e pelo significado histórico, fatos que

o tornaram um verdadeiro ícone cultural. O complexo abriga três edificações: o Edifício Meira Júnior, antigo prédio multifuncional, no qual funciona, atualmente, a Choperia Pinguim II; o antigo Central Hotel, hoje o Centro Cultural Palace, inaugurado em 1926 e reformado para fazer parte do conjunto, e o Theatro Pedro II.

Praça XV de Novembro, Teatro Pedro II, Central Hotel (Palace Hotel), e Edifício Meira Junior. 08 de julho de 1930. É possível observar que o Palace Hotel, atualmente Centro Cultural Palace, ainda não havia tido a sua fachada reformada para compor o conjunto arquitetônico do Quarteirão Paulista.

Fonte: ***APHRP***, F009, 8/07/1930. Fotógrafo: Maggiori.

Bem em frente ao conjunto está a Praça XV de Novembro; à direita, o Edifício Diederichsen e, à esquerda, a antiga residência de **Sinhá Junqueira**, local onde funciona a biblioteca de mesmo nome. Juntos, formam uma paisagem que marca o período entre as décadas de 1920 e 1930, fase de transição econômica, política e cultural da região. A era dos coronéis terminava, ao som do machado que erradicava os pés de café e da nova política do governo de Getúlio Vargas, que restringia o poder dos municípios e estados.

A ideia de construir o Quarteirão Paulista surgiu da vontade do presidente da Cervejaria Paulista, o Dr. **João Alves Meira Júnior.** Ao contrário do que o senso comum propaga, o conjunto de edifícios não

representou um símbolo do poderio dos cafeicultores. Não! Quem edificou o Quarteirão com prédios monumentais foi a cerveja, fruto do empreendedorismo industrial, que desejou marcar presença no cenário urbano da cidade. Meira Júnior apostava no potencial do município de absorver as atividades culturais diversas, tendo em vista a existência de vários estabelecimentos dedicados ao entretenimento, já descritos nos capítulos anteriores.

O presidente da cervejaria afirmou que construiria um "conjunto harmônico de edifícios monumentais"[62]. Sobre o edifício que viria a receber seu nome, descreveu:

O pavimento térreo do edifício commercial seria destinado a instalações de lojas e principalmente de uma confeitaria de luxo, sendo os andares superiores occupados com magníficos escriptorios. A confeitaria teria as portas á moda europeia, em grandes vãos envidraçados, de entrada vedada; na área central graciosa pérgola, com plantas verdes, daria a illusão de verdadeiro jardim e no primeiro pavimento um espaçoso salão de chá, finamente decorado[63].

Edifício Meira Júnior.

Fonte: ***APHRP,*** F858. 1935. Fotógrafo: Photo Sport.

Para realizar o desejo de Meira Júnior de edificar um conjunto harmônico e monumental, com uma mesma linguagem arquitetônica, **Hypolito Gustavo Pujol Júnior**, arquiteto contratado para a obra, propôs modificações na fachada do antigo Central Hotel, adquirido pela cervejaria do comerciante de café **Adalberto Henrique de Oliveira**

Roxo. A fachada recebeu elementos decorativos, como frontões e florões, acompanhando as ornamentações dos projetos do Edifício Comercial e do Theatro Pedro II, que estavam sendo construídos.

Foto do Central Hotel, depois Palace Hotel. De acordo com **José Manuel Lourenço**, autor da obra que conta a História deste bem cultural, esta foto provavelmente foi tirada entre 1926 e 1928, quando o proprietário ainda era o comerciante de café Adalberto Henrique de Oliveira Roxo.

Fonte: ***APHRP***

Mesmo antes de ser adquirido por Meira Júnior, o prédio já tinha deixado sua marca na história local como o primeiro a ser construído com finalidade exclusivamente comercial[64]. Um "luxuoso hotel, que simbolizava não apenas o esplendor de uma das cidades mais ricas do Brasil, como também a necessidade de suas elites de mostrar que se vivia ali, ou se tentava viver, de acordo com as referências de Paris e Londres"[65].

Central Hotel depois da reforma para compor harmonicamente o Quarteirão Paulista.

Fonte: ***APHRP.*** Fotógrafo: Photo Sport. Cartão Postal.

O Theatro Pedro II[66] era a joia da coroa. Localizado entre os dois edifícios, seu frontispício avantajado foi pensado para que se erguesse, imponente, ao centro. Composto por seis pavimentos, incluindo subsolo e sótão, o Pedro II, por si só, já é um espetáculo à parte. O projeto arquitetônico reúne diversos estilos, passando pelo neoclássico francês ao *art-déco*[67]. Nos moldes da architetura parlante, característica da produção eclética, o edifício foi projetado para evidenciar, ao primeiro olhar, a função à qual estava destinado[68].

Planejado como teatro de ópera, as portas da frente se abriram, em 8 de outubro de 1930, sem uma companhia de ópera para se apresentar[69]. Em meio a uma das piores crises econômicas do século XX, somada à instabilidade gerada pela revolução que levou **Getúlio Vargas** ao poder, várias companhias foram convidadas para a data da abertura. Nenhuma aceitou o convite[70].

O relógio marcava 20 horas quando os 11 metros de cortina feita em veludo azul se abriram. O tecido era bordado em fios de ouro e pintado pelo artista **Dakir Parreiras** com a cena intitulada "Glorificação de Pedro II". A pintura retratava a corte e suas sete musas: **Clio, Euterpe, Tália, Melpômene, Terpsícore, Erato e Polímnia**. Soaram acordes de *O Guarani*, regido pelo maestro **Ignácio Stábile**, anunciando o nascimento do Theatro Pedro II[71]. Finda a introdução musical, **Sebastião Sampaio**, cônsul-geral do Brasil em Nova Iorque, fez um discurso de apresentação do cinema falado. Na sequência ouviu-se *A Voz do Mundo*, com reportagens sonoras das novidades da Paramount, ilustradas pelo desenho animado e sonoro *Depois do Baile*. Seguiu-se a apresentação de uma orquestra sinfônica composta por 30 professores. Por fim, foram exibidos a comédia musical *Alvorada do Amor*, dirigida por **Ernest Lubistche**, e o filme *Um sonho que viveu*, estrelado por **Janet Baynor e Charles Farrel**.

Cinema, ópera e sinfônicas se alternavam nos palcos do teatro. Um exemplo foi em junho 1933, quando a Companhia Lyrica Internacional apresentou quatro óperas: *Aída*, *Madame Butterfly*, *Tosca* e *La Bohème*[72].

Para chamar a atenção do público para o teatro, a Companhia Cervejaria Paulista estampava, na fachada, as propagandas dos espetáculos e os divulgava nas ruas, com um barulhento carro de som, que chegava a incomodar a tranquilidade dos ribeirão-pretanos.

Então, Ribeirão Preto, considerada a Capital d'Oeste, não merece coisa melhor do que um desengonçado carro de praça com um bumbo dentro a fazer barulho, para propaganda do seu melhor theatro? Isso, com certeza, tem passado despercebido à direção do theatro. É bom, entretanto, que deixe de se verificar o espetáculo grotesco que vemos todos os dias nas ruas, pois tanto a cidade de Ribeirão Preto como o Theatro Pedro II são merecedores de melhor methodo de propaganda[73].

Um ano depois a reclamação continuava: "O zabumba do Pedro II, uma deselegante maneira de fazer reclame e que muito nos desabona, mas que a Empreza do nosso majestoso theatro teima em fazer..." (FONTE). Um bumbo e uma corneta anunciavam pelas ruas *Meu boi morreu*[74].

As propagandas também eram feitas pelos jornais locais, como o *Diário de Notícias*. A Cervejaria Paulista divulgava a programação, com horários, filmes e preços dos ingressos.

Na seção "Palcos e Telas" do *Diário de Notícias*, o Theatro Pedro II compartilhava espaço com o Cine-Avenida e o Cine São Pedro, algumas vezes até com a mesma programação.

Palcos e Telas

Theatro Pedro II

A's 14 horas em ponto, em vesperal das moças, serão apresentados dois bellissimos filmes: «O Cavalleiro do Texas», interpretado pelo celebre cow-boy Tim Mc Coy: e «Lagrimas de Homem», o filme mais sentimental de todos os tempos, com H. B. Warner.

A' noite, em duas sessões, nova apresentação do soberbo filme que tanto agradou hontem, intitulado: «Aventura de Celini», com Fredric March e Constance Bennette.

Cine-Avenida

HOJE

Em vesperal, ás 14 horas, este cinema apresentará aos seus frequentadores os mesmos filmes do Theatro Pedro II.

A' noite, ás 19,45 horas em ponto, apresentação de duas magnificas pelliculas: «Aventuras de Celini» e «Lagrimas de Homem».

Cine São Pedro

HOJE

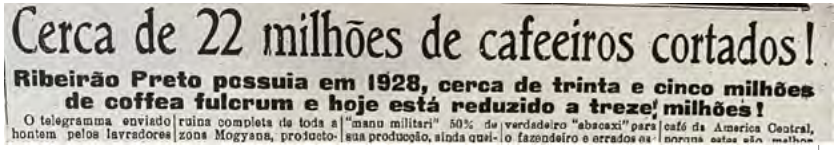
Como de costume, ás 13,30 horas, haverá uma formidavel matinée com

Detalhe do jornal ***Diário de Notícias*** de 1935, na sessão "Palcos e Telas". 22/09/1935.

Fontes: *APHRP* e *Diário de Notícias*.

Em 1938 o Pedro II recebeu o concerto inaugural da Orquestra Sinfônica[75], quando oficializava sua existência como Sociedade Musical de Ribeirão Preto[76].

No mesmo ano, o Pedro II mudou de mãos. Com dificuldades financeiras e sem conseguir o retorno do alto investimento na construção do Quarteirão Paulista, a Cervejaria Paulista arrendou o prédio para empresários de São Paulo[77]. O final dos anos 1930 vivia ainda as consequências da Crise da Bolsa de Valores de 1929. A manchete de jornal dizia:



Cerca de 22 milhões de cafeeiros cortados!

Ribeirão Preto possuia em 1928, cerca de trinta e cinco milhões de coffea fulcrum e hoje está reduzido a treze milhões!

O telegramma enviado hontem pelos lavradores ruina completa de toda a zona Mogyana, producto- "manu militari" 50% de sua producção, ainda que- verdadeiro "abacaxi" para o fazendeiro e errados os- café da America Central, porque estes são melhor

Detalhe do jornal *Diário de Notícias*, de 03 de agosto de 1939.

Fonte: *APHRP.*

Com a cafeicultura em crise, lavradores passaram a cortar os pés de café. No início do século XX, os municípios da Zona Mogiana, como era chamada a região, realizavam colheitas de 200 e até 300 arrobas por mil pés. Trinta anos depois, essa proporção caiu para 15 a 20 arrobas, de acordo com o *Diário de Notícias*[78].

Theatro Pedro II. Grupo de pessoas à frente do teatro durante lançamento do filme A Tragédia do Fim do Mundo. 1940.

Fonte: *APHRP*, F103, Fotógrafo: Aristides Motta.

Befana Italiana no Theatro Pedro II. 1941.

Fonte: *APHRP*, F776, 1941. Fotógrafo: não identificado.

A partir de 1943, o edifício passou a ser administrado por **Osvaldo de Abreu Sampaio**, proprietário da Companhia Teatral Paulista[79]. Nessa época, ir ao teatro "era coisa muito importante. Passar o domingo sem ir ao Pedro II não era nem domingo", afirmou **Élcia Penteado**, uma frequentadora dos anos 1940. No programa dominical da mocidade "de família" constava assistir a um filme e depois reunir-se no salão de baile, que ficava na parte de baixo do Pedro II. "A gente descia, comprava umas balinhas, conversava com as amigas, contava as novidades", conta Élcia, que não esconde que "o melhor mesmo era a dança". Ao som do *boogie-woogie* de **Little Richard**, os adolescentes se divertiam. A próxima parada era na sorveteria do Palace Hotel para tomar um gelado. A noite era arrematada com um *footing* na rua Álvares Cabral, com as moças subindo por um lado do passeio e os moços descendo pelo outro[80].

Rua Álvares Cabral próximo à esquina com Rua General Osório. Vista do Teatro Pedro II, Edifício Diederichsen e Umuarama Hotel. 1950.

Fonte: *APHRP*, F224, 1950. Fotografia: Foto Esporte.

Orquestra Sinfônica e Coral em apresentação no Teatro Pedro II. 1953.

Fonte: *APHRP,* F575, 1953. Fotógrafo: não identificado.

Coral da Orquestra Sinfônica de Ribeirão Preto e Maestro Ignácio Stábile (no centro de óculos e terno escuro). Local: Teatro Pedro II. 1953.

Fonte: *APHRP,* F587, 1953. Fotógrafo: Foto Esporte.

Maestrina à frente da Orquestra em apresentação no Teatro Pedro II.

Fonte: *APHRP*, F758, Década de 1950. Fotógrafo: não identificado.

Os anos 1960 assistiram a muitas transformações no Theatro Pedro II. A Cervejaria Paulista sentia os efeitos da concorrência e dos problemas econômicos. Sob a administração de **Lucídio Ceravollo**, que era um exibidor cinematográfico, o espaço foi remodelado. Os lugares foram reduzidos a 800, os andares superiores foram fechados ao público e os camarotes, galerias, balcões, teto e elementos decorativos, recobertos por lambris de madeira[81]. A Sala dos Espelhos transformou-se em um escritório.

Quem conheceu o teatro como espaço para óperas encarou as mudanças como um declínio. Parte dessa percepção se devia à falta de manutenção do prédio, que começava a apresentar sinais claros de desgaste. Por outro lado, para aqueles que só tiveram contato com o Pedro II como cinema, o local era o sucesso da cidade. "Todo dia era lotado, as filas eram enormes. Virava nos 'Lanches Paulistas', virava lá na Amador e tinha gente que não conseguia entrar!" conta **Sebastiana Maria Nunes Bianchi**, lanterninha no Pedro II entre 1966 e 1970. Velhos, adultos, jovens e crianças acorriam ao espaço para assistir às fitas[82].

No domingo à tarde era dia de matinê. Pouco antes do filme principal, projetava-se um seriado, como *Batman*, *Zorro* ou as aventuras do **Doutor Fu Manchu**, como lembrou, emocionado, **Luiz Puntel**, frequentador assíduo do cinema. Do lado de fora, na esplanada, a molecada batia ponto ao meio-dia para trocar gibis. Puntel contou que alguns apareciam com pilhas, outros, com apenas um. Ficavam próximos à entrada para a parte de baixo, na Caverna do Diabo. Durante o carnaval, a entrada era decorada com uma cabeça de diabo, cuja boca era a passagem para a diversão com danças e jogos de bilhar[83].

Os carnavais na Caverna do Diabo ocupavam um espaço especial nas memórias da geração dos anos 1960. **Orlando Iossi**, guarda civil do estado de São Paulo à época, contou que, do lado de fora, ficavam a vida normal e os bons costumes. Do lado de dentro, Momo reinava soberano, bailando ao som de *Me dá um dinheiro aí*. O calor era intenso, resultando na alcunha de panela de pressão. Orlando lembrou que, para pular o carnaval, separava uma "camisa de malandro, toda listradinha". A Caverna era um lugar para se viver a vida, divertir-se e dançar, enquanto se tomava uma cerveja gelada[84]. Lá fora, na esplanada, os

desfiles ocorriam sob uma chuva de confetes. Os funcionários do teatro podiam levar seus familiares para assistir aos desfiles da marquise do Pedro II, de onde tinham uma visão privilegiada[85].

Em 1973, mais uma mudança. A Companhia Cervejaria Antarctica comprou as ações da Cervejaria Paulista e se tornou proprietária do Theatro Pedro II[86]. O espaço foi alugado pela Companhia de Cinema **Hilton Figueiredo**. Daí por diante, a população começou a ver mais de perto a deterioração do edifício.

Nessa época, o jornalista **Júlio Chiavenato**, à frente do jornal *O Diário*, começou uma campanha para que o prédio fosse restaurado e preservado. O motivo da movimentação era que se espalhava a notícia à boca pequena que o prédio seria vendido e demolido. **Carlos Alberto Nonino**, jornalista e frequentador do teatro/cinema, contou sobre o assunto que rondava os jornais. "Na verdade, não se falava só do Pedro II; a notícia era de que todo o Quarteirão Paulista daria lugar a um banco, salas comerciais, um edifício de uso misto"[87].

No mesmo ano, a Câmara Municipal de Ribeirão Preto aprovou o projeto de lei n. 2.764, do vereador **Flávio Condeixa Favaretto**, denominado "Proteção especial ao Theatro Pedro II". Em 1979, em visita do governador **Paulo Maluf** a Ribeirão Preto, **Cunha Bueno**, responsável pela Cultura no município, entregou-lhe um projeto para o Pedro II[88]. Tudo isso pouco antes do incêndio. Mal sabiam eles que estavam colocando as primeiras pedras no muro de arrimo que impediria, anos depois, a demolição do velho Pedro II.

A luta pelo Pedro II

O incêndio foi como uma espécie de protesto do próprio teatro para rejuvenescer[89].

Vicente Golfeto

1980 era o último ano de uma década difícil para a cultura brasileira. Acossada pelos anos de ditadura, a arte, em suas várias expressões, estava dando sinais de cansaço, de esgotamento. Havia um vazio criativo deixado pelos filhos do exílio e da censura[90]: os diretores teatrais **Augusto Boal**, **José Celso Martinez Corrêa**; os cineastas **Glauber Rocha**, **Rogério Sganzerla** e **Cacá Diegues**; os artistas plásticos **Lygia Clark**, **Hélio Oiticica**, **Rubens Gerchman** e **Antônio Dias**. A música também sofreu um golpe duro, com o exílio de **Chico Buarque, Geraldo Vandré, Taiguara, Gilberto Gil, Caetano Veloso, Jards Macalé, Jorge Mautner, Nara Leão, Raul Seixas**[91]. Quem ficou teve de aprender a lidar com a tesoura dos censores. Aos poucos alguns foram voltando, outros ficaram por lá. Não fazia nem um ano que a lei da Anistia havia sido aprovada[92] e os exilados ainda continuavam descendo no Aeroporto Internacional do Rio. Ao som de *O bêbado e a equilibrista*, os órfãos culturais assistiam à chegada de **Herbert de Souza, o Betinho**. O *mundo brasilis* parecia estar mudando rapidamente. Só não era possível prever o desfecho de tudo. Resistente, a cultura começava a brotar por todos os lados.

O *Balancê, Balancê,* na voz de **Gal Costa**, pedia passagem, tornando-se a mais tocada no Carnaval de 1980. Em Ribeirão Preto, a festa de Momo naquele ano foi na avenida Saudade. Era a primeira vez que as escolas desciam a rua que desemboca, até hoje, no cemitério. Lotou de gente se espremendo nas arquibancadas.

Enfim, o que não faltava era esperança de dias melhores. Dizem que brasileiro é assim: nunca desiste. Só as cinzas que sujavam o sapato de quem passava na rua Álvares Cabral, em frente ao Quarteirão Paulista, o lugar mais ribeirão-pretano de Ribeirão Preto, teimavam em dizer o contrário. O gigante Theatro Pedro II estava lá, silenciosamente tingido de cinza.

Só vendo para acreditar. As labaredas de fogo lamberam um dos mais importantes lugares culturais do estado de São Paulo[93]. O fogo queimou um símbolo que marcou a mocidade de várias gerações. É o caso de **Adelina Trevelini Oliveira**, que esteve no dia da inauguração e também presenciou o incêndio, sobre o qual, ao falar na entrevista, engasgou-se de emoção: "uma coisa muito... Uma tragédia muito triste. Pegamos o carro e corremos. Paramos na esquina, na frente do Palace, e

ficamos olhando o fogo, chorando, chorando"[94]. Para a musicista **Meire Genera**, a dor foi ainda maior quando soube do incêndio. "Foi como perder um ente querido", disse ela[95].

A cobertura e o forro, assim como o lustre imponente, vieram abaixo. O interior foi destruído e a estrutura, comprometida[96]. O dia seguinte ao incêndio foi estranho no centro da cidade. Havia um vazio, mesmo com a presença do velho Pedro ali, ainda fumegante.

Foram três meses assim, em um silêncio que gritava tão alto que não deixava as consciências dos amantes da cultura dormirem tranquilas. O Pedro II vivia o último ato de uma tragédia anunciada para o velho prédio de 1930. Era como se ele finalizasse, com seu sacrifício, o drama da cultura brasileira naquela última década.

No dia 05 de outubro de 1980, a Orquestra Sinfônica de Ribeirão Preto realizou um concerto em comemoração aos 50 anos do Pedro II. A esplanada em frente à fachada destruída pelo incêndio ficou lotada para ouvir **Schubert**, **Rossini, Brahms e Tchaikovsky**, sob as batutas de **Karabtchevsky** e **Lutero Rodrigues**[97]. Depois dos acordes harmoniosos, sucedeu-se um novo silêncio. O teatro permanecia desfalecido em um leito de cinzas e escombros, causando incômodo aos olhares de quem passava pela Rua Álvares Cabral. O concerto de protesto, na verdade, já estava programado para acontecer e a Orquestra, mesmo surpreendida pelo incêndio, decidiu não cancelar o evento[98].

Valdemar Corauci Sobrinho, então vereador, logo após o incêndio juntou-se a **Antonio Calixto** e redigiu a proposta de criação de uma comissão de trabalho com o objetivo de "buscar a restauração do Theatro Pedro II". Corauci lembrou que, em todo o período de luta pós-incêndio (que durou mais de uma década), mais importante que o trabalho legislativo foi a atuação dos segmentos culturais, de artistas e da sociedade[99].

De fato, no meio cultural, o assunto começou a ganhar corpo rapidamente. Durante as reuniões do grupo cultural que organizaria o Cine Clube Cauim, **Bassano Vaccarini** instigava os membros a falar sobre o tema e despertava a necessidade de juntar pessoas que queriam salvar o Pedro II. **Fernando Kaxassa** contou que o movimento foi atropelado pelas Diretas Já! De repente, tudo ficou misturado[100]. Aqueles

jovens queriam salvar o Pedro II, o Brasil e – por que não? – o mundo. Foi nesse contexto que surgiu a Associação dos Artistas e Amigos das Artes (AAAA), com a presidência de Vaccarini. Organizaram-se festas na esplanada, na Praça Sete de Setembro e em outros lugares. A palavra de ordem era chamar a atenção da população para a situação do teatro.

Para **Murilo Pinheiro**, editor da revista Revide, eles "eram poucos na quantidade, mas era barulhentos na repercussão, porque as pessoas tinham simpatia pelo movimento"[101]. "Acreditávamos que o barulho fosse forte o suficiente para mudar aquele estado de coisas. Queríamos e estávamos chamando a atenção", lembra **Cristiane Bezerra**, que foi secretária da AAAA[102].

O teatro tem esse jeito, essa mágica. Une as pessoas.

Macalé, artista plástico e militante do movimento negro, era integrante do grupo Travessia, do qual faziam parte **Pedro Paulo**, **Oscarzinho** da Escola de Samba e outros. O grupo uniu forças com a AAAA, participando das ações, mas o que mais preocupava Macalé e seu grupo era a possibilidade "de o homem com o maquinário aparecer na calada da noite para colocar tudo no chão"[103]. Por isso, revezavam-se, fazendo noites de vigília. Era coisa de gato escaldado, lembrou Macalé. Afinal, isso havia acontecido com outro edifício importante para a história da cidade: o Palacete **Paschoal Innecchi**, na esquina da Rua Barão do Amazonas com a Rua Duque de Caxias. Uma perda irreparável para a história.

Outro grupo que se juntou à luta pelo Pedro II foi o Soma. O casal **José Maria e Sônia** resolveram: "Vamos começar a fazer som na porta do Theatro". Eles faziam parte do Grupo 17, com **Henrique Bartsch**, que depois trocou de nome. Alguns dos membros ainda guardam na memória as imagens da polícia tentando impedir as apresentações. "Eles desligavam a força. Paravam o *show* no meio. Ameaçavam". Havia uma música própria criada para abrir os encontros: "O Pedrão está do jeito que o diabo gosta; faz dez anos que queimou e até hoje só saiu fumaça". Além das apresentações musicais, o grupo montou um abaixo-assinado com cerca de 30 mil participações. Eles estavam convencidos de que o Theatro era do povo e para ele deveria voltar.

Sempre com o Soma estava o grupo de música popular Tabajara, do qual fazia parte **Gisele Ganade**. Atualmente na direção da Cia. de Ópera Minaz, ela contou que todos que compunham a cena cultural eram chamados a lutar pelo teatro. "A gente se reunia, era aquela moçada, pronta para levantar o Pedro II de novo"[104].

Mesmo com o envolvimento das pessoas em prol do Pedro II, de acordo com Murilo Pinheiro, no final dos anos 1980, a bandeira pela recuperação do Pedro II estava diluída em meio aos muitos problemas da cidade.

Nesse cenário, a articulação política tornou-se fundamental. O Pedro II já havia sido tombado, em 1982, pelo Condephaat e sua preservação estava garantida por lei. Contudo, já em meados da década, nada havia de concreto sobre a restauração. **Valdemar Corauci**, então deputado estadual, iniciou contato com o governador **Orestes Quércia**, em nome dos segmentos culturais da cidade. Tanto insistiu que, quando o governador o recebia, já ia dizendo: "Não vai me falar do Theatro Pedro II. Eu já sei, eu já sei, estou aguardando um momento certo para fazer isso!". A tão esperada notícia veio em 1989. O governador enviou um convite a ele e aos demais deputados para uma cerimônia no Salão Nobre do Palácio dos Bandeirantes e informou: "Eu vou desapropriar o Theatro Pedro II e vou dar imediata emissão de posse para a Prefeitura de Ribeirão Preto, para que ela possa, ao longo dos anos, restaurar o Theatro, mas a posse é imediata". Emocionado durante a entrevista e já deixando as lágrimas caírem, Corauci deixou escapar: "o Pedro II passava a ser nosso"[105]. Em 1989 ocorreu a desapropriação e, em 1991, a administração foi entregue ao município[106].

Nesse meio tempo, **Maurílio e Vera Biagi**, empresários da agroindústria, também tomaram a iniciativa de se mobilizarem pelo Pedro II. Ao receberem **Roberto e Lili Marinho**, abordaram o casal, pedindo que apoiassem a restauração do Theatro. Como resultado dessa prosa, algum tempo depois a equipe da Fundação Roberto Marinho solicitou uma visita ao prédio. Em 1992 assinou-se um termo de parceria com a prefeitura. Depois desse primeiro movimento, Maurílio passou a conversar com empresários em busca de aporte financeiro para as obras, o que resultou em doações da Andrade Gutierres e da Siemens[107].

Depois de muitas obras, em 1996 a restauração do Theatro estava pronta, feita pela Construtora **Jábali** Audi. O velho teto, que cedeu à força do fogo 16 anos antes, abriu espaço para uma obra de arte criada por **Tomie Ohtake**, com um lustre inspirado em uma gota d'água.

Interior do Theatro Pedro II, 2014.

Fotógrafo: Antônio Bernardo Torres.

A noite de abertura ocorreu no dia 19 de maio de 1996. **Antonio Torres**, cinegrafista que registrou o evento, resumiu um sentimento comum àqueles que consideram o Theatro Pedro II como seu:

Quando a Orquestra terminou de apresentar a peça de Carlos Gomes, O Guarani*, uma voz forte liderou os aplausos com o grito de "Bravo!". Daí para a frente, não lembro mais nada; a emoção paralisou o tempo*[108].

Sim, o Theatro Pedro II é nosso!

Com a palavra, os herdeiros

Já se vão vinte e seis anos desde que o Theatro Pedro II foi reinaugurado, em 1996. Duas gerações nasceram e cresceram nesse período, sem ter vivido a experiência de lutar por sua preservação. Herdaram

esse patrimônio cultural e dele se apropriarão ao longo dos anos. As histórias que se seguem contextualizam os desafios para a construção de laços de pertencimento entre o teatro e o seu público jovem[109].

Vitória de Oliveira Rosa contou que entrou pela vez no teatro quando tinha sete anos. Foi com uma excursão da escola para assistir à peça *A Bela e a Fera* em 3D. A primeira coisa que lhe chamou a atenção foi o teto. "Parecia um céu noturno, como se eu olhasse para o espaço; me deu borboletas na barriga", contou ela, atualmente com 18 anos. Revelou ainda a sensação de assistir, pela primeira vez, a uma apresentação da Orquestra Sinfônica: "Parecia que a música ressoava por todo o teatro e arrancava uma emoção do meu peito". Hoje, como frequentadora do espaço, ela sonha um dia trabalhar no Pedro II. Ao ser questionada do porquê deste sonho, explicou que o Theatro já faz parte da sua vida:

Eu acho o teatro lindo. Sempre o vi como uma imagem importante para a nossa cidade. Nunca o conheci em estado deplorável. Ele sempre foi para mim essa "maravilhosidade". Todos os shows *famosos, peças de teatro, apresentações aqui em Ribeirão acontecem no Pedro II; eu sempre amei esse tipo de coisa. Quando eu entro lá, fico apaixonada por sua arquitetura e sua acústica. É como um sonho.*

Gustavo Soares de Oliveira, com 23 anos, também foi a primeira vez ao Theatro Pedro II com a escola, em 2012. Era adolescente e morador de uma cidade vizinha à Ribeirão Preto. Lembra de ter achado "super-diferente e majestoso", se comparado ao teatro de Sertãozinho, que ele considera "completamente diferente, bem menor e visivelmente menos cuidado". Destaca, ainda, que o lustre central foi o que chamou mais a atenção, "principalmente de quem o visita pela primeira vez". A fala de Gustavo demonstra que a importância do Pedro II ultrapassa as fronteiras ribeirão-pretanas. Para o aluno de Relações Internacionais da Unaerp (Universidade de Ribeirão Preto), "significa uma obra de arte, lindo em todos os sentidos".

Sofia Barbosa Azzi, 24 anos, estudante de medicina, nasceu em Catalão, mas morou em Ribeirão Preto durante toda a infância e adolescência. Hoje mora em Porto Alegre, Rio Grande do Sul. As suas memórias com o Theatro Pedro II são vívidas. Lembrou que sua primeira visita foi com a escola, acompanhada pela professora de artes. Naquele dia,

aprendeu sobre o teto de Tomie Ohtake: "Achei enorme, lindo, majestoso". Ela nunca havia imaginado como o teatro "era tão grande por dentro". Atualmente, tem a certeza de que tudo fica maior quando visto pelos olhos da criança. Depois de muitos outros passeios ao teatro, para assistir a *shows*, musicais, peças de teatro e apresentações, Sofia refletiu que é "sempre uma experiência tocante, que faz esquecer o mundo lá fora e se concentrar ali". Para traduzir o que sente, citou **Ferreira Gullar:** "A arte existe porque a vida não basta". Terminou dizendo da importância de as novas gerações terem a mesma oportunidade que o Colégio Lacordaire lhe proporcionou.

Muitos jovens como Sofia, Gustavo e Vitória tiveram seu primeiro contato com o Pedro II proporcionado pelas escolas. Essas visitas agendadas são uma maneira de apresentar o espaço aos alunos. Funcionam como ações mediadoras entre o sujeito e o bem cultural, facilitando a sua apreensão pelo público, "gerando respeito e valorização pelo patrimônio cultural"[110]. Quando um grupo de estudantes visita um espaço cultural, o mais importante não deve ser informar ou "ensinar", mas, sim, emocionar por meio da prática e da experiência, que marcam e transformam.

Clara Bíscaro Teixeira, com 24 anos, é uma dessas pessoas transformadas pela arte. Das muitas lembranças felizes que possui relacionadas ao Theatro Pedro II, duas são mais marcantes. Uma delas foi um compilado de apresentações de dança, com um grupo muito jovem, com mensagens muito intensas e críticas, que lhe trouxeram reflexões profundas. A outra foi a primeira vez que assistiu à Orquestra Sinfônica de Ribeirão Preto. Lembrou de estar acompanhada de pessoas muito queridas. Naquela ocasião, vendo aquela apresentação, teve a certeza de que nunca se esqueceria daquele momento. "Ao final, tocaram *Bela Tchau* e eu simplesmente enlouqueci; foi simplesmente especial", emocionou-se Clara.

As memórias resultantes de experiências no teatro se multiplicam entre os entrevistados. **Lilian Santos**, 25 anos, por exemplo, afirmou ter vários momentos especiais com o Pedro II. Escolheu dois mais significativos para traduzir o que sente. Um deles foi uma apresentação realizada com a sua escola, durante a Feira do Livro, um evento em

homenagem ao escritor **Ariano Suassuna**. O outro foi quando assistiu à Orquestra Sinfônica com a sua tia. "É a coisa mais linda do mundo", afirmou. Lilian finalizou dizendo que ama o Pedro II. "Sempre que eu entro lá, fico encantada, mesmo já tendo ido várias vezes. Ele é uma joia rara em Ribeirão Preto, no meio da cidade, e, às vezes, não é valorizado e todos deveriam ter oportunidade de ir".

"Eu sou apaixonada, porque fez parte da minha juventude de dança". É assim que **Gabriela Molina Morandin**, 27 anos, apresentou a sua relação com o Pedro II. Já nem se lembra qual foi a primeira vez que esteve lá, mas acredita que foi para assistir à ***Carmina Burana***. O que ficou na memória de criança é que o tamanho impressionou. "Além da grandeza, tinha toda aquela pompa e circunstância. Era tudo que eu já tinha visto em filmes que mostravam teatros de ópera e que eu nunca tinha visto pessoalmente", lembrou Gabriela. Em sua história com o teatro, o que deixou marcas mais profundas foram os muitos festivais de dança, entre eles, o "Dança Ribeirão". Contou de ficar ansiosa ao entrar nos bastidores, porque lembrava os cenários de *O Fantasma da Ópera*. As lembranças se misturam com a imaginação. A possibilidade de ver a coxia, por trás da cortina vermelha, gerava nela uma curiosidade sobre os mistérios das peças que já tinham passado por lá, ou de como era o Theatro antes de pegar fogo. "Por isso, para mim, o Pedro II é muito mais que um teatro, ele é um enigma. Porque ele tem toda uma história por trás dos panos". Hoje, já adulta e estudando medicina, resumiu seu sentimento sobre esse bem cultural: "o Pedro II é muito mais que um teatro, ele é um símbolo cultural de Ribeirão Preto. Todo ribeirão-pretano tinha que saber como é o teatro por dentro".

Com 24 anos, **Vicente José da Silva Junior**, estudante universitário, contou que foi uma única vez ao Theatro para ver a sua arquitetura, mas nunca para peças e espetáculos. Para ele:

A edificação é muito bonita, e toda a sua decoração o deixa muito luxuoso. O valor artístico e arquitetônico da construção é imenso. Sem falar os grandes nomes que passaram por ele, o que traz um valor cultural muito grande para a história do Theatro.

Para Vicente, as pessoas, no geral, acabam acreditando que o acesso ao teatro e aos espetáculos "sejam um pouco limitados". Relatos como

esse se repetem com diferentes pessoas. Algumas dizem "não ter roupa adequada", outras afirmam que não visitam o Pedro II por acreditarem ser "muito caro". Muitas nunca tiveram a oportunidade de entrar uma única vez nesse espaço. Essa percepção contribuiu para gerar, em uma parcela da população, a ideia de que o acesso ao Theatro é "elitista", privilegiando classes mais abastadas.

Mariana Aude Jábali, à frente da Fundação D. Pedro II entre 2005 e 2008 e entre 2017 e 2020, em entrevista para um jornal local, afirmou que "essa questão do elitismo precisa ser muito bem analisada"[111]. Para a gestora, é preciso ter equilíbrio, popularizando o acesso ao teatro, com preços que o tornem acessível. Ao mesmo tempo, é importante trazer boas apresentações, com uma grade eclética. De acordo com Mariana, outra forma de aumentar o acesso é ampliando a gratuidade, com parcerias com universidades e outras entidades culturais. Em nova entrevista, em 2020, a gestora apontava a dificuldade de equilibrar a necessidade de manter a sustentabilidade econômica do teatro e a sua função social.

Ana Lara[112], 24 anos, lembrou de ouvir várias vezes de sua professora de dança que não poderiam se apresentar no Theatro Pedro II porque este era um "teatro chique". Em uma visita com a escola, quando tinha 10 anos, questionou como as pessoas poderiam entrar em dias normais. Mesmo afirmando ter recebido uma educação cultural em casa e ser frequentadora do Pedro II até hoje, essa sensação de que esse espaço era de difícil acesso ficou em sua memória.

Para o maestro **Rubens Russomanno Ricciardi**, a percepção do Theatro Pedro II como "teatro de elite", muitas vezes, é difundida na própria escola pelos professores. Outro aspecto que destaca são os *shows* da "indústria da cultura" recebidos no teatro, cujos ingressos são vendidos a preços altos, segundo seu ponto de vista, e, por isso, "é a indústria da cultura que é cara, esnobe, elitista e aristocrata, e não a arte, que é popular e acessível". Por outro lado, lembrou que existem muitas atividades com entrada franca, permitidas pela parceria entre o Theatro e o Departamento de Música da USP em Ribeirão Preto, de onde é professor titular e pesquisador. Entre elas, as récitas de óperas e a série Concertos USP, ambas com a USP-Filarmônica, oferecem música gratuita e aberta ao público em geral[113].

Ao ser entrevistado para esse livro, Ricciardi foi duro em suas palavras e saiu em defesa do Pedro II. Afirmou que os "professores, muitas vezes comprometidos com pautas identitárias e com o relativismo culturalista, na verdade não gostam de arte. Eles só conseguem ser consumidores passivos de indústria da cultura e são ainda desprovidos de espírito crítico", afirma. Para o professor, é preciso discutir com honestidade o tema, abordando a compreensão sobre arte, na visão de Ricciardi, muitas vezes equivocada, "conferindo ao Theatro Pedro II adjetivos pejorativos, como no caso do elitismo"[114].

Sempre um tema polêmico, a democratização do acesso à cultura é um desafio que vai além da popularização dos preços de ingressos. Com planejamento e subsídio do Estado, deve-se perseguir a redução das desigualdades, ampliando o acesso da população às produções artísticas mais variadas. Isso significa dar ao jovem a liberdade de escolher o que quer assistir, mas, para isso, ele precisa ter o primeiro contato, ser sensibilizado, e essa não é uma responsabilidade somente dos professores, mas de toda a comunidade.

Como todo patrimônio cultural, o Theatro Pedro II deve estar aberto para a fruição. Isso se torna viável se os órgãos responsáveis pela cultura, educação, turismo, desenvolvimento econômico e social vencerem seu isolamento e trabalharem juntos, por meio de políticas públicas integradas, pela formação da cidadania cultural desde a primeira infância. Outro aspecto é a importância da adoção de novas tecnologias e formas de comunicação com o público jovem. Com ações como essas, pode-se garantir a formação de público, dos novos herdeiros que estão nascendo nesta década.

O Palco digital em tempos de pandemia

Em 2020, o Theatro Pedro II comemorou 90 anos. Seu aniversário foi marcado por um dos períodos mais desafiadores da história recente. O mundo enfrentou a pandemia do coronavírus. A tragédia revelou números aterradores. Só no Brasil, o ano fechou com mais de 200 mil mortes

e 7.7 milhões de casos confirmados. Os danos sociais e econômicos são enormes e ainda não é possível mensurar, a longo prazo, quais serão as consequências.

Na cultura, o impacto foi gigantesco. Salas de cinema vazias, *shows* cancelados, eventos adiados, exposições interrompidas, apresentações musicais desmarcadas. A arte e a cultura pedem convívio, experiências, vivências que emocionam e aproximam o público e a expressão cultural. O artista sempre vai aonde o público está. Só que, dessa vez, ele não estava lá. As medidas de isolamento social tomadas pelas autoridades sanitárias internacionais e nacionais selaram as portas de instituições culturais como o Theatro Pedro II. Foi preciso se reinventar.

De acordo com a Diretoria da Fundação D. Pedro II[115], de 2017 até março de 2020, quando o Theatro foi fechado para atender às medidas de contenção da pandemia, cerca de 300.000 pessoas sentaram-se nas poltronas vermelhas do Pedro II. No mesmo período, mais de 13 mil pessoas foram atendidas em visitas agendadas para conhecer o espaço[116]. Desde 2019 que se planejavam as ações de comemoração dos 90 anos. No início do ano, um Conselho Curador, nomeado para este fim, planejou apresentações da Orquestra Sinfônica, da Filarmônica da USP e uma exposição com obras de Tomie Ohtake.

Com as portas fechadas, o 3º. maior teatro de ópera do Brasil encarou o desafio de continuar levando arte para a população, realizando ações em formato de *live*, com apresentação simultânea pelo YouTube. Projetos como o Palco Virtual trouxeram para o palco, diante de uma plateia vazia, músicos da Orquestra Sinfônica de Ribeirão Preto, como **Riane Benedini, Guilherme Carvalho, Márcio Maia, Hugo Querino** e **Adriel Vieira Damasceno**. Também estiveram no projeto o tenor **Ramon Mundin** e a USP-Filarmônica de Ribeirão Preto.

No dia 8 de outubro, dia do aniversário, as comemorações também foram virtuais. Em reportagem especial da EPTV, pelo Portal G1 da Globo.com, artistas famosos deram os parabéns ao Theatro[117]:

Theatro Pedro II, patrimônio histórico de Ribeirão Preto, está completando 90 anos e estou aqui para parabenizar esse espaço tão especial. A primeira vez

que eu pisei nesse palco eu fiquei sem ar, quando olhei para esse teatro lindo. Acho que é um dos teatros mais lindos do Brasil.

Mônica Martelli

Eu tenho muito orgulho de ser paulista, de ser da região de Ribeirão Preto – a terra dos meus pais é Jaboticabal –, e ter me apresentado tantas vezes nesse belíssimo e muito bem cuidado Theatro Pedro II.

Marcos Caruso

Theatro Pedro II, que maravilha! Noventa anos, quase um século. Eu tenho a honra de ter feito muitos espetáculos nesse teatro e ter recebido vocês de Ribeirão Preto com muito prazer. Eu espero ter esse prazer por muitos anos ainda.

Antônio Fagundes

Diante de tantos desafios, **Mariana Jábali** resumiu o sentimento de ser gestora desse patrimônio cultural (2017-2020):

O impacto que tem um projeto arquitetônico maravilhoso [...], sendo conservado modernizado nos dias de hoje, é um orgulho. É uma emoção. É um filho que a gente fica feliz de ver forte e ativo, cheio de talentos e sonhos[118].

Ao encerrar 2020, as iniciativas virtuais surpreenderam pelo alcance. Foram mais de 110 mil visualizações dos espetáculos transmitidos ao vivo[119]. A arte e a criatividade contornaram os obstáculos para levar beleza até as pessoas isoladas em suas casas.

Ano após ano, o Theatro Pedro II foi se transformando no cartão postal de Ribeirão Preto, em ponto turístico obrigatório para quem visita a cidade. Mais que isso, ele se tornou um ícone, um símbolo de como história e modernidade caminham juntas. Sua existência evidencia o potencial que o patrimônio cultural possui para emocionar, envolver, construir relações de pertencimento e gerar trabalho e renda por meio da arte e da cultura. Há muito tempo ele não é apenas um teatro. Transformou-se em uma referência cultural.

O Theatro Pedro II está para Ribeirão Preto como o Coliseu está para Roma. Você imagina Roma sem o Coliseu? É claro que não. Da mesma forma, hoje é impossível pensar em Ribeirão Preto sem o Pedro II. Se o prédio tivesse sido perdido para o incêndio de 1980, teria levado consigo um pedaço da "ribeiranidade", uma parte da identidade cultural paulista.

Fachada externa do Theatro Pedro II, 2014.

Fotógrafo: Antônio Bernardo Torres.

ESPORTE E LAZER NA CAPITAL DO CAFÉ

Bertold Brecht, ao pensar em formas para redimensionar o teatro, vê uma esperança no público esportivo. Sua proposta não era levar para esse espaço os torcedores de futebol ou realizar peças teatrais nos gramados dos clubes. A ideia era repensar a divulgação do teatro para aumentar o envolvimento e o entusiasmo no público, da maneira que já ocorria no esporte. Brecht estava falando do torcedor, essa figura que nasceu como mero observador da prática esportiva e se tornou ativo, posicionado e crítico[120]. Era esse o público que Bertold desejava ver nos teatros.

A formação da figura do torcedor apaixonado, como conhecemos hoje, acompanhou a consolidação dos hábitos de lazer e esporte como uma das marcas da modernidade. A urbanização crescente no início

do século XX incorporou novos estilos urbanos de vida, ampliando, inclusive, a possibilidade de consumo de novos produtos, no campo e na cidade. Um conjunto de práticas abria espaço para que a agitação crescente do dia a dia fosse amenizada com momentos de diversão. Ir às compras, viajar para o campo ou para a praia, fazer esportes e atividades físicas tornavam-se cada vez mais populares. Emergia a figura do *sportsman*, homem de perfil aventureiro e que ostentava um perfil físico de invejável força muscular, com qualidades de um perfeito cavalheiro[121]. O cuidado com a cultura física e o prazer na prática de jogos recreativos integrava o país ao perfil desejável para o mundo moderno e civilizado[122]. Inicialmente os esportes e o lazer, de maneira geral, eram práticas quase que exclusivas das classes mais abastadas, que se dedicavam às corridas a cavalo, ao automobilismo, ciclismo e futebol.

Como parte dessa história está a criação de clubes esportivos e recreativos. As primeiras agremiações desse tipo apareceram no Brasil ainda no século XIX, transformando-se em locais estabelecidos e frequentados como distinção social, moldados aos novos hábitos da burguesia industrial e comercial[123]. Esse foi o caso da Sociedade Recreativa de Ribeirão Preto, fundada, em 1906, por um grupo de amigos com o objetivo de realizar reuniões sociais e políticas. Em 31 de agosto de 1908, houve o baile inaugural da sede, localizada na esquina da Rua Barão do Amazonas com a Duque de Caxias, atual prédio onde funciona o MARP – Museu de Arte de Ribeirão Preto[124].

À direita, o prédio da Sociedade Recreativa de Esportes. Palacete Innecchi, prédio à esquerda, localizado na esquina da Rua Barão do Amazonas com a Rua Duque de Caxias. O Palacete foi demolido e, no local, foi construída uma agência do Banco Itaú.

Fonte: *APHRP*, F281. Fotógrafo: Photo Sport.

Com o grande número de imigrantes, principalmente italianos, instalados na região como mão de obra para o café, também chegaram novos hábitos. Aqueles que fincavam residência na área urbana adquiriam lotes nos bairros mais afastados, como o Barracão, o Campos Elíseos e a Vila Tibério. Com a cultura do associativismo, organizavam-se em grupos sindicais e de socorros mútuos, que, na maioria das vezes, também ofereciam atividades de lazer e cultura.

A União Geral dos Trabalhadores (UGT) é um bom exemplo. Fundada em 1925 e tendo sua sede construída em 1934, com mão de obra dos próprios trabalhadores[125], teve um papel fundamental na história da classe operária da região. O espaço abrigava biblioteca, salão com função múltipla para assembleias dos trabalhadores e bailes festivos e um palco, onde ocorriam apresentações de teatro, música e outras manifestações artísticas. Durante as festividades eram organizadas ações esportivas.

UGT – União Geral dos Trabalhadores. Trabalhadores e familiares na comemoração da inauguração do prédio da UGT na Rua José Bonifácio, nº 59. Atualmente, o prédio abriga o Memorial da Classe Operária.

Fonte: *APHRP*, F459, 1934. Fotógrafo: não identificado.

Os imigrantes encontravam espaço em organizações diversas no nordeste de São Paulo. Em Ribeirão Preto, havia associações como o Clube Palestra Itália, a Sociedade Recreativa de Esportes, a Sociedade Portuguesa de Beneficência; em São Carlos, destacavam-se a *Meridionale Uniti* ***Vitório Emanuelle III*** e a ***Dante Alighieri***; em Araraquara, foram fundados o Araraquarense e o 27 de outubro. Cabe ainda um realce para o Clube Grêmio Recreativo, em Barretos, criado em 1910[126].

Em Ribeirão Preto, a Sociedade Dante Alighieri, fundada em 1910, merece destaque. Seu objetivo era unir a coletividade italiana, orientar os recém-chegados, manter o curso de língua italiana e realizar atividades de lazer e cultura[127]. Nas horas de descanso dos italianos, o tempo era dedicado ao *boccia*, algumas vezes jogado até nas esquinas da cidade, o que frequentemente provocava reclamações dos transeuntes[128]. O jogo da mora era outro passatempo muito comum. Sob gritos entusiasmados e impropérios proferidos na língua-mãe, os participantes tentavam adivinhar o número do conjunto de dedos da mão que os jogadores batiam velozmente na mesa.

As organizações negras também realizavam práticas culturais e recreativas relevantes. O pesquisador **Sergio Luís de Souza** identificou mais de dez instituições desse tipo na cidade de Ribeirão Preto, entre 1910 e 1950: o Clube Recreativo e Beneficente dos Homens de Cor, de 1910; a Sociedade Carvão de Pedra Nacional, fundada pelos negros ferroviários por volta de 1920; a Sociedade Beneficente Estrela Ditosa, de 1930; o Centro Recreativo e Literário Machado de Assis, de 1932; o Clube Negro de Cultura Física e Social, de 1942, entre outros. Essas associações, além da função cultural, recreativa e esportiva, tinham o aspecto forte de atuar na superação das condições sociais da população negra na maior parte das cidades. Tornaram-se espaços urbanos promotores de significados diversos aos valores eurocêntricos, contribuindo para a "transformação dos negros em cidadãos plenos (não mais estrangeiros)". Na região, o pesquisador destaca os clubes Estrela do Oriente e Bom Jesus, de Barretos, o Flor de Maio, em São Carlos, o José do Patrocínio, em Bebedouro, dentre outros. Essas entidades ofereciam atividades variadas, dentre as quais times de futebol compostos por jogadores negros[129].

Para os católicos, as quermesses eram um ponto forte para momentos de recreação. Homens colocavam o seu melhor chapéu e mulheres vestiam a "roupa de domingo". Durante o ciclo das festas juninas, a comunidade se reunia para o terço, comes e bebes, danças e brincadeiras.

Nesses eventos, organizavam-se atividades como quebra-potes, corrida com barris e outras brincadeiras para jovens e adultos, compondo o dia de lazer e diversão característico das festas populares de Ribeirão Preto. Além das quermesses, associações também promoviam festejos, como é o caso da Festa da União dos Viajantes. Nesses eventos, a diversão era garantida com jogos, brincadeiras e música.

Pavilhão montado durante uma quermesse na Praça XV de Novembro, entre os dias 10 e 12 de outubro de 1913. Foi um evento beneficente para a Legião Brasileira e Asilo de Inválidos.

Fonte: *APHRP,* F288, 1913. Fotógrafo: não identificado.

Festa dos Viajantes, realizada nos dias 7, 8 e 9 de setembro de 1906 no Jardim Público (Praça XV de Novembro). Vista do jardim a partir da Rua Visconde de Inhaúma. No fundo, Rua General Osório e esquina da Rua Tibiriçá. Círculo de pessoas em volta de um jovem realizando a atividade de quebra-potes. Essa era uma brincadeira muito comum entre o final do século XIX e o início do século XX.

Fonte: *APHRP*, F690 e F694, 1906. Fotógrafo: Garcia Photo.

Festa dos Viajantes, realizada nos dias 7, 8 e 9 de setembro de 1906 no Jardim Público (Praça XV de Novembro). Vista da corrida de garotos com barris. Assistindo ao evento, uma plateia de homens e meninos.

Fonte: *APHRP*, F696, 1960. Fotógrafo: Garcia Photo.

Dentre os artefatos próprios da modernidade, estava a bicicleta. Transpirava os novos hábitos, dando a quem a praticava por esporte ares de *sportsman*, de inovador social. Os clubes de ciclismo e as pistas de corrida começavam a ser abertos pelo país. A primeira agremiação é de 1895, fundada por imigrantes alemães, em Curitiba. Em 1910, o município de Rio Claro criou um velódromo em um terreno doado pela prefeitura municipal, por iniciativa de um clube de ciclismo local[130].

Para estar na moda nos anos 1890, era necessário estar "sobre rodas"[131]. Nas ruas, seu barulho, buzinas e velocidade causavam impressões (positivas ou negativas). No início do século XX, a novidade já havia se difundido pela cidade e se popularizado. Logo nas primeiras décadas, era comum encontrar reportagens relatando atropelamentos e reclamações sobre a imprudência dos ciclistas. As bicicletas facilitavam a locomoção e organizavam-se corridas com elas, como a retratada na foto, durante a Festa dos Viajantes, em 1906.

Detalhe de participante em corrida de bicicletas. Festa dos Viajantes, realizada nos dias 7, 8 e 9 de setembro de 1906 no Jardim Público (Praça XV de Novembro). Vista do jardim a partir da Rua Visconde de Inhaúma. No Fundo, Rua General Osório.

Fonte: *APHRP*, F692, 1913. Fotógrafo: Garcia Photo.

O ciclismo apareceu como uma oportunidade de esporte e lazer em vários círculos sociais. Além disso, favoreceu a formação de uma rede de comercialização de equipamentos para o esporte e também para o uso cotidiano, tornando a bicicleta acessível a um grande número de pessoas[132].

As lojas que vendiam bicicletas novas ou consertavam usadas se espalharam pelo centro comercial de Ribeirão na primeira metade do século.

Fonte: *Diário de Notícias*, 19 nov. 1946.

Para as "senhoritas e rapazes de nossa melhor sociedade", um dos passatempos preferidos era caminhar ao ar livre ou fazer um piquenique. Em São Paulo, os jovens participavam de convescotes amenos sob a ramagem das árvores no Jardim da Luz. Em Ribeirão Preto, áreas eram reservadas no Bosque Municipal ou próximo ao Rio Pardo para convescotes ao ar livre. Tratava-se, também, de um exercício gastronômico, como se verá no capítulo dedicado à culinária. O jornal *A Cidade* chegou a descrever um desses encontros, em 1919:

As gentis senhoritas tiveram a gentileza de oferecer um suculento lanche aos rapazes que em retribuição fizeram servir finas e variadas bebidas. Foram então tiradas várias fotografias em diferentes posições e depois efetuado um magnífico passeio por aquele pittoresco lugar[133].

Também poderiam se arriscar na patinação sobre rodas, novidade trazida para o estado de São Paulo no final do século XIX. A prática fazia parte de um desejo do paulista de se conectar a tudo que era moderno, escapando ao banal e ao rotineiro. Nesse movimento, chegou à capital do estado a patinação. Foi trazida pelos irmãos britânicos **Roberto e Henrique Normanton**, que já eram peritos em deslizar sobre rodas e abriram o primeiro rinque da cidade: o Rink Imperial, em 1877. Os patins sobre rodas eram considerados um avanço tecnológico para a época e já existiam no Rio de Janeiro desde 1872[134].

Hoje a patinação dispensa o gelo; portanto os patins, em toda a sua pequenez, representam um elo da cadeia brilhante do progresso. São um reflexo da indústria, e a indústria é o esforço inquebrantável do homem na sua luta com a matéria, dominando-a, transformando-a, reduzindo-a a satisfazer todas as nossas necessidades, os nossos prazeres, como sucede com os patins[135].

A estratégia para fazer os paulistanos se arriscarem sobre as rodas era a defesa da patinação como um exercício "saudável, popular e *fashionable*", capaz de desenvolver os músculos, fortalecer os pulmões e dar graça e flexibilidade ao corpo[136]. No início do século XX, a diversão estava consolidada no gosto paulistano. Na década de 1910, vários estabelecimentos espalhavam-se pela capital, tornando-se, assim, a patinação um dos pioneiros entretenimentos paulistanos a se organizar em um modelo empresarial[137].

A novidade chegou a Ribeirão Preto em 1912. O estabelecimento chamado Pavilhão Rink, localizado na Rua Amador Bueno, oferecia o rinque para a prática e também exibia fitas cinematográficas. A exemplo da capital, esses espaços garantiam o conforto dos frequentadores, com "camarotes reservados, bares com mesinhas, cadeiras e completa separação da pista e da assistência"[138]. No mesmo ano, outros três foram abertos: Rink Ribeirão Preto, Rink Colosso e Ideal Rink. Este último foi substituído pelo Éden Rink, em 1918[139].

De todas as atividades esportivas, uma se destaca: *the football*

Ao compreendermos o mundo moderno no qual homens e mulheres quebram barreiras, criam outras e têm interesses diferentes, que geram rupturas nas diversas esferas da vida, podemos, sem dúvida, colocar o futebol como um elemento típico dessa modernidade, que ganhou corpo na primeira metade do século XX.

Foi paixão que avançou rapidamente no Brasil, fazendo-se prática comum entre muitos, causando grande impacto no País até os dias de hoje. Essa modalidade esportiva chegou até nós como *football*, trazida da Inglaterra por **Charles Miller**, paulistano filho de ingleses. Os jovens de boa família, até então dedicados ao críquete e tênis, abraçaram a novidade. A moda se espalhou por São Paulo-SP, Campinas-SP, Rio de Janeiro-RJ, Belo Horizonte-MG, Recife-PE e Vitória-ES.

A bola chegou aos pés dos ribeirão-pretanos em poucos anos. Em 1908, foi fundado o Ribeirão Preto Atlético Clube, do qual não temos quase nenhuma informação. A foto deixou registrada a memória do time. O Museu do Futebol registra essa agremiação entre as mais antigas do Brasil[140].

Ribeirão Preto Atlético Clube, 1908.

Fonte: *APHRP*, F390/ Museu do Futebol, 1980. Fotógrafo: não identificado. Disponível em: https://museudofutebol.org.br/crfb/acervo/643058/

Outro time de Ribeirão Preto é o Maciste Team. O nome do time provavelmente faz referência a um dos apelidos de Hércules, ou ao significado do termo em italiano: homem forte, rocha. O uso da palavra em inglês, *team*, indica claramente a influência inglesa.

Maciste Team, jogadores do time de futebol. 1910.

Fonte: *APHRP*, F265, década de 1910. Fotografia: Foto Lami/Museu do Futebol. Disponível em: https://museudofutebol.org.br/crfb/acervo/642169/. Acesso em: 05 jan. 2021.

Ao se observarem as duas fotografias, é possível encontrar algumas similaridades. A primeira delas é que são todos rapazes jovens e bem alinhados. A segunda é que são todos brancos, corroborando a informação

de que, também em Ribeirão Preto, os primeiros times não tiveram jogadores negros. O futebol caracterizava-se, naquele momento, como um passatempo da elite, inicialmente não aceitando negros e pessoas de baixa renda em seus times. Como em outros espaços sociais, também no futebol havia restrições.

Nas três primeiras décadas do século, para que os negros fossem aceitos nos times, muitas vezes precisavam disfarçar suas características, usando toucas, esticando o cabelo ou até mesmo passando pós de arroz no corpo[141]. Para driblar esse contexto, os negros formavam seus times, nos quais poderiam afirmar suas características futebolísticas, jogando com uma "linguagem corporal e gestual mais livre, sem os cerceamentos impostos pelas concepções eugênicas e ascéticas, traduzidas na rígida disciplina corporal que imperava no futebol dos times brancos"[142].

Dentre os times mais antigos formados predominantemente por negros em Ribeirão Preto está o Ponte Preta. **Senhor Oscar**, cuja entrevista está na obra de Sergio Luiz de Souza, conta sobre essa realidade.

Joguei na Ponte Preta, nos Campos Elíseos, na Ponte daqui. Eu era mocinho... Eu praticava atletismo, 5 mil metros, dez mil... A Ponte era só de negro, no meu tempo não tinha nem um branco na Ponte Preta! Na Ponte chegou a jogar algum branco, ia infiltrando algum lá, os brancos negreiros. Tinha branco que brigava por causa de negro, era um tempo bom[143].

Seleção Negra versus Seleção Branca. Comemoração de 13 de Maio de 1945.

Fonte: *SOUZA*, 2010, p. 321.

A foto é de uma partida amistosa entre as seleções "Farinha" e "Tijolo" em comemoração ao 13 de maio, data da assinatura da Lei

Áurea. Realizada no Estádio do Botafogo, é um registro de uma realidade que permeou a primeira metade do século XX. Senhor Oscar conta que esses jogos reuniam as famílias no domingo. Era um acontecimento que juntava "todos os negros [...] ali torcendo pra valer mesmo! [...] se perdesse o jogo a gente chorava. [...] Era preto de um lado e branco do outro [...] Era mais unido, onde a Ponte Preta ia jogar"[144]. O senhor Oscar relatou, ainda, que o time Ponte Preta mantinha maior rivalidade com o Atlântico, formado principalmente por italianos, com um salão localizado na Rua Capitão Salomão.

Paulatinamente, essa situação se alterou, com os atletas negros conquistando espaço nos times de futebol. Em 1921, o próprio presidente da República, Epitácio Pessoa, recomendou que os negros não fossem excluídos da seleção brasileira que iria a Buenos Aires[145]. Registros fotográficos de 1929 já mostram o Itália Futebol Clube com uma equipe composta por negros e brancos.

Com a disseminação do futebol como prática esportiva profissional e amadora, rapidamente o número de times se multiplicou. Ribeirão contava com times como: Operário Futebol Clube, Palestra, Força e Coragem, Cinematographicos, Rosa Clube e outros.

Jogadores do Operário Futebol Clube, uniformizados. Possivelmente no campo do Comercial FC, s/d.

Fonte: *APHRP*, Fundo Pedro Miranda, F384, S/d. Fotógrafo: não identificado.

Jogadores do Clube Palestra ao lado do Diretor Esportivo Carlos Barci, apelidado de Rubens Sales. 1923.

Fonte: *APHRP*, 1923. Fotógrafo: não identificado. Disponível em: https://museudofutebol.org.br/crfb/acervo/643008/

Jogadores do Cinematographicos Futebol Clube. Doze jogadores e comissão técnica e dirigentes, possivelmente. 1939. O cartão apresenta a descrição: "Ao veterano e distinto esportista Ernesto Squilaci uma lembrança do Cinematographicos F.C., campeão absoluto do torneio realizado dia 1 De outubro de 1939". [Caetano Soma] Presidente.

Foto: *APHRP*, F383, 1939. Fotógrafo: não identificado.

Essa história não estaria completa se não tratássemos das duas grandes paixões ribeirão-pretanas: o Comercial e o Botafogo, que, desde o início do século XX, registram trajetórias repletas de vitórias, empates e derrotas, recheadas pela rivalidade competitiva.

O COME-FOGO continua

O burburinho e os gritos com palavras de ordem espalham-se pela cidade. Camisas do Pantera e do Leão ficam estendidas nas avenidas para consumo dos torcedores de última hora. Ser comercialino ou botafoguense é tradição de família. **Dona Wany**, com 86 anos, deu uma entrevista para a Revide, em 2018. Conhecida como a Vovó Botafogo, ela contou que todos na família torcem pelo time. E se um comercialino quisesse casar-se com uma de suas netas?

– *Aqui nem entra,* respondeu a Vovó[146].

A rivalidade clássica entre os dois mais antigos times ainda na ativa, Comercial e Botafogo, incendeia as paixões, tornando o Come-Fogo, termo cunhado pelo jornalista **Lúcio Mendes** em 1954, um dos principais eventos esportivos da cidade.

Não é à toa, porque a história é antiga. Entre 1930 e 1936 foram 19 jogos entre os times, inflamando as torcidas. Depois de 1954, os times já se enfrentaram mais de uma centena de vezes, alternando os jogos nos estádios do Comercial, o **Palma Travassos**, e do Botafogo, o **Santa Cruz**.

O Comercial nasceu primeiro. Em 10 de outubro de 1911, às 21 horas (quando fechava o comércio), o proprietário da Casa Valeriano, **Adauto de Almeida**, baixou as portas do seu comércio localizado na Rua General Osório n. 47. A ansiedade deveria ser grande, porque ele aguardava um grupo, que se reuniria em meio a armarinhos, sedas, linhas, botões e peças de vestuário, para discutir a fundação de um novo time. Desse

encontro surgiu o Comercial Futebol Clube. Entre os fundadores estavam: **Antônio Maneiro, Guilherme Nunes, Francisco Arantes, Adauto de Almeida, Thimóteo Grota, Alvino Grota, Argemiro de Oliveira, Djalma Machado e Antídio de Almeida**[147]. Este último foi escolhido no mesmo dia como o primeiro presidente do clube, que teve como capitão **Sebastião Ruvald**[148].

Na foto, sentado do lado esquerdo, está **Belmácio Pousa Godinho**, que, além de jogador do time, era compositor e comercialino. Nasceu em 1892, em Piracicaba. Nessa cidade, foi um dos fundadores do Sport Club XV de Piracicaba.

Equipe do Comercial Futebol Clube em 1917. Em pé, da esquerda para a direita: Dr. Luiz Ferreira Gomes, presidente; Albino Grota; Eurico Ribeiro e Henrique Franco. De joelhos: Augusto Bertone, Juan Carlos Bertone e José Franco. Sentados: Belmacio Pousa Godinho; João Fernandes; Benedito Rodrigues dos Santos (Santinho); Joaquim Marques de Carvalho (Quinzin) e Raul Schmidt. Foto tirada no campo de futebol do Comercial, na rua Tibiriçá.

Fonte: *APHRP*, F357, 1917. Fotógrafo: não identificado.

Em 1917, mudou-se para Ribeirão Preto, passando a compor a equipe do time do Comercial como ponta-direita. Sua paixão pelo futebol o fez atuar também como árbitro de partida e técnico do time dente-de-leite do

Clube. Tornou-se presidente da agremiação na década de 1960. O futebolista era músico e comerciante. Foi fundador e proprietário daquele que é considerado o primeiro estabelecimento comercial especializado em artigos musicais do interior do estado de São Paulo: A Musical. Antes do advento do rádio, Belmácio já escrevia, editava, divulgava e vendia suas músicas. E, com essa experiência, tornou-se o compositor do hino da equipe do Comercial[149].

Comercial Futebol Clube, campo localizado na Rua Tibiriçá (atual Sociedade Recreativa). Década de 1910.

Fonte: *APHRP*, F312, década de 1910. Fotografia: Mattos

Em pouco tempo de vida, o time chegou ao vice-campeonato do interior. Na década de 1920, patrocinado pelos cafeicultores local, depois de sete vitórias e um empate durante uma excursão ao nordeste do País, o Comercial voltou a Ribeirão Preto e foi festejado pela torcida, ganhando o apelido de Leão do Norte[150].

Em outubro de 1918 foi a vez do nascimento de outro time importante para a história do futebol paulista: o Botafogo Futebol Clube, fundado no dia 12 de outubro[151]. Sua história está cravada na Vila Tibério, um bairro de operários das Cervejarias Antarctica e Paulista e ferroviários. Inclusive, o primeiro presidente do clube foi **Joaquim Gagliano**, que era funcionário da Companhia Mogiana de Estradas de Ferro[152]. Nesse bairro

foi construído o primeiro estádio de futebol do clube, chamado "Luiz Pereira", em terreno adquirido em 1921. A Vila Tibério contava, ainda, com outros times como o União Paulistano e o Ideal Futebol Clube.

O Botafogo teve como uma das suas grandes estrelas, nos anos 1970, o jogador **Sócrates** e, alguns anos depois, o seu irmão **Raí**. O Pantera Negra, como ficou conhecido, nessa época enfrentou o Santos, em 23 de março de 1977. Na arquibancada assistindo ao jogo estava o rei **Pelé** e mais de 21 mil torcedores (a maioria do Santos). A partida terminou em 3x2 para o Botafogo, consagrando o Doutor, o Magrão, apelidos de Sócrates, como um dos grandes craques do Brasil.

MODERNA E PERIGOSA: HIGIENE E BELEZA COMO PADRÕES DE MODERNIDADE

As inovações tecnológicas, as grandes construções como o Quarteirão Paulista, as avenidas, as novas formas de lazer e esporte foram elementos fundamentais do ideal modernizante vivenciado no Brasil. Nesse contexto, a mentalidade higienista assumia uma postura civilizadora do Brasil rural. Propunha cuidados com a saúde da população, educando e ensinando novos hábitos. Para os higienistas, em particular a mulher precisava ser conscientizada do seu papel na profilaxia social, por meio dos cuidados com o corpo, com a família e com a casa.

Essa atmosfera permeava todos os setores, alimentando o desejo de afastar a aparência paroquial da área urbana e a ideia de atraso da zona rural[153].

No bojo da modernização agrícola de São Paulo, a saúde do trabalhador rural passou a despertar interesse. A Escola Agrícola de Piracicaba chegou a publicar um manual didático, chamado *ABC do Agricultor*. Distribuída gratuitamente, a brochura ensinava práticas higienistas e socorristas na roça[154].

Em 1916, a missão médica da Fundação Rockefeller[155] foi convidada pelo governo do estado de São Paulo a colaborar no combate às endemias com o Serviço Sanitário. Como resultado dessa parceria, um ano depois foi promulgado o Código Sanitário Rural, que visava a estender a higiene a fazendas e sítios. O documento "determinava que o inspetor sanitário e o delegado de saúde teriam sempre livre ingresso em todas as habitações e estabelecimentos de qualquer espécie". Nesses locais, "poderiam verificar as condições higiênicas, a saúde dos moradores, a qualidade da água, as instalações sanitárias, esgotos, bueiros e banheiros"[156].

Nesse modelo de modernidade civilizada, o campo e a cidade precisavam ser saudáveis e belos. Em Ribeirão Preto, o médico **Joaquim Macedo Bittencourt**, inicialmente como responsável pela Delegacia de Higiene da cidade e posteriormente como prefeito, entre 1911 e 1920, representou esse "anseio da sociedade ribeirão-pretana em ver-se livre dos hábitos 'incivilizados' e perigosos"[157]. Dentre várias obras de embelezamento idealizadas por Bittencourt está o Palácio Rio Branco, edificado para abrigar o Paço Municipal. No discurso de inauguração, em 1917, "se congratulava com o povo de Ribeirão Preto por mais esse melhoramento". Enfatizou sua preocupação em dotar a urbe com um paço "que estivesse em conformidade com o nosso atual estado de progresso"[158].

Palácio Rio Branco, edifício-sede da Prefeitura Municipal. Vista do prédio do Paço Municipal a partir da esquina da Rua Cerqueira César com a Rua General Osório. No fundo, a Rua Duque de Caxias. 1943.

Fonte: *APHRP*, F873. Fotógrafo: não identificado.

A Ribeirão Preto desejada era sinônimo de progresso e civilização. Bittencourt demandava visitas de fiscalização em quintais e no interior de estabelecimentos, tanto na zona urbana quanto no campo. A grande

preocupação com os riscos de epidemia, somada a novos padrões estéticos das posturas, com relação às construções e condições de moradia, dava uma grande autoridade aos fiscais, que faziam investidas constantes nas habitações localizadas no centro e nos arredores[159]. Nem sempre o movimento higienista foi bem recebido pela população. Um bom exemplo disso é a Revolta da Vacina, no Rio de Janeiro[160]. No interior, relatos da primeira metade do século XX indicam várias formas de resistência nas fazendas: mães escondendo os filhos do automóvel da delegacia de higiene para evitar a vacinação; pais de família que proibiam a nebulização contra o barbeiro, que transmitia chagas, dentre outros.

– *Moço, minha casa não é cortiço*, alguns diziam ao fiscal[161].

Se a polidez e o convencimento dos fiscais não adiantassem, a polícia era chamada a intervir, assegurando que medidas fossem tomadas.

O médico higienista era especializado em saúde pública e não apenas prescrevia condutas higiênicas como também era considerado um educador. Segundo ele, a higiene tinha por objetivo melhorar a qualidade de vida em todos os sentidos, promovendo a preocupação com os cuidados sanitários, o zelo com a vestimenta, a atenção ao espaço íntimo familiar[162]. Esse posicionamento era parte do processo para a construção da *sociedade de bem*: trabalhadora, higienizada e seguidora das normas e leis.

Os jornais e revistas eram grandes aliados desse movimento. Traziam em suas páginas assuntos que associavam beleza e saúde e divulgavam produtos que atendessem a essa demanda. A ciência era a base para as justificativas dos anúncios. Os periódicos apontavam novas formas de conduta, com hábitos renovados, que incluíam limpeza da casa, remédios, cuidados com os dentes, com a pele, receitas de beleza, higiene pessoal e tudo o mais que a mentalidade higienista exigia.

A beleza e a saúde não eram mais algo natural. Eram vendidas como um objetivo a ser trabalhado, conquistado. O mercado começava a se preparar para fornecer as mais variadas fórmulas de beleza, que passou a ser um dos sinônimos de saúde. Um vigoroso discurso ideológico impunha, principalmente às mulheres, determinados moldes de comportamento que se converteriam em rígidos papeis sociais[163]. As revistas pretendiam ensinar tudo às mulheres. A arte de ser bela tornou-se um caminho trabalhoso e exaustivo[164].

– Quereis ter os dentes lindos? Quereis ter a boca fresca? Usem somente a pasta e a água dentifrice A La Glycerine, vendida diretamente de Paris – dizia a *Fon-Fon*, em 1914.

Pastas com limão e bicarbonato prometiam branquear os dentes. Pastas para os cabelos e pele garantiriam à mulher maciez e o fim das manchas e do envelhecimento. Entre os ingredientes: álcool, água de rosas, glicerina e ácido clorídrico diluído[165].

Os banhos aromáticos eram receitas sempre presentes. Hortelã, sálvia, rosas em pó e tomilho eram as ervas mais recomendadas. Evitar a aparência envelhecida era a meta. Para isso, a indicação era a Água Fígaro. A Rainha das Tinturas para os cabelos, vendida em uma barra vegetal e entregue pelos Correios, prometia o segredo da mocidade, eliminando os cabelos brancos das mulheres, além de fortalecer contra a queda[166].

Para as mulheres trabalhadoras, o produto mais presente no toucador era mesmo o sabonete, usado praticamente para tudo. Marcas como *Reuter*, Sabão Água de Colônia e Sabonete De Barry estavam disponíveis, sempre oferecidas nas cores branca ou rosa. No final da década de 1910, surgiu o Eucalol. Derivado do eucalipto, era vendido na cor verde. Nos anos 1920 e 1930, a marca se popularizou pelo interior do estado de São Paulo e em outras regiões do Brasil, prometendo limpar, embranquecer e perfumar a epiderme.

Sabonete Eucalol

Os anúncios do sabonete Eucalol aparecem em revistas nacionais, como a Fon-Fon, e também em periódicos do interior de São Paulo, como o jornal ribeirão-pretano Diário de Notícias.

Fonte: *APHRP*. Diário de Notícias, Ribeirão Preto-SP, 17/12,1937.

Um pouco mais tarde, a marca Gessy, popular e barata, ganhou espaço entre o público feminino e masculino. Baseando-se no discurso médico, o produto prometia maciez, perfume, juventude e bem-estar:

"o novo sabonete Gessy de óleos vegetais é o ideal para a limpeza da cútis pela sua composição e pela sua pureza. A água e um sabonete puro são os melhores agentes para a higiene do rosto, dizem os médicos"[167].

Fon-Fon, 1933, n. 52.

Uma pequena história, publicada na revista *Fon-Fon* de 1912, ilustra, de maneira divertida, a generalização do uso do sabonete.

Uma costureira corre pelas ruas molhadas, quando é parada por um guarda de trânsito.

– Tenha cuidado, Senhorita, porque a rua está mais escorregadia que o sabão! Disse o guarda. E completa: – Embora se cair não faltará quem a levante.

MAIS ESCORREGADIO QUE O SABÃO

– Não haverá necessidade – retrucou ela – eu e o sabão somos velhos conhecidos.

– A verdade é – retorquiu o guarda – que para a senhorita uma ensaboadela há de ser o mesmo que para mim é apitar no trânsito.

– Como para todo o cristão decente – disse ela.

– E qual é o sabonete que mais lhe agrada, moça?

– Respondo com uma pergunta! Não lh'o está dizendo o meu rosto?

– Seu rosto... o seu rosto me diz flores, céu, estrelas, nuvenzinhas rosadas do albor e com luz por dentro...

– Ora, não esteja brincando... Sabe o que diz o meu rosto? Pois diz, juventude e beleza! E sabe d'onde provém isso?

Pois de nada mais senão do uso do Sabonete de Reuter, com o qual me lavo, me banho e durmo até para aspirar o seu aroma, colocando um sabonete debaixo do meu travesseiro.

– Oh! ... quem me dera ser sabonete![168]

Essa foi a época na qual os cabelos ondulados entraram na moda e as cinturas extremamente finas eram conseguidas com espartilhos apertados. Nos primeiros anos do século XX, usavam-se modelos que dificultavam a mobilidade, com muitos enfeites e, por vezes, mecanismos metálicos, que machucavam as virilhas femininas. Entretanto, quando os anos 1910 popularizaram os esportes e os passeios ao ar livre, as mulheres passaram a desejar a manutenção de sua cintura fininha, sem perder a mobilidade. Assim, o espartilho continuou a ser usado por algum tempo ainda, contudo mais flexível e prático. Os anúncios prometiam deixar a silhueta delgada e a postura reta, sinal não apenas de beleza, mas também de saúde. Alguns modelos iam até o joelho. Mais difícil de encontrar no interior, aquelas que desejavam e podiam comprar o produto encomendavam-no e mandavam vir, via mascates ou lojas locais, da capital do estado, do Rio de Janeiro ou de Paris, mas os espartilhos estavam com os dias contados...

Propaganda de espartilho até o joelho de **Madame Berthe**. Rio de Janeiro, 1911.

Fonte: revista *Fon-Fon*, 1911, n. 37.

Não demorou muito e a sociedade brasileira vivenciou, mais uma vez, as transformações de costumes. A Primeira Guerra (1914-1918) chocou o mundo com um conflito que envolveu milhões de pessoas. Na Europa, os homens foram para o *front*, o que intensificou a entrada das mulheres no mercado de trabalho. Os tempos pediam roupas práticas, tecidos mais em conta e duradouros. A extravagância e o espartilho já não caíam bem.

Para os homens, embora algumas ocasiões especiais ainda pedissem cartola, no dia a dia a procura era por roupas sóbrias e versáteis. Aqueles que buscavam "a distinção que deve ter um sapato caro e elegante" deveriam buscar as solas Neolin, produzidas pela The Goodyear Tire & Rubber Co. of South America. Prometiam conforto, flexibilidade, impermeabilidade à água e, principalmente, não escorregar[169]. Poderiam ser encontradas em várias cores, entre elas: preta, amarela, branca e chocolate. A borracha, já popular nos calçados norte-americanos, ganhava, também, os pés do brasileiro, como alternativa às solas de couro.

Propaganda da Casa Colombo, no Rio de Janeiro.

Fonte: *revista Fon-Fon*, 1918, n. 04.

Quanto às mulheres, é fato que os vestidos encurtaram, mas ainda se mantiveram abaixo do joelho. A modelagem garantia mais liberdade de movimentos e leveza. Os sapatos femininos finos poderiam ser de pelica envernizada ou de couro de búfalo branco[170].

Os pequenos detalhes de higiene não poderiam ser esquecidos. O discurso da ciência médica tomava em definitivo seu lugar nas publicações da época[171]. Na revista *Eu sei tudo*, um certo **Dr. Richter** indicava: "Queda de cabelo? Amoníaco, essência de terebintina e álcool. Pés e mãos suadas? Ácido crômico 10%"[172]. E a elite, com condições de pagar pelos novos produtos, assimilava rapidamente os hábitos, que, aos poucos, se difundiam por outras classes sociais residentes na urbe.

Cabelos curtos, aspecto jovial, sobrancelhas finas, lábios em forma de coração e rosto clarinho com pó de arroz. Esse era o estilo melindrosa, que marcou os anos 1920. Os vestidos levemente desestruturados, com os modelos camisola, estavam entre os mais populares. Fumar, usar maquiagem e dirigir automóveis tornaram-se marcas da moça moderna e perigosa.

O 1º. Barateiro, da avenida Rio Branco, n. 100, no Rio de Janeiro, vendia vestidos de cambraia, vestidos ligeiros para rua, para baile e teatro. Os tecidos variavam: seda fantasia, crepe da China, Crepe Romano, Crepe Marrocain e Foulards de Seda.

Fonte: *Fon-Fon*, jan. 1923, n. 04.

Nas cidades do interior, principalmente aquelas servidas pelas estradas de ferro, como Ribeirão Preto, a população podia desfrutar das novidades para a beleza, higiene e saúde usadas em São Paulo e no Rio.

Os jornais e revistas que circulavam nas pequenas e médias cidades servidas pelas estradas de ferro das Companhias São Paulo e Minas e Mogiana se incumbiam de atualizar as damas e os cavalheiros sobre os lançamentos na capital e no exterior[173].

As vestimentas eram inspiradas pela moda francesa. Entretanto, nem sempre os vestidos e ternos importados se ajustavam às formas da população brasileira. Cabia às modistas, costureiras e aos alfaiates copiar os manuais europeus e os modelos das revistas, adaptando as tendências ao cotidiano tropical do interior de São Paulo[174].

No conto "A Deusa do tempo", publicado na revista *Fon-Fon* de 1933, a protagonista, Maria Helena, descrevia a escolha de modelo em uma revista francesa.

Andou, andou, e não encontrou a casa. Tinham-lhe dado a rua e o número exactos. Na viagem de omnibus perdera-se em cogitações e esquecêra a rua e o número. Que falta de memória! Precisava tanto da costureira! Tinha comprado cinco metros de veludo preto para o seu novo vestido de baile. Vira os figurinos mais recentes e escolhêra no Femina um modelo maravilhoso, com a linha simples das túnicas gregas. O pequenino sapato de cetim ainda servia. Viu-se inteiramente linda, como a imagem de um quadro de Ticiano. Vinte e cinco anos! Como era agradável ser-se moça, formosa e feliz! [...][175]

Femina Magazine, outubro, 1933. Adquirida de Édouard Céalac, Boulevard de la Bastille, 28, Paris, France.

A *Femina Maganize*, revista francesa, publicada entre 1901 e 1954, era apenas um entre os periódicos estrangeiros que contribuíam para a influência cultural de outros países no Brasil, principalmente a França. Mesmo no caso da *Fon-Fon*, periódico que circulou na primeira metade do século XX, sempre aos sábados, a proposta era atualizar a sociedade sobre as novidades originárias da França.

Inspirados pelas revistas, jornais e pelo cinema, mesmo os homens e mulheres do interior poderiam acorrer às lojas locais para escolher tecidos, chamados de fazendas, armarinhos finos, joias, chapéus e tudo o mais que a modernidade solicitasse e o bolso pudesse pagar. Estavam disponíveis "perfumarias estrangeiras de fabricantes diversos e permanente depósito dos artigos nacionais de fabricação de S. Paulo e do Rio"[176].

A Rainha da Moda, texto e fachada da loja de propriedade de Brancato & Sassi.

Fonte: *APHRP*. CAPRI, Roberto.S. Paulo em 1921-22. A "Capital Artística" na Commemoração do Centenário.

Na Rainha da Moda, localizada na rua São Sebastião, n. 47, em Ribeirão Preto, "toda senhora e moça fina que gosta de vestir com elegância e capricho" poderia visitar a loja e ser atendida pelo gerente, **Dijalma Machado**. A loja oferecia às clientes *toilettes* importados "diretamente do estrangeiro", com desenhos de "delicadeza de cores e sutileza de tecidos", que prometiam constituir o que havia de mais variado e artístico[177].

Para os cuidados com os cabelos, a barba e a pele, os salões prometiam conforto, produtos estrangeiros e o melhor atendimento.

Propaganda do Salão Americano de Santos D'Andreia. Propaganda de Giovanni Gumerato, calçados sob medida.

Fonte: *APHRP. CAPRI,* Roberto, S. Paulo em 1921-22. A "Capital Artística" na Commemoração do Centenário.

Diário de Notícias. Ribeirão Preto-SP, 13/03/1936, (*APHRP*).

Mais uma vez o cenário da moda e dos costumes foi alterado por um grande conflito. Os anos 1940 e 1950 sofreram os efeitos da Segunda Guerra Mundial (1939-1945). Importações de bens de consumo ficaram difíceis, favorecendo a consolidação da indústria têxtil no Brasil. As Indústrias Matarazzo expandiram seus negócios para o interior, ampliando a fábrica ribeirão-pretana, de 1935, inicialmente de óleo e algodão, para um grande parque industrial têxtil, em 1945. A lógica do consumo se transformou; a elite nacional, que, nas décadas anteriores, havia se acostumado a adquirir os produtos importados e a desvalorizar os nacionais, voltou-se para o mercado interno, exigindo qualidade. Esse cenário não apenas fomentou a indústria nacional como também colaborou para emergir a moda nacional.

A falta de materiais de consumo estimulou reformas de roupas e a adesão a outros tecidos como viscose, raiom e fibras sintéticas. Predominou-se uma vestimenta mais usual, com destaque para duas peças, principalmente saia e blusa. As calças ainda não podiam ser consideradas de uso cotidiano pelas mulheres. Contudo, os anos 1940, no bojo da industrialização, viram essa peça entrar de vez na vida da mulher trabalhadora urbana.

É importante destacar que nem todos aderiram ou tinham condições para adotar rapidamente as saias curtas, maquiagens, calças compridas e aos novos hábitos. Como já apontado anteriormente, houve resistência às transformações culturais no trato com a beleza e a saúde. Principalmente

em relação às mulheres, as novidades eram encaradas como ameaças aos bons costumes e à moral das moças de família.

Por outro lado, uma grande parcela era excluída do usufruto desta faceta da modernidade. Esse grupo era composto por pessoas dos bairros mais pobres e distantes do centro e por populações rurais. Em ambos os casos, a questão do baixo poder aquisitivo era fator dominante. No campo, a dificuldade de acesso aos novos produtos em áreas afastadas dos centros urbanos e a falta de meios de comunicação (não raro resumido a um único rádio (ou nenhum) para toda a colônia da fazenda) eram fatores que criavam um distanciamento em relação à grande oferta.

Outro aspecto relevante foi a resistência conservadora, avessa aos "excessos da moda feminina", representada principalmente pelos setores religiosos. No púlpito, os padres recomendavam às mulheres a "devida moderação no vestir", induzindo-as a conservar o "recato e a modéstia, que são as mais estimadas virtudes da mulher". Muitos vigários chegavam a proibir a entrada das senhoras e senhoritas que não estivessem "convenientemente trajadas".

No Boletim Diocesano de Ribeirão Preto, os religiosos foram orientados por uma circular com 12 cláusulas, que lembrava "ao clero e aos chefes de família a obrigação de contribuir para a adoção de modos decentes". O documento apontava os excessos que deveriam ser proibidos, com pena de expulsão das igrejas, caso necessário: vestidos curtos, sem mangas e decotados[178]. Pio XII, em documento pontifício sobre a moda, de 1957, ainda aponta a finalidade da veste, que seria realçar a beleza e a dignidade da pessoa. Afirmou que "a igreja não reprova a moda, quando é destinada ao justo decoro e ornamento do corpo, todavia não deixa nunca de pôr em guarda os fiéis contra os seus fáceis desvios"[179].

No campo, os costumes tendiam a ser mais conservadores do que na zona urbana. Nos anos 1960, quando já era considerado comum que as mulheres da cidade usassem calças, na zona rural as trabalhadoras também aderiram à peça, mas sobrepunham-na com uma saia, evitando deixar o contorno das pernas à mostra. O episódio relatado por uma das entrevistadas e adaptado para esse livro pode dar uma ideia sobre esse contexto[180].

Certa feita, na roça que arrendava lá na fazenda Brejinho, no município de Ipuã, a família esperava a visita da tia e da prima, que tinham se mudado para Ribeirão Preto há algum tempo. A chegada das duas causou rebuliço. As mulheres do Brejinho não quiseram sequer conversar com as recém-chegadas. O motivo? Estavam usando calças. Os irmãos mais velhos, residentes na roça, juntaram-se ao coro de recriminação à irmã caçula e à sobrinha:

– *Usando calças? Certamente foram para Ribeirão para ganhar a vida fácil*, disseram.

A visita gerou fofoca por muito tempo. Noutra ocasião, preparava-se a festa de casamento de um primo na roça. Havia uma expectativa com relação aos convidados, porque viriam de Ribeirão Preto alguns membros da família, composta por imigrantes italianos, entre os quais a tia e a prima do causo anterior. Chegaram em cima da carroceria de um caminhão, com outros familiares. Quando desceram do veículo, lá estavam elas novamente de calças. Sem perder tempo, reuniram o grupo e iniciaram um cordão carnaval. Logo veio a maledicência de um dos vizinhos:

– *Trouxeram um caminhão de biscates*[181] *de Ribeirão*, fuxicou um deles.

Dessa vez, ajudada por um sobrinho, a tia não deixou por menos. Foi para a briga e se defendeu. Gritos, empurrões e impropérios. Quanto à festa, dizem que acabou não acontecendo, porque a maioria dos convidados, solidários às mulheres que usavam calças, subiu no caminhão e foi embora. Histórias como essas evidenciam as tensões existentes no encontro entre o moderno e o tradicional.

Quanto aos hábitos de higiene e beleza na roça, a entrevistada conta que, em dia de baile, improvisava com o que tinha por perto. Eram três irmãs na casa: Célia, que era a mais velha, Zuleica, a do meio, e a caçula, Olinda, nascidas no início dos anos 1940. Sem "irmão homem" na casa e com pai doente, cabia a elas o trabalho pesado na roça de sol a sol. "Nós fazíamos tudo que homens faziam, até carregar sacos de arroz", lembra uma delas. A folga do *lavoro* era quando tinha baile. Momento de se arrumar e dançar até o dia amanhecer. Afinal, as meninas já tinham entre 13 e 15 anos e estavam pensando em namorar[182].

Momento de importância na sociabilidade rural, as irmãs começavam o planejamento para o baile com antecedência. No final da longa jornada de trabalho, os cabelos eram tratados com babosa, para caspa e brilho, e com óleo de mamona, para maciez, feito em casa mesmo pela mãe, Zaira. Para lavar as madeixas, as meninas disputavam o único sabonete, da marca Gessy, comprado pelo pai Olímpio uma vez por ano na cidade. Dava trabalho, porque o tal do óleo parecia um grude, mas valia a pena, porque o cabelo ficava uma seda. No outro dia, acordavam às 3 horas da manhã, arrumavam a marmita e, é claro, continuavam a preparação do cabelo. Os fios eram banhados com café, que servia de fixador, enrolados em forma de papelote, cuidadosamente amarrados com palha de milho. Finalizavam tudo com um lenço e lá iam as três no caminho da roça, para um dia escaldante capinando o cafezal.

Final de tarde, já em casa, o banho era tomado com o mesmo sabonete (o combinado era usar só em dia de baile). Quando era possível, as axilas recebiam um Leite de Rosas. No rosto, a aplicação da água que foi usada para lavar o arroz durante a semana e armazenada para a ocasião. A pele ficava linda e sem espinhas, afirmou Célia. Para limpar os pés, a bucha vegetal, plantada no quintal. As unhas sujas só o escovão de lavar roupas era capaz de limpar. Se o calcanhar estivesse cascudo, era hora de pegar um sabugo de milho bem seco. Com um pouco de esforço, ele ajudava a afinar a pele. Para as mãos calejadas também havia receita: algumas folhas do pé de mamão eram esfregadas nas palmas até ficarem lisinhas. Nos dentes, uma boa esfregada com carvão para ficarem alvos e brilhantes.

Quanto à roupa, primeiramente elas vestiam as peças de baixo, sutiã e calçola, normalmente feitas em casa e com tecido barato. Quando a safra era boa, era possível comprar um tafetá para fazer uma peça ou duas. Meia fina não havia. Era um luxo. O próximo passo era colocar o saiote bem encorpado para dar volume à saia. O truque das meninas para deixar o tecido durinho era engomar com uma mistura feita de polvilho e vestir a peça em um balaio de bambu, para secar bem aberto. Ficava ótimo!

Hora do vestido. Godê guarda-chuva, saia com quatro metros de fazenda florida, abaixo do joelho, no meio da canela. O decote podia

ser de gola alta, canoa, princesa ou V. A manga era japonesa. A cintura bem justinha. Tudo feito pelas próprias meninas, é claro. Salto não havia. Nos pés, uma sandália baixa ou sapatinho canoa, às vezes, com uma meia curta. O cabelo era solto na hora de sair. Com o efeito do café, o penteado ficava todo cacheado e arrumado a noite toda, do jeito que a moda pedia. Para finalizar, pó de arroz para o rosto ficar liso e branquinho. Quanto ao batom, a entrevistada respondeu rápido:

– Não! Só a filha do administrador usava, bem clarinho. Ninguém ousava falar mal da menina por isso, não pela frente, pelo menos, afinal ela era a filha do homem.

Depois, era só juntar as moças da família, vigiadas pelo pai, tios e primos, e ir de trator, a pé ou de carroça pela estrada, no escuro, até chegar à fazenda onde seria o baile.

Essas e outras histórias parecem descrever mundos diferentes. Eram tempos em que o rural e o urbano, no interior do estado de São Paulo, pareciam distantes um do outro. Na cidade se romantizava o trabalho nos cafezais e a vida no campo como bucólica e – por que não dizer? – atrasada nas conquistas da modernidade.

Foto-convite de um desfile de moda ocorrido durante a 1ª. Festa e Exposição Nacional do Café em Ribeirão Preto, de 19 a 27 de novembro de 1960. O desfile aconteceu na sede de campo da Sociedade Recreativa, no dia 20 de novembro, e contou com a presença de Eva Wilma, John Herbert, Célia Coutinho etc. Foram apresentadas as coleções de moda para 1961: Dener, Casa Vogue, Irene Perkal, Darcy Penteado etc.

Fonte: *APHRP*, F751,1960 (novembro). Fotógrafo: não identificado.

Na zona rural, a população olhava para os novos costumes abraçados pela gente da cidade com desconfiança. Tudo parecia mudar muito rápido, diferentemente do tempo das colheitas e do plantio. A cidade era o lugar das tentações, onde moça de família "se perdia".

Contudo, o encontro entre os dois era inevitável. Os modos de viver das meninas do campo e da cidade se cruzavam nos mesmos desejos, que se tornavam imperativos para que elas ganhassem espaço naquele mundo novo: ser bela, encantadora, charmosa, inteligente e, principalmente, ser vista, antes de tudo, como um ser autônomo e com poder para escolher o que usar e como usar.

A TERRA DO CAFÉ TEM CERVEJA E *CHOPP*

Se os costumes de se vestir e de se comportar se alteravam, não foi diferente com o que se bebia ou comia. O hábito de consumir bebida fermentada se desenvolveu com as primeiras civilizações. Acredita-se que, entre 8 mil e 4 mil a.C., na Mesopotâmia, já existia uma bebida baseada em cereais. Entre os egípcios, era chamada de pão líquido[183], sendo importante na alimentação, além de servir, inclusive, de pagamento aos trabalhadores. Na Idade Média, durante o reinado de **Carlos Magno**, os cervejeiros foram reconhecidos como artesãos qualificados, contribuindo para a consolidação da cerveja como mercadoria[184].

No Brasil, entre os indígenas, especialmente os **Tupinambás**, consumia-se uma beberagem basicamente feita de fermentação de mandioca. As mulheres mascavam as raízes e cuspiam a massa em uma vasilha.

A mistura era fervida e enterrada para fermentação. O uso não era cotidiano, sendo reservado para ocasiões especiais, desde casamentos até rituais[185].

Quanto ao hábito europeu de beber cerveja, não se sabe ao certo quando chegou ao Brasil, mas existem indícios de que a bebida foi produzida na cidade do Recife, pelo holandês **Dirck Dick**, por volta de 1640. Contudo, durante cerca de dois séculos, os habitantes das terras brasileiras consumiam o produto importado da Europa. As primeiras fábricas nacionais surgiriam apenas no início do século XIX, com a imigração para as regiões Sul e Sudeste do país[186].

No começo, a cerveja produzida era de alta fermentação e devia ser consumida em poucos dias[187]. Com o investimento de capital imigrante em maquinário, sobretudo de refrigeração e de gelo, esse produto começou a ser comercializado, inicialmente, por meio de pequenos negócios.

Em Ribeirão Preto, os imigrantes desembarcavam na Estação Mogiana para trabalhar nos cafezais. Alguns se fixavam em lotes do Núcleo Colonial **Antônio Prado**[188]. Os moradores dessa área não contavam com água encanada ou energia elétrica e as cercas eram de arranha-gato, pinhão e leiteira, com bois, cabritos e cachorros circulando pelas casas[189]. Afastados do centro da cidade, os imigrantes eram donos de comércios e de pequenas indústrias, sendo algumas delas dedicadas à fabricação de cerveja artesanal, produzida nos quintais para consumo próprio e sem refrigeração[190].

Em uma época em que pequenas cervejarias surgiam no Brasil, em cidades como Rio de Janeiro e Petrópolis e na região sul do país[191], **Prisco Prates** indica que a primeira fábrica de cerveja foi instalada em Ribeirão Preto, na Rua General Osório, por **Caetano Barillari**, no final do século XIX. Funcionava nos fundos de sua casa, em um cômodo espaçoso, onde ele passou a produzir a cerveja Rapaziada. Mais tarde, a fábrica foi instalada na área central da cidade, próxima à Casa de Câmara e Cadeia, na Rua General Osório. A bebida era vendida por 200 contos de réis a garrafa e era consumida no próprio balcão da fábrica por um público formado, principalmente, por imigrantes italianos, que se reuniam todos os dias, especialmente aos domingos e dias santos, quando os trabalhadores do campo estavam liberados para visitar a cidade[192].

Logo surgiram concorrentes ao negócio do sr. Barillari. **Paulo Puccetti, Pedro Giachetto, José Pieri** e **Jacob Boemer** eram alguns dos donos das pequenas empresas de bebidas que fabricavam cervejas por volta de 1890[193]. Uma das mais expressivas cervejarias desse período surgiu em 1896. A Livo & Bertoldi, de propriedade dos italianos **Salvatore Livo** e **Quarto Bertoldi**, funcionava à Rua Capitão Salomão[194]. Além de cervejas, o estabelecimento produzia gasosas, guaranás e licores. O cliente podia chegar ao balcão e pedir uma qualidade de cerveja de projeção nacional, como a Guarani, branca, doce e pouca amarga, a Indiana, preta, de sabor forte e muita espuma, ou a Mulata, descrita como forte, escura e amarga[195]. Ribeirão Preto assistia à abertura e ao fechamento de pequenas cervejarias, contando, em 1900, com quatro estabelecimentos[196].

Cervejaria Bertoldi; vista do interior da fábrica. Os dois homens à frente são Quarto Bertoldi e Salvatore Livo, possivelmente.

Fonte: *APHRP*, F875, 1910. Fotógrafo: não identificado.

Desde o fim do século XIX, já se registrava a existência de grandes cervejarias, como a Brahma, no Rio de Janeiro, e a Antarctica, em São Paulo. Essas empresas começaram a diversificar a produção com não alcóolicos, como os refrigerantes. Como já mencionado, esse era um período de industrialização no Brasil e o ramo de bebidas fez parte desse processo. No início do século XX, o estado de São Paulo assistia às transformações industriais financiadas pelos lucros dos cafezais e que desembocaram no interior.

Nesse contexto, Ribeirão Preto viu a chegada da cerveja, do *chopp*, dos licores e das sodas, com a implantação das Companhias Antarctica e Paulista, respectivamente, em 1911 e 1914.

A cerveja introduz o tempo das fábricas na Capital do Café

A partir da existência de uma máquina de gelo ociosa em um matadouro de suínos, em Água Branca, zona oeste de São Paulo, **Louis Bucher**, filho de cervejeiros alemães, e **Joaquim Salles** montaram a Antarctica Paulista – Fábrica de Gelo e Cervejaria, em 1888. A fábrica era um misto de produção de banha, presunto, gelo e cerveja. Essa última era anunciada nas propagandas de jornais como um produto econômico, livre de substâncias nocivas e muito saboroso. No bojo do discurso científico, as empresas lançavam mão de depoimentos médicos para aconselhar cerveja como saudável, em substituição ao vinho na mesa do brasileiro. Os resultados das propagandas levaram várias marcas de cerveja para confeitarias, restaurantes, casas de frutas e botequins, popularizando o produto[197].

Com funcionamento autorizado por decreto do presidente **Marechal Deodoro da Fonseca**[198], a Companhia Antarctica foi fundada como sociedade anônima em 1891, com 61 acionistas[199]. Dentre aqueles que decidiram investir no negócio que surgia, estavam o alemão **José Carlos Antônio Zerrener** e o dinamarquês **Adam Ditrik Von Bulow**, que, por meio da exportadora Zerrener, Bulow & Cia., financiaram equipamentos

para a nova cervejaria. Depois de quase falir, a Antarctica passou a ter Zerrener e Bulow como acionistas majoritários. Reorganizada, a empresa mudou seu foco para a produção de cervejas e refrigerantes, provocando um rápido crescimento. Adquirindo o controle acionário da Cervejaria Bavária, em 1904, a Antarctica mudou-se para o bairro da Mooca, em São Paulo, iniciando um planejamento para a construção de novos pátios produtivos no interior e em outros estados[200].

Como parte desse plano de expansão, em 1911[201], a Companhia Antarctica foi inaugurada em Ribeirão Preto. Localizada na Avenida Jerônimo Gonçalves, a Antarctica ribeirão-pretana contava, na década de 1920, com 279 funcionários[202].

Companhia Antarctica Paulista, obras de construção. A empresa foi inaugurada em 11 de agosto de 1911.

Fonte: *APHRP*, F174 e F175. Fotógrafo: Ernesto Kühn.

Não somente pela geração de empregos e pelo impacto econômico no pequeno município, a trajetória da cervejaria se entrelaçou com a história da região de Ribeirão Preto pela atuação do cientista Dr. **Luiz Pereira Barreto**. Além de trazer o café Bourbon para o plantio na região da Mogiana, o médico realizou uma pesquisa sobre o guaraná, em 1905, perguntando-se se este poderia ser utilizado em alimentos[203]. Criando

a tecnologia de processamento do fruto, os resultados do seu trabalho foram usados pela Antarctica para criar a famosa Guaraná Champagne Antarctica, em 1921.

Grupo de 11 homens e um garoto junto a barris da Cia. Antarctica Paulista.

Fonte: *APHRP*, F562. Fotógrafo: Ernesto Kühn.

Foram as cifras ganhas por produtos como a cerveja, a Soda Limonada, a Guaraná Champagne Antarctica e a Água Tônica que possibilitaram à Companhia diversificar seus investimentos em Ribeirão Preto para a área de entretenimento. Foi nessa perspectiva que nasceu a parceria com Cassoulet, resultando na construção do Cassino Antarctica.

Cancela (portão, porteira) na passagem sobre os trilhos de trem próximos à fábrica da Cia. Antarctica. Faixa entre dois postes com os dizeres: "Homenagem da Cia. Antarctica ao grande brasileiro Carlos Gomes, 11-7-1936". No lado direito, acima, observa-se placa de propaganda da cerveja Creoula, dizendo: "Não é a única, porém a verdadeira cerveja fortificante. Para os moços, velhos e convalescentes um formidável fortificante".

Fonte: *APHRP*, F553. Fotógrafo: não identificado.

Diante do mercado crescente, a concorrência não tardou a chegar ao município. Na Rua Duque de Caixas, nº 98, antiga sede da Sociedade Dante Alighieri, um grupo de homens se reuniu para organizar a abertura da fábrica que viria ser a Companhia Cervejaria Paulista[204]. Em 1913 nascia a ribeirão-pretana Companhia Paulista, tendo como diretoria **João Alves Meira Júnior**, **Alfio Messina** e **Hanz Scherholz**. O primeiro estabelecimento foi implantado na Rua Visconde do Rio Branco, na esquina com a Rua Barão do Amazonas. Depois, uma nova fábrica foi aberta, em 18 de abril de 1914, dessa vez, na Avenida Jerônimo Gonçalves, bem perto de sua principal concorrente.

O consumidor da época, ao abrir o jornal, lia a propaganda da cerveja Níger, da Cia. Paulista, afirmando ser feita caprichosamente, recomendada para pessoas fracas, amências e para as senhoras que estavam amamentando. No balcão de qualquer estabelecimento podia-se pedir por qualquer uma das marcas da empresa: Poker, Niger e Trust, seus carros-chefes, assim como a Sterlina, a Cristalina, a Kromo, a Carabbo e a Zurê[205].

A existências de duas grandes cervejarias atuando na cidade, nesse período, alterou a vida pacata do lugar. Implantados às margens do córrego Ribeirão Preto, na Avenida Jerônimo Gonçalves, os prédios das duas fábricas ainda persistem, contando a trajetória das beberagens que, consumidas geladas sob o sol quente, contam a história de como a terra do café se tornou, também, a terra do *chopp*.

Na mesa do bar, da confeitaria, do restaurante ou de casa, aos poucos, a cerveja ampliou seu público entre os moradores da cidade, até então acostumados com as cervejas artesanais locais ou com as importadas vendidas nos estabelecimentos mais luxuosos. O aumento do consumo de bebidas não mudava apenas os hábitos à mesa brasileira. Particularmente as grandes fábricas de cerveja e refrigerante também transformavam as relações sociais, inserindo o ritmo frenético de trabalho como modo de vida de uma população com hábitos ainda muito enraizados no mundo rural.

Elementos do moderno mundo do trabalho batiam à porta do ribeirão-pretano. A geração de empregos atraía a população do campo, tirando a mão de obra do café, provocando a resistência de alguns

coronéis. No chão das fábricas, os trabalhadores se transformavam em operários, organizando-se em sindicatos, promovendo greves por melhores condições de vida.

Um dos símbolos dessa transformação provocada pela chegada de grandes fábricas de cerveja e refrigerante ao interior foi a sirene, um apito que marcava as trocas de turno, início e término de jornada. Organizava o tempo e disciplinava o espaço fabril e urbano para a construção da chamada cidade trabalho. Ribeirão não acordava mais com o sino da igreja. Era a sirene da Paulista que fazia o sol nascer, antes mesmo de o galo cantar.

Uma história ocorrida com o arcebispo **Dom Arnaldo Ribeiro** revela a maneira como a sirene impunha o ritmo da cervejaria à cidade.

Sentado em seu escritório, um funcionário da Companhia Antarctica foi informado de que o arcebispo da Arquidiocese de Ribeirão Preto, Dom Arnaldo Ribeiro, havia ligado. O assunto da conversa era o canto da sereia[206] (forma como era informalmente chamada a sirene), que não havia ocorrido naquele dia.

– Por que pararam a sirene aí? Ela toca e eu acordo às seis da manhã![207]

Sem a sirene para acordá-lo, até o horário da missa poderia ficar comprometido.

Histórias à parte, o arcebispo não era o único que utilizava a sirene da Paulista para marcar o tempo. O som estridente era escutado na região do Centro e nos bairros das imediações[208] todos os dias às 6 horas, ao meio-dia e às 18 horas[209]. O barulho era tão alto que moradores mais distantes, no bairro Ipiranga, também se guiavam por ela.

– Ó! A sirene já tocou. É meio-dia[210].

Da marca Siemens, o aparelho veio da Alemanha e foi instalado em 1928, na torre esquerda da fábrica Cervejaria Paulista. Funcionava de forma sincronizada com o relógio-mestre da Companhia. Na hora exata, a sirene era acionada por uma chave e tocava por 45 segundos[211].

Seja acertando os relógios nos bolsos dos cavalheiros, abrindo os comércios ou esperando a partida dos ônibus na rodoviária, pela manhã, Ribeirão Preto se guiava pelo canto da sereia.

Certa vez, em 8 de maio de 1945, **Edgar Carlos Hermanson**, responsável pela mecânica da fábrica, foi acordado pelo som da sirene no meio da noite. Chegando ao portão da Cervejaria, constatou a presença de uma multidão, que comemorava. Era o fim da Segunda Guerra Mundial. Essa, com o retorno dos expedicionários do conflito, foi uma das ocasiões em que o aparelho tocou fora dos seus horários habituais[212].

Outro aspecto relevante foi a influência da Cervejaria Paulista na mudança do perfil arquitetônico do centro da cidade. A Avenida Jerônimo Gonçalves, onde se localizavam as cervejarias, foi urbanizada. Além disso, com o crescimento dos negócios imobiliários do município, o lucro da venda das cervejas transformava-se em investimento em grandes construções. Após comprar vários terrenos e antigos edifícios na região da Praça XV de Novembro, em 1930, a Companhia Paulista inaugurou o Quarteirão Paulista[213].

Ainda na região do quadrilátero central, logo em frente aos edifícios construídos pela Cia. Paulista, a Cervejaria Antarctica montou o *Snooker* Pinguim, no Edifício Diederichsen. Sob a direção de **Clementino Celligoi**, conhecido como Alemão, o Pinguim abriu as portas em 29 de agosto de 1936, sem grande alvoroço, na esquina das ruas Álvares Cabral com General Osório[214]. Logo se transformou em ponto de encontro. Na foto a seguir, é possível ver o bar cheio de damas e cavalheiros, inclusive com a presença de **Max Bartsch**, da Orquestra Sinfônica de Ribeirão Preto, tomando um *chopp* escuro.

Choperia Pinguim, no Edifício Diederichsen, vista do salão. Na direita, próximo ao espelho com a grafia Cerveja Pinguim, sentado numa mesa, está Max Bartsch, da Orquestra Sinfônica de Ribeirão Preto. 1936/1940.

Fonte: *APHRP*, F553. Fotógrafo: não identificado.

Após o afastamento de Celligoi por motivos de saúde, o local passou para as mãos de **Nicolás Miranda**, em 1943, já com o nome de Bar e Restaurante Pinguim[215]. Na década de 1960, comandada pelo Sr. **Albano Peixoto**, a casa abriu o Pinguim II[216], localizado bem em frente ao original, no edifício Meira Júnior, um dos prédios do Quarteirão Paulista, ao lado do Theatro Pedro II[217].

Famoso pelo sabor do *chopp*, reza a lenda que uma grande serpentina subterrânea ligava as torneiras do Pinguim aos tonéis da Cervejaria Paulista, percorrendo um caminho de 600 metros. E lenda não se discute, só se acredita e passa para a frente. Para todos os turistas que chegavam ao Pinguim e perguntavam ao garçom **Abílio**, com seu tradicional uniforme de colete preto e gravata amarela, trabalhador de anos na casa, se aquela história era mesmo verdade, ele sempre respondia:

– Ora, como é que chega água na sua casa? É do mesmo jeito![218]

Local frequentado pelos amantes do *chopp* gelado e do futebol, bom mesmo era assistir a uma partida do time preferido no Pinguim. Especialmente se fosse um Come-Fogo[219]. Nessas ocasiões, era possível até esbarrar no **Dr. Sócrates**, que, minutos antes de se sentar à sua mesa de sempre, ligava para o amigo **Fernando Kaxassa**, convidando-o para tomar um *chopp*:

– Estou em Ribeirão. Vamos para o crime?[220]

O Pinguim tornou-se um disputado estabelecimento que agradava tanto aos mais velhos como à juventude. Ponto de encontro dos universitários da época, era comum encontrar os estudantes da faculdade de medicina da USP e de outras instituições de ensino nas mesas do bar. A disposição dos jovens em dividir seu tempo entre o Pinguim e os bancos universitários parece contradizer o que preconizou **Luís da Câmara Cascudo,** nos anos 1970, em seu livro *Antologia da Alimentação Brasileira*:

O álcool é um veneno sobretudo para os moços; é ele quem embota a inteligência e todas as grandes aptidões da mocidade. Os estudantes que usam de chopps não podem pretender a um lugar de nota nas fileiras acadêmicas. É com toda razão que o público de São Paulo tem instintivamente passado para os cafés, deixando visivelmente a cerveja em plano muito secundário. [...] Em

lugar do álcool aí estão a justificar direitos de merecida precedência o café, o chá-da-índia, o mate e o guaraná. São todas bebidas mais ou menos tônicas, intelectualizantes, incitadoras de energia cerebral.[221]

Por mais que fosse contraindicado, o consumo da bebida entrelaçou-se com o cotidiano dos brasileiros, tornando-se a cerveja velha conhecida e parceira na mesa.

De volta às cervejarias, sob a influência delas Ribeirão Preto ficou conhecida como a terra do *chopp*. A cerveja parecia acrescentar facetas a uma cidade que buscava se reinventar[222]. Os ribeirão-pretanos se acostumaram a ouvir o tilintar das taças no Pinguim, a ver os mais de cem caminhões da Antarctica saírem da fábrica todos os dias[223] e a observar as pessoas deixarem oferendas na cruz em frente à cervejaria, feita em homenagem a um bêbado que ali morreu[224].

A terra do *chopp* sofreu suas perdas. Após um extenso período de crise, a Cervejaria Paulista foi comprada, em 1973, tornando-se a Cervejaria Antarctica Niger. Alguns anos depois, com o processo de fusão da Antarctica com a Brahma, para criar a *Americas' Beverage Company* – Companhia de Bebidas das Américas (AMBEV) –, a fábrica de Ribeirão Preto deixou de produzir cerveja, em 1998, e *chopp*, em 2000[225], sendo desativada definitivamente em 2003[226].

Após o fechamento da Antarctica, a cidade parecia órfã de um lugar que muito importava para a sua identidade. As instalações da Cervejaria Paulista estão tombadas pelo Condephaat desde 2007, tendo a originalidade da arquitetura preservada, e transformaram-se no Estúdio Kaiser de Cinema, sob a direção de **Edgard de Castro**. Atualmente o local é um instituto de ensino[227]. Quanto ao prédio da Antarctica, localizado do outro lado da Avenida Jerônimo Gonçalves, está abandonado e parcialmente demolido. Fica a esperança de que, um dia, esse patrimônio industrial da cidade seja recuperado e que as pessoas possam desfrutar do espaço.

Após ficar órfã de suas grandes indústrias cervejeiras, era necessária uma transformação. A cidade se reinventou em um contexto de predominância das grandes corporações no ramo de bebidas, com a criação da AMBEV[228]. O caminho encontrado foi voltar às raízes, àquelas fábricas pequenas que vendiam seus produtos diretamente no balcão, como no final do século XIX, com a Rapaziada.

Dessa forma, um novo capítulo da história da cidade com a cerveja se iniciou. Acompanhando o nascimento do movimento cervejeiro no Brasil nos anos 1990, **Marcelo Carneiro**, um carioca do setor farmacêutico, chegou a Ribeirão Preto. Queria ali abrir uma *brewpub*, uma cervejaria com restaurante. O histórico da cidade era bom, com a fama de terra da cerveja e uma das melhores águas subterrâneas do mundo, o Aquífero Guarani[229]. É assim que, em 1996, surgiu a Cervejaria Colorado.

O lugar era bom, mas o povo estava muito desconfiado. O dono do novo estabelecimento tinha uns estilos esquisitos, usava produtos muito diferenciados. Os ribeirão-pretanos estavam acostumados ao sabor da cerveja Antarctica, clara e com bastante espuma[230]. Assim, o *brewpub* da Avenida Independência não durou muito tempo. Mas a ideia persistiu.

As cervejas passaram a ser produzidas em um balcão. A primeira cerveja da Colorado surgiu na Rua Minas, em 2005.[231] A ideia era usar produtos nacionais nas marcas da empresa, como a rapadura, o café, o mel, a laranja e a carambola. O negócio cresceu, com as primeiras cervejas sendo engarrafas em 2007. As diversas premiações nacionais e internacionais deram a notoriedade que permitiria que a empresa abrisse uma nova fábrica na Rodovia Anhanguera, em 2016.

Com o caminho aberto pela Colorado, outras cervejarias surgiram. Entre 2009 e 2019, foram fundados estabelecimentos como a Lund, a Weird Barrel, a Walfänger, a Pratinha, a SSP-30, a Maltesa e a JOPS. Com uma produção de 2.868 mil litros por ano, a cidade contava com 477 marcas registradas, em 2019[232]. Seguindo a proposta de uma cerveja artesanal, o que agora importa é a seleção dos ingredientes, a técnica utilizada e a própria criatividade do mestre cervejeiro por detrás do processo[233]. Com o fortalecimento do setor e o apoio da Associação Comercial de Ribeirão Preto (ACIRP), foi criado, em 2015[234], o Polo Cervejeiro, que posteriormente foi reconhecido como Arranjo Produtivo Local (APL) pelo governo do estado de São Paulo, em 2018.s

ONDE MÓI UM ENGENHO, DESTILA UM ALAMBIQUE

Um transeunte, ao comprar a edição da *Folha de S. Paulo* de 16 dezembro de 1916, veria que o Sr. **Pedro Batista de Andrade** estava desenvolvendo um vinho de laranja. A reportagem conclamava que a laranja e a jabuticaba eram as uvas brasileiras, que iriam finalmente expulsar o vício da cachaça entre as famílias paulistas[235]. Com o costume do vinho, alguns acreditavam que os hábitos alimentares melhorariam[236]!

Para a terra dos coronéis do café, portar-se bem compreendia dar urbanidade à ruralidade e se encontrar nos grandes centros urbanos que surgiam à moda europeia[237]. A cachaça era a bebida rústica do homem brasileiro, que já nasceu nesta terra, longe das suas raízes europeias[238]. Considerada o remédio para os corações aflitos que perambulavam pelas ruas, longe ainda estava a cachaça dos estabelecimentos finos e das mesas de jantar da *Petit Paris* paulista.

Porém, como diria **Luís da Câmara Cascudo**, em *Prelúdio da cachaça*, "onde mói um engenho, destila um alambique"[239]. E, antes de se tornar

uma grande produtora de café, a Capitania de São Vicente produzia açúcar. Em 1534, já possuía seis engenhos em funcionamento, número que subiu para onze em 1557. Esses engenhos foram desativados no começo do século XVII, sobrando pequenas produções de aguardente e rapadura[240]. A cachaça chegou ao interior do Brasil pelos caminhos da Estrada Real, com a multiplicação de engenhos e alambiques entre os séculos XVI e XVII[241].

Na primeira metade do século XIX, existiam duas áreas exportadoras bem desenhadas: a do café, localizada no Vale do Paraíba, e a do açúcar, na região compreendida por municípios como Itu, Mogi Mirim, Porto Feliz, Piracicaba e Capivari, que se tornaram os principais produtores e exportadores de açúcar, supremacia que perdurou até as décadas de 1840 e 1850.

Para além da produção de açúcar, em 1808, já se registravam 601 alambiques produtores de aguardente em São Paulo, sendo que, no ano anterior, a capitania tinha exportado 341 pipas da bebida. Em 1836, só a região do Oeste Paulista (na região da estrada do Anhanguera) contava com um total de 129 destilarias de aguardente e rapadura[242].

A partir de 1875, com os investimentos do governo imperial, o açúcar passou por um processo de industrialização, com a instalação dos engenhos centrais. Doutores, coronéis, barões e condes se lançaram na empreitada do açúcar[243]; dentre eles, os cafeicultores, que, a partir do início do século XX, começaram a diversificar os seus investimentos.

Enquanto grandes engenhos surgiam, expandindo-se cada vez mais para o nordeste do estado, os alambiques de cachaça estavam dispersos pelo território paulista. Os grandes fazendeiros e empresários possuíam as usinas, e os alambiques eram tocados, em sua grande maioria, por famílias de imigrantes italianos, que, anteriormente, eram colonos. As engenhocas podiam ser encontradas em Pirassununga, Sertãozinho, Jardinópolis, além de Santa Bárbara e Villa Americana[244].

A produção da cachaça era caracterizada como uma atividade concentrada em zonas periféricas e rurais e, em 1888, o *Almanach da provincia de São Paulo* registrou seis empresas fabricantes de aguardente em Ribeirão Preto, de propriedade de: **A. Ferreira Gandra, B. Alves Pereira, Cesario Ramos, João Luiz Valladares, Joaquim Lemes de Souza e L. A. da Silva Rosa**[245]**.** Entre os anos de 1899 e 1900, era possível encontrar cinco

alambiques, com destaque para a Fazenda de Ribeirão Preto Acima. De propriedade do Tenente Coronel **José Leite de Souza**, a área possuía aproximadamente 117 alqueires, com um engenho contendo um motor a vapor. Seis formas diferentes de fermentação eram praticadas; um alambique e um tonel para 20 pipas de aguardente davam conta da produção[246]. No bairro Santa Cruz do **José Jacques**, afastado do centro da cidade e onde os habitantes mantinham hábitos predominantemente rurais, a família tocava um engenho de cachaça, construído por volta de 1930[247].

Desde então, o consumo de cachaça se popularizou. Atualmente, o destaque na região fica para o município de Cajuru, com a produção da Cachaça Pálea[248] e da Itirapuã, cujo engenho, de 1860, é o único no estado que ainda funciona movido à roda d'água. Uma das cachaças do lugar, a Santo Grau, é distribuída em todo o país e já foi exportada para Miami (EUA). Também vale destacar Américo Brasiliense, onde se localiza o alambique Santa Rufina, produtor da cachaça Sebastiana.

Com uma produção existente desde o século XVI, faltava a São Paulo, e ao Brasil, como um todo, redescobrir sua relação com a cachaça. Um dos primeiros movimentos foi na Semana de Arte Moderna de 1922, que buscou resgatar aspectos relacionados à brasilidade. **Mário de Andrade**, poeta brasileiro, também saiu em defesa da bebida, com o estudo intitulado *Os Eufemismos da Cachaça*[249]. Com o passar dos anos, intelectuais como **Gilberto Freire, Mário Souto Maior** e Luís da Câmara Cascudo também contribuíram para a valorização da bebida como um patrimônio histórico e cultural[250].

Em 1996, o então presidente **Fernando Henrique Cardoso** legitimou a cachaça como produto tipicamente brasileiro e criou critérios para a sua fabricação e comercialização. Nos dias de hoje, o Brasil possui mais de quatro mil alambiques, mantendo a tradição de uma produção familiar e artesanal[251]. Em 2019, o estado de São Paulo tinha o segundo maior número de estabelecimentos produtores de cachaça, superado apenas por Minas Gerais[252]. Por município, Pirassununga, capital paulista da cachaça e lugar da famosa 51, apareceu entre as 10 cidades que mais possuíam registros de locais produtores de cachaça no Brasil[253].

CHAMA-SE GUARANÁ

Era dia 2 de dezembro de 1945 e o candidato às eleições presidenciais pelo Partido Social Democrático (PSD) **Eurico Gaspar Dutra**[254] se dirigia ao seu local de votação. No caminho, conta-se que fez questão de parar na casa de um amigo para tomar um guaraná gelado[255]. Anos depois, em 1949, o fotojornalista **Jean Mazon**, que capturou o futuro presidente do Brasil em momento tão peculiar, devotou uma série inteira da revista carioca *O Cruzeiro* à grande iguaria nacional: o refrigerante de guaraná[256].

Bebida brasileira de sabor doce, alegra a boca dos locais e faz estranhar ao estrangeiro que dela prova. Seu segredo está no ingrediente principal: o fruto do guaraná, que é encontrado na Amazônia. Conta a lenda que os frutos são os olhos de um menino da tribo **Maués** que foram enterrados após o seu assassinato por **Jurapari**, o deus da Escuridão[257]. Nasceu, então, um fruto em formato de cápsula, que se abre quando está maduro[258] e que se assemelha a um olho humano.

O guaraná fascinou os viajantes dos séculos XVI, XVII e XVIII por suas propriedades medicinais, consideradas, por alguns, milagrosas. É o que contou o missionário **João Filipe Betendorf**, em 1669, em sua *Chronica* sobre o uso do guaraná pelos indígenas **Andirás**: "Chama-se guaraná. Desfeitas com uma pedrinha em uma cuia d'água... dão tanta força como bebida que indo à caça um dia até outro não sentem fome, além do que tiram febres, cãibras e dores de cabeça!"[259].

Apesar de o uso do guaraná como bebida ser uma referência do século XVIII pela tribo Maué[260], a bebida derivada do guaraná, tal como é conhecida hoje, surgiu apenas no início do século XX, a partir da engenhosidade de dois cientistas brasileiros. Dr. **Luiz Pereira Barreto**, o mesmo que trouxe a qualidade do café Bourbon para Ribeirão Preto, desenvolveu, em conjunto com **Pedro Baptista Lopes**, o modo de processamento do fruto, resultando em um xarope com grandes benefícios para a saúde.

Com a pesquisa, em 1905 ocorreu a fabricação do primeiro refrigerante de guaraná, com o sabor *Soft Drinks*, produto da Companhia Antarctica Paulista. Logo depois, em 1907, a fábrica Andrade, de Manaus, lançou o guaraná Andrade, de sabor *Champagne*, produto que circulou na região até os anos de 1970[261]. Em 1921, a Antarctica lançou o Guaraná *Champagne*. A produção do extrato era feita em São Paulo, que comprava as sementes de guaraná dos produtores da cidade de Maués-AM e dos indígenas que viviam no interior. Os produtores forneciam sementes cozidas ou secas – o guaraná em rama –, que, depois, eram transformadas em extratos e incorporadas ao refrigerante[262].

Na mesma época, era comercializado o Guaraná Espumante, da Companhia Zanotta, Lorenzi e Cia., que também importava os chocolates da marca francesa *Poulain* Lacta[263]. Em 1924, a Brahma lançou o Guaraná Genuíno e logo depois, em 1927, criou o Guaraná Brahma[264].

"Uma bebida do Brasil! Melhor, muito melhor que os *vermonts* da Itália e os *cognacs* da França!"[265], dizia uma propaganda do Guaraná[266] Espumante de 1921. Vendido como um tônico de grandes benefícios para a saúde, muitos foram aqueles que destacaram as qualidades do refrigerante. Portanto, é possível concordar com **Jean Mazon**, que defendia que o Dr. Pereira Barreto foi o grande popularizador e modernizador

do guaraná. Um artigo seu de 1907, republicado e citado por muitos, já dizia: "Nenhum estômago por mais delicado o repugna, tomado com constância não há candidato à velhice que não sinta imediatamente o seu benéfico efeito. Previne arteriosclerose. Quem tiver juízo e o meu conselho: siga o burgue!".

Nas fábricas ribeirão-pretanas, enquanto a Paulista produzia o Guaraná Paulista, entre outros produtos[267], o carro-chefe da Antarctica era o seu saboroso Guaraná *Champagne.* Em 1948, chegou à cidade a Companhia de Bebidas Ipiranga, trazendo para o noroeste do estado de São Paulo e para o sul de Minas os produtos da Coca-Cola[268]. Foi então consolidado, no município, um polo industrial voltado para a fabricação de bebidas.

Mas não só de grandes marcas de refrigerantes viviam os ribeirão-pretanos! Um filho do bairro Vila Tibério, o refrigerante Douradinha, tinha a preferência de muitos na cidade. Fabricado por **Gino Alpes**, filho de imigrantes italianos, possuía propriedades terapêuticas e era diurético, conforme contou sua filha **Alta Alpes**[269].

Senhor Gino Alpes e a esposa, em foto exposta no santuário criado pelos filhos.

Reprodução de Antonio Bernardo Torres, 2012.

Em um dia de produção da fabriqueta, que reunia maquinário manual e automatizado, senhor Gino mudava a receita original do

refrigerante. Produzia a bebida com menor teor de açúcar ou nada adocicada, para atender aos transplantados de rim do Hospital das Clínicas. A bebida era tão famosa que vendia mais que outras tradicionais marcas comercializadas na cidade.

Propaganda do Refrigerante Douradinha e de outros produtos da época.

Fonte: ***Adriana Silva***. Fotografia de Antonio Bernardo Torres, 2012.

A filha guardava, até 2012, máquinas e embalagens para manter viva a memória do pai. Para ela, o segredo do sucesso da bebida era a boa qualidade da água ribeirão-pretana.

Alta Alpes com uma garrafa de Douradinha guardada por mais de 30 anos.

Fonte: ***Adriana Silva***. Fotografia de Antonio Bernardo Torres, 2012.

Também cabe um destaque aos Refrigerantes Don, que têm sua fábrica no bairro Sumarezinho. No mesmo local desde 1964, na Rua

Máquina de fabricação da Douradinha.

Fonte: ***Adriana Silva***, 2012. Fotografia de Antonio Bernardo Torres, 2012.

Adalberto Pajuaba, a empresa foi fundada por **Zenitti Okada**, filho de japoneses. O primeiro produto da marca foi o refrigerante Maçã Don, feito com pouco gás para suportar temperaturas maiores, já que nem todos possuíam geladeira naquela época. O produto também podia ser entregue com gelo, conforme a necessidade do cliente[270].

A Don é uma das fábricas que produz o refrigerante do tipo tubaína, uma criação paulista que tem variantes por todo o estado. Enquanto pessoas de maior renda se deliciavam com os refrigerantes mais caros, os menos abastados ou esperavam datas especiais para consumi-los, como Natal, Ano Novo ou Páscoa[271], ou consumiam a tubaína[272]. Feita com guaraná e extrato de tutti-frutti, uma garrafa de 600 mililitros da tubaína rendia quatro copos e custava menos que um refrigerante de 300 mililitros. Assim, era a preferida para acompanhar um bom pão com mortadela[273].

Seja produzindo cerveja, *chopp*, pinga ou refrigerante, Ribeirão Preto sempre foi um ponto de parada para aqueles que desejam molhar a garganta seca. Basta procurar nas fábricas, nos bares e nas pessoas que lutam para manter a tradição viva. Basta procurar... e provar.

É NA COMIDA E NA BEBIDA QUE O CAMPO E A CIDADE SE ENCONTRAM

Quem nunca sentiu o aroma de terra molhada e das folhas orvalhadas logo após uma boa pancada de chuva nas tardes de verão? E, nesse momento, não se recordou do aroma do açúcar alvo com a canela ocre, mistura polvilhada sobre uma bacia de ágata branca, decorada com flores coloridas e de bordas lascadas pelo uso, repleta do mais saboroso bolinho de chuva, feito pelas mãos sábias e envelhecidas da avó, acompanhado de uma xícara fumegante de café coado na hora?

Outras tantas vezes você tentará replicar esse bolinho e o café, mas jamais será igual, pois esta é a beleza e a complexidade dessas reminiscências. Elas são mais do que os ingredientes e a receita em si. Trazem à tona, em nosso cérebro – e também em nosso coração –, o afeto das

brincadeiras, das férias de gente miúda, do cafuné no cabelo e das histórias logo depois do almoço.

A cozinha trata do afeto, da intimidade familiar. Comer é mais do que uma atividade fisiológica visando à nutrição do corpo[274]. À mesa, socializamos, compartilhamos sonhos e memórias, comungamos valores e crenças, praticamos a cordialidade e a hospitalidade[275]. E, no exercício da comensalidade, nutrimos a alma, enfim.

Assim, entendemos que a gastronomia de determinada região adquire importância fundamental, pois se trata de um complexo cultural, uma vez que, em sua análise, considera os aspectos de clima, localização geográfica, solo, história e a longevidade da presença do homem, produção econômica da localidade, bem como o bioma que dá acesso sazonalmente a uma ampla gama de alimentos[276]. E, como esses estão associados às mudanças mais lentas nas estruturas sociais, integram aquilo que chamamos de longa duração na História[277]. Sem exagero, podemos imaginar que a comida é praticamente uma forma de comunicação que ecoa por muitos séculos entre aqueles que vivem em determinada região, como a nossa.

Caipira, quem? Eu, você, nós...

Pensando sobre todos esses aspectos, refletir acerca de nossos comes e bebes é tarefa complexa. Isso porque, nas terras abertas do que viria a ser Ribeirão Preto, viviam, até cerca de 1819, os índios caiapós. Em seu chão, a canela, o cedro, o jacarandá, o pau d'alho, a peroba, o jatobá e o vinhaço foram sendo derrubados, abrindo espaço para a chegada das grandes fazendas, e um novo espaço urbano foi sendo construído[278]. Nesse processo, convivemos ainda com os **mineiros** expulsos no século XVIII pelo esgotamento da mineração. Além deles, aqui também estiveram os portugueses e, por fim, na segunda metade do século XIX, em um esforço do Estado Imperial e da província de São Paulo, no sentido de substituir os braços escravos e embranquecer a população, levas de

italianos para aqui vieram para "fazer a América", fugindo da pobreza na Itália e povoando as colônias das fazendas de café. Esse "projeto" se fundamentava na imagem construída de que o imigrante trabalhador, forte e disciplinado seria fundamental para a consolidação do País. É bem verdade que essa ideia inicial caiu por terra quando os primeiros movimentos operários e a luta por melhores condições de vida no campo e na cidade envolveram os trabalhadores estrangeiros e nacionais. A partir de então, muitos desses imigrantes passaram a ser vistos como agitadores e perigosos[279].

Para se ter uma ideia, segundo os dados demográficos da população de Ribeirão Preto em 1902, 37,27% era formada por brasileiros, 3,21% por espanhóis, 52,45% por italianos e 4,97% por portugueses. Ou seja, de um total de 52.929 pessoas moradoras na cidade de Ribeirão Preto, 19.729 eram brasileiras e 33.200 eram estrangeiras[280].

As raízes desses brasileiros são encontradas em um ancestral tão querido quanto questionado: o caipira! Essa figura se transformou em uma bruma no tempo[281]. Se "botarmos reparo", os que nasceram nesta terra, em certa medida, são herdeiros caipiras e nem se apercebem disso. E é fundamental que esta descoberta individual ocorra a fim de se evitar o esmaecimento e, por fim, a morte do que ainda resta deste modo de viver.

O caipira foi fruto do povoamento disperso no interior de regiões que hoje conhecemos como os estados de São Paulo e Minas Gerais, entre outras[282].

Constituíam características de seu viver: o isolamento, a posse da terra que cultivava e que, progressivamente, ia perdendo, e a agricultura de subsistência, produzindo, em seu cantinho de terra e em casa, tudo de que necessitava para sobreviver. Infelizmente o caipira ficou marcado pelo personagem **Jeca Tatu**, preguiçoso e enfermiço, da obra de **Monteiro Lobato**[283]**.** Mas essa percepção tem sido revista em obras como a de **Antonio Candido**, por exemplo[284]. Assim, muitos estudiosos descrevem o caipira como trabalhador, forte, inteligente, arguto, maleável, dócil, sentimental, afetivo e sincero, apesar de intimidado no meio urbano[285]. Além disso, o caipira possuía um forte sotaque, com o uso do "R" retroflexo, uma fala mansa e a abundante utilização do diminutivo

– que é algo que aproxima as pessoas e faz um "carinho" quando falamos[286]. Vestia-se com roupas feitas a partir do algodão colhido e fiado em casa mesmo ou em algum tear emprestado de um vizinho[287]. Chita era "coisa de fortuna", só usada para "ver Deus" ou em dia de festa[288]!

O que não conseguia trocava com seus parceiros/vizinhos ou era auxiliado pela prática de muxirão/puxirão/mutirão, que todos entendiam como socorro ao vizinho necessitado. Como controlava seu tempo de trabalho, conseguia determinar seu espaço de lazer, o que, muitas vezes, confundia-se com a própria subsistência, como a pescaria, por exemplo[289].

Tanto o trabalho coletivo quanto o associado ao lazer integravam a alimentação caipira, que, por sua origem fechada, desconfiada e baseada na provisoriedade, tinha por característica fundamental o hibridismo e a subsistência. De fato, o acesso ao alimento fundamentou muito de sua organização social[290]. Era preciso erguer uma cerca, construir uma casa, casar um filho? Ali se fazia a união entre a solidariedade coletiva, a comida e a festa! Enquanto os homens cuidavam de derrubar as árvores e preparar o terreno, roçando o mato e fazendo a colheita, as mulheres cuidavam da alimentação dos roceiros e da festa. As meninas mais novas se encarregavam dos menores. As anciãs explicavam como deveria ser feito este ou aquele prato. E tudo embalado por muita música[291]!

O cotidiano, por sua vez, era menos musical e bem mais duro. Às mulheres cabiam a cozinha, o acolhimento e a hospitalidade, além da limpeza da casa, da lavagem de roupas e do cuidado dos filhos. Também eram responsáveis por manter o terreiro limpo, zelar pela horta, pomar e criações. Aos homens cabia a roça, o trato dos animais e a manutenção das instalações[292].

Cornélio Pires, grande conhecedor e divulgador do universo caipira e que viveu entre 1884 e 1958, explicava que, ao se levantar, bem de madrugadinha, de imediato o caipira tomava um café simples na expectativa do que seria seu desjejum[293]. Nessa época não havia pão, que só chegava pelas mãos de gente que vinha comprar umas galinhas ou ovos para levar para a cidade. Não é que não gostassem... Apreciavam muito, até, em especial com uma bela xícara de café! Mas era um gasto, sabe? Então, só comiam pão quando alguém trazia ou quando iam à

cidade, mesmo. Portanto, a primeira refeição era, logo de manhãzinha, o bolo de fubá de frigideira e mandioca cozida, além de uma boa xícara de café com leite tirado na hora, fornecido pela vaquinha no curral[294].

Findo o café da manhã, recebia da mulher o farnel com as próximas refeições. Aliás, todo bom caipira carregava um embornalzinho junto de si, para o caso de qualquer deslocamento ou viagem um pouco mais *esticadinha*, né?! Nele, ia a comida que conhecia bem, dentro de uma *matula* (panelinha de alumínio amarrada com um pano de prato alvejado com uma colher no meio do nó), o fumo, a garrafinha com café e a cachacinha.

A comida caipira tinha características próprias. Tinha de ter *sustância* e, portanto, precisava ser bem saborosa e forte. Sua base era sal, feijão, arroz, mandioca, milho, abóbora, cará, batata doce, aves, porcos (em especial a banha) e o que mais houvesse na horta de casa ou no mato[295]. Nossas tataravós, bisavós e avós saíam andando pelo mato catando o que fosse ou parecesse verdura: caruru, serralha, guaraná (um tipo de palmito), mostarda nativa, cambuquira (brotos de abóbora), taioba (folha e tubérculo)[296]. O resultado acabava sendo bolinho de flor de abóbora, por exemplo[297].

Bolinho de flor de abóbora.

SILVA, A.; GLÉRIA, A.; ROSA, L. R. O. ***et al. Memórias dos cafezais, 2014.***
Fotografia: Adriana Silva, 214.

Para esquentar a *goela* havia a cachaça. Aliás, como já mencionado, essa bebida era parte integrante da alimentação paulista, em especial porque era fonte de calorias, o que auxiliava no sustento da maioria dos trabalhadores braçais. Era muito apreciada, ainda mais quando misturada com limão e açúcar, mistura que hoje conhecemos como caipirinha, mas que, no início do século XX, era popularmente conhecida como paulista[298].

Os pratos mais comuns eram feijão com couve rasgada, que tinha levado apenas um "susto"[299] no fogo, linguiça, arroz com suã de porco, torresmo, cuscuz, frango e aves selvagens, serralha com muito caldo, pururuca de porco e peixes pescados no rio logo ali[300]. Virado tinha para todos os gostos. De verduras ou de carnes e tendo como base da mistura a farinha de milho. Na verdade, qualquer sobra do almoço era candidata a se transformar em virado. Mas o que ficou mais famoso foi o virado à paulista, de feijão, acompanhado de ovo frito, costelinha de porco, arroz branco, a tal da couve *assustada* e torresmo[301].

Voltando à rotina do caipira... Lá pelas oito e trinta da manhã já era hora do almoço. Por volta do meio-dia tinha o café com o que sobrou da mistura do almoço ou alguma fruta de qualquer árvore perto da roça ou do pomar de casa. Antonio Candido explicava: de volta a casa, havia o jantar, de "comida quente que não viajou". A mistura era a mesma. Já mais à noite, quando muito, tinha garapa fervida ou a derradeira caneca de café do dia[302].

Engana-se, porém, quem imagina que, para a roça, iam apenas os homens. Em momentos de precisão, mulheres e crianças também se faziam presentes. E eram também as mulheres presença fundamental nas festas religiosas de junho, que, na sua origem, comemoravam a fertilidade do solo, preparação, plantio e colheita[303]. Nas festas de São Pedro, Santo Antônio e São João, novamente a música e a comida se casavam em meio às fogueiras[304]. Para uma boa panelada de pamonha servida nessas celebrações, eram necessários de dois a três sacos de um bom milho! As crianças tiravam os "cabelos" das espigas. Sabe aqueles fiapos entre os gomos? As espigas mais características eram transformadas em pequenas bonecas, usadas nas brincadeiras infantis. Nessa tarefa coletiva e familiar, as mulheres mais velhas ralavam o milho, coziam e enchiam

as palhas, que iam para uma panela de água quente, onde cozinhavam até que a mais experiente delas dissesse que já estava pronto[305].

Pamonha caseira.

SILVA, A.; GLÉRIA, A.; ROSA, L. R. O. ***et al. Memórias dos cafezais***, 2014. ***Fotografia: Adriana Silva, 2014.***

Simbora pra cidade!

Esse tempo das festas e da preparação de pratos como a pamonha, o controle das horas de trabalho, a atividade de coleta de frutas e verduras no mato perto de casa, a pesca, a simplicidade e a liberdade da vida de subsistência, contudo, foram sendo progressivamente tirados do caipira. Como se viu nos primeiros capítulos, a modernidade, com as grandes transformações urbanas – e, com elas, as tecnológicas e econômicas –, chegou avassaladora e sem pedir licença a quem já vivia nesta terra.

Após 1850, com o fim do tráfico negreiro e a chegada progressiva de imigrantes, havia uma movimentação no sentido de buscar essa modernidade em conjunto com a urbanidade. Com a chegada da República, então, a palavra progresso estava para além da bandeira nacional; estava nas mentes das elites, dos intelectuais, dos fazedores de leis no Estado.

Nesse sentido, notava-se a busca nas transformações de ordem econômica, com a ampliação das atividades comerciais, do setor bancário e a instalação das fábricas, o avanço da construção civil e seu decorrente impacto no espaço urbano.

Esse progresso, por sua vez, significava a chegada dessa revolução técnico-científica no cotidiano caipira, afetando a forma de sobrevivência e gerando diferentes maneiras de relações de trabalho. Inserido nessa lógica, o fortalecimento do estereótipo de relaxado, tosco e preguiçoso era pretexto bem-vindo para a aspirada intervenção dos chamados valores capitalistas no campo. Estes extinguiriam a relação libertária com o tempo, própria desse povo, e com a relativa falta de ambição da acumulação e descarte, tão cara ao processo do capital. O dito progresso também pressionava o abandono do ciclo do tempo natural (com o ritmo do sol, da chuva, do dia, da noite, das estações do ano) para ser inserido o tempo das fábricas, gerando o abandono da cultura de subsistência.

Na esteira dessa progressiva transformação, não houve apenas a perda de autonomia no controle do tempo e do cultivo. O caipira foi perdendo, também, sua liberdade e o domínio sobre a própria alimentação. Deixou de ser proprietário, transformando-se em agregado e assalariado. Passou a ser profundamente atingido pela flutuação de preços, dependência do mercado em função da substituição dos gêneros tradicionais e dependência do comércio para aquisição de alimentos para a família.

É verdade que a alimentação deixou progressivamente de ser uma alimentação para autoconsumo e, portanto, mais liberta, passando a ser uma alimentação regulada pela aquisição no comércio. É também verdade que o novo ritmo de trabalho mudou as condições de produção. Muito do que antes era produzido com instrumentos e utensílios tradicionais, como monjolo e pilão de pé, caiu em desuso em nome da praticidade.

Se muito foi perdido, ainda assim o caipira não perdeu tudo! Vivenciou todas essas transformações mencionadas, mas resistiu valorosamente por meio de suas tradições e da culinária, que insistia em praticar. Quando migrava para a cidade, o caipira se instalava com sua família nos bairros mais periféricos e baratos, em especial aqueles que faziam a transição entre cidade e campo. Ali reproduzia seu conhecimento de séculos adentro, ou seja, procurava viver dos gêneros básicos

produzidos cotidianamente. A galinha e o porco, o milho da pamonha e do fubá, as hortaliças e as frutas, tudo produzido no quintal. A lenha, que servia bem aos fogões, era retirada da mata ainda existente e próxima. Se a ele faltava muito, a solidariedade da precariedade era um refrigério. As extensas famílias se uniam nas relações de vizinhança, relações estas com etiqueta social bem definida. Ai da mãe de família que fizesse uma tachada de pamonha e não presenteasse seus vizinhos! Profunda grosseria! Por outro lado, o mimo doce, acomodado em tigelas simples, embrulhado em sacos de café alvejados com soda e anil embranquecidos ao sol, era retribuído com bolos e outros quitutes. Isso, mais do que um exercício de cordialidade, significava um acréscimo na alimentação à mesa, naquele dia[306].

Nesses cantos da cidade, a convivência com a italianada era mais intensa do que a já existente no campo. Eram brancos e estrangeiros, mas tão pobres e explorados quanto os caipiras. Aqui, importa notar que, tanto na pobreza quanto no luxo, a inventividade e o trabalho são fundamentais para transformar o alimento em prazer. Afinal, a criatividade não nasce apenas do luxo e do poder, mas também da necessidade e da pobreza[307]. Assim, ambos viviam, em sua culinária, espaços de resistência, mas também de aprendizado mútuo, refletido em pratos como a carne de porco, tão apreciada pelo caipira, que passou a ser temperada com vinho e alecrim usados pelos **italianos** e que fazia a casa toda ficar perfumada nos dias de festa!

Esmeralda Ferreira Molina, de setenta e nove anos e nascida em Guará, na região de Ribeirão Preto, filha de um português e uma italiana que se encontraram, no início do século XX, em uma colônia de café da região, é fruto dessa fusão gastronômica e cultural e explica uma comida tradicional realizada por sua mãe:

Falar sobre o totchio é sempre um carinho. Mas você sabe por quê? Porque na verdade o totchio virou, para nós, um momento de gratidão. Quando a gente podia fazer e reunia todo mundo, né... Mas antes era feito para criar força, para a pessoa doente ter vontade de se reerguer e para as mulheres recém-paridas voltarem a ficar sacudidas, né. Então pegava uma galinha caipira bem gorda[038]. Era uma comida bem forte, porque tirava a gordura dela e fritava com bastante alho amassado. Depois, refogava a galinha. Deixava bem refogada para ficar moreninha e depois, então, punha água, porque a galinha

caipira demora muito para cozinhar. E essa água não cozinhava que nem panela de pressão, que é rápida; cozinhava mais lentamente, então ficava mais saborosa. Depois dessa galinha caldeada, punha em uma travessa funda e enchia de pão, mas pão feito em casa, que era diferente! *Para nós era o brodo, o caldo da galinha. Então ralava o queijo e punha sobre este totchio e a pessoa comia. Parece que era incrível... acabava de comer e dava uma suadeira largada na pessoa e ela melhorava de disposição*[309]*!* Então era assim: quando alguém paria ou caía doente na casa, era certeza que um *totchio* estava a caminho.

Comida e remédio se misturavam. O alimento também era testemunho de gratidão. Esmeralda se lembra que, quando tinha dezoito anos, viveu uma anemia profunda.

– *Os antigos diziam que o sangue ficava ralo,* afirmou.

A doença a deixou em péssimo estado, precisando dos cuidados médicos do Dr. ***Guerino Temporini***. Embora fossem pobres, a lembrança dos cuidados e do carinho de sua mãe naquele momento ficaram marcados.

– *Olha! Ainda lembro! Nós éramos bem pobres, mas a minha mãe era muito cuidadosa. Então o que ela fez? Minha mãe assou uma leitoa inteirinha, colocou na assadeira limpa, arrumadinha e mandou levar para ele! Mas foi gratidão mesmo!*

Com o bolo não era diferente, representando uma forma de solidariedade humana. Tinha bolo de noivado, casamento, visita de parida, aniversário, convalescença, enfermidade e condolência! Como o bolo, os doces também eram fundamentais nessa sociabilidade[310]. **Câmara Cascudo** afirmava que "oferta, lembrança, prêmio, homenagem traduziam-se pela bandeja de doces. Ao rei, ao cardeal, aos príncipes, fidalgos, compadres, vizinhos, conhecidos". Afirmava ainda que o "doce visitava, fazia amizades, carpia, festejava. Não podia haver outra delegação mais legítima na plenitude simbólica da doçura"[311].

Para nossos colonizadores, esses doces refletiam seu modo de viver[312]. Os que lembravam seu sentir eram os bolinhos de amor; os esquecidos; os melindres; paciências; raivas; sonhos; beijos; suspiros; abraços; caladinhos, saudades. Havia aqueles que refletiam a vida religiosa: beijos-de-freira; triunfo-de-freira; fatias-de-freira; capela-de-freira; creme-da-abadessa;

toucinho do céu; cabelos-da-Virgem; papo-de-anjo; celestes, queijinho de hóstia. E também havia aqueles que demonstravam que nem tudo eram flores: barriga-de-freira; conselheiros; velhotes; orelhas-de-abade; galhofas; lérias; casadinhos; viúvas; jesuítas, arrufadas, sopapos[313].

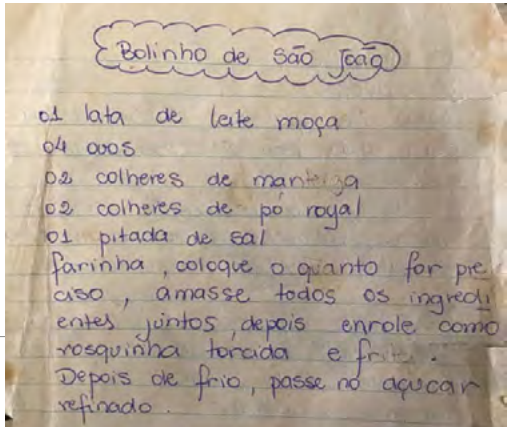
Para nós, nessas terras do Ribeirão, fruto de uma boa e tensa mistura, entre os mais populares estavam: o puxa-puxa, as queijadinhas, o pão de ló, o manjar, a goiabada de orelha, o pudim de pão, o arroz-doce, a canjica, a paçoca de amendoim, a marmelada, a bananada, os doces de batata-doce, a ambrosia. **Dalva Aparecida Ferreira**, de setenta e sete anos, lembra o afeto pelos doces.

O que eu lembro que me alegrava muito era o dia de fazer doce em casa. Minha mãe acordava de madrugadinha e fazia tudo com muito carinho. Ah! O doce de mamão! Pegava ele verde, pequenininho e deixava de molho na água com uma colherinha de cal para endurecer a casquinha de fora. Aí cozinhava em uma água com açúcar e cravo da índia. Daí retirava o mamão meio firmezinho e enchia de doce de leite que também era feito em casa. E não era só esse, era doce de figo, doce de abóbora, de cidra, de laranja da terra. Tudo ficava uma delícia[314]*!*

Muitos desses doces acabaram se transformando em patrimônio imaterial de nosso estado, como o doce de jaracatiá, que era oferecido pelos festeiros aos participantes[315] nas festas de Folia de Reis, que encantavam o povo do campo e da cidade e eram muito tradicionais em Santo Antônio da Alegria e Ribeirão Preto.

Essas receitas queridas, algumas reconhecidamente patrimônio da cultura, outras patrimônio de nossos afetos, foram transmitidas pela oralidade. Tanto no caso dos brasileiros quanto dos imigrantes, foram registradas depois, provavelmente em função da baixa escolaridade, em especial feminina, além dos pesos e dificuldades dos afazeres cotidianos, que também prejudicavam o registro. Muitas de nossas antepassadas aprendiam a partir do olhar e da escuta. A **vovó Bibiana**, por exemplo, preparava ovos quentes – com claras cozidas e gemas moles –, degustados na casca com sal e pimenta do reino. Para fazê-los sempre da mesma maneira, "rezava ave-marias contadas"[316]. Daí as nossas avós e mães dizerem que cozinham "no olho". E quando perguntamos quanto de cada tempero, a resposta é "o quanto baste"! E se insistimos sobre o tempo de preparação, de imediato respondem: "Até ficar pronto! Oras!".

O que parecem expressões vagas, de fato, constituem a sabedoria da cozinha aprendida a partir da observação[317].


Bolinho de São João

01 lata de leite moça
04 ovos
02 colheres de manteiga
02 colheres de pó royal
01 pitada de sal
farinha, coloque o quanto for preciso, amasse todos os ingredientes juntos, depois enrole como rosquinha torcida e frite.
Depois de frio, passe no açucar refinado.

Bolinho de São João, de um caderno de receitas de família, transcritas de tradição oral.

Fotografia: Lilian Rosa, 2021.

Muitas dessas preciosidades gastronômicas foram transcritas para os chamados livros de receitas, ou livros de culinária. A compilação de receitas é, de fato, ancestral e, no Brasil, transformou-se em livros de referência, como *O cozinheiro imperial*, de 1840, ou *O cozinheiro nacional*, de 1875, ou ainda o *Comer bem:* 1001 receitas de bons pratos, de Dona Benta, que teve sua primeira edição em 1940 e que frequentou a maioria de nossas cozinhas nos anos de 1960 e 1970[318].

Capa do livro de Dona Benta.

Fotografia: Ibraim Leão, 2021.

É bem verdade que eles anunciavam e propunham o que se podia comer, e não necessariamente o que se comia. Isso porque, em princípio, eles podiam parecer inocentes, montados ou herdados por uma noiva ansiosa em replicar, em seu futuro lar, as expectativas que, à época, se tinha em relação ao que era ser uma boa mãe de família e rainha do lar. Contudo, aos olhares menos saudosos e mais práticos, as receitas traziam embutidos dados sobre a disponibilidade de alimentos na região e a política de preços praticada, as alterações de gosto, "bem como as relações de classes e de gênero envolvidas na criação ou consumo de determinados pratos"[320]. **José F. Carrato** descreve esse contexto com "os refinamentos da própria doçaria caipira, saídos dos misteriosos cadernos de receitas das babás e sinhazinhas que recomendam, tantas vezes assim: [...] duas libras de farinha de trigo, trezentos réis de cravo, um tostão de canela". É o meio ribeirão-pretano Nelson de Palma Travassos que dá a informação e comenta: "Como decifrar esse enigma? Que quantidade representaria esse tostão de canela? Invejáveis tempos de moeda estável, tão estável que as precavidas senhoras não duvidavam em redigir as receitas para o futuro, invocando dinheiro como medida!". Receitas que resultavam em brevidades, suspiros, babas-de-moça, papos-de-anjos, quindins, mentirinhas, bombocados, queijadinhas, pastéis de nata, fios de ovos e tanta coisa celestial que fazia remontar aos românticos claustros de Portugal, onde pontificavam as freiras-doceiras e faceiras do dulçoroso D. João V[321].

Essas tantas receitas maravilhosas só poderiam ser preparadas com a ajuda dos "trens" da cozinha! A chaleira, para o café, o chazinho com ervas ou, ainda, para o escalda-pés; o caldeirão; a panela; a frigideira; a caneca, a canequinha e o canecão. Havia também as cuias – as de porongo eram mais usadas do que as de cabaça –, a assadeira; as colheres de pau; os tachos; as gamelas, o cuscuzeiro e a peneira. E havia, ainda, o pilão, para socar paçocas de carne e amendoim, além de descascar arroz e feijão. Geralmente tais utensílios eram de barro, ferro, ágata, alumínio ou cobre[322].

Contudo, nada era feito sem o valoroso fogão a lenha com forno e chaminé. Sobre ele, pendurados para defumar, linguiças caseiras envolvidas no fubá e queijos besuntados em óleo, sal, colorau e pimenta do reino para curar. Carrato relembra sua relação afetiva com esse tipo

de fogão: "fogão gostoso, de rabo e lenha, tão acolhedor que, nos dias frios, a gente passa trepado nele, de cócoras, se aquentando, comendo pipoca e sorvendo café. A cozinha grande é, também, um bom lugar de estar". O autor continua descrevendo que "nas noites frias, as crianças relutam em ir para a cama, depois de 'lavar os pés' e tomar o leite com farinha. Querem ficar no colo das vovós ou das babás negras, ouvindo as histórias da carochinha"[323].

Todavia a modernidade – essa impetuosa – chegou até as cozinhas também. Na década de 1930, era possível notar, em especial por meio da publicidade nos jornais de Ribeirão Preto, o advento dos fogões elétricos. Uma vez mais, o apelo era a higiene e a saúde. Tais fogões prometiam asseio e segurança nas cozinhas das mulheres modernas. Não haveria mais as fagulhas e a fumaça do fogão a lenha. As geladeiras e refrigeradores também ofereciam saúde em forma de conservação dos alimentos, mas tamanha facilidade só se encontrava nas casas de grande poder aquisitivo[324].

Além dos utensílios domésticos, novas matérias-primas e a reorganização do tempo fizeram com que a cozinha adquirisse diferentes configurações e que se olhasse para as demais classes sociais[325]. Aos poucos e muito lentamente, a ideia passava a ser a produção de pratos saborosos, rápidos e econômicos para a família[326].

Fruto dessas novidades, alguns hábitos na cidade também se transformaram. O leite e o pão passaram a vir de fora. Chegavam de manhãzinha, vindos das chácaras vizinhas, e, assim que entrava em casa, o leite precisava ser fervido rapidinho, senão azedava. O café ainda era moído e torrado, deixando aquele aroma convidativo de "Seja bem-vindo! Quer uma xícara?" no ambiente doméstico. Ainda havia as quitandas caseiras (biscoitos de polvilho, broas de fubá, pão de queijo e rosca), mas o pão[327], influência italiana e portuguesa, já vinha da padaria[328].

Continuava sendo das mulheres a função do abastecimento das casas, porém muitos dos mantimentos necessários passaram a ser comprados nos secos e molhados e nas feiras livres[329]. Ele, o armazém de secos e molhados, também era local de reuniões para viajantes, fazendeiros ou homens pobres. Ali, além da cachaça, havia a venda de torresmo e linguiças fritas pela esposa do dono[330].

Nas cidades, todas as possibilidades se transformavam em oportunidades de ganho às famílias, fossem pobres ou remediadas. Nos bairros, o quartinho da frente de casa, por exemplo, era transformado em quitandas e pequenos açougues. Esse era o caso, também, das pensões familiares e, progressivamente, das pensões para estudantes, tão comuns em Ribeirão Preto, que forneciam pouso, alimentação e roupa lavada, como a da dona **Aparecida Zaniratto Ferreira**, que ficava na Rua Lafaiete e que, na década de 1960, cuidou de muitos futuros doutores da cidade e da região[331].

Nos quintalejos e nos sítios ao redor da cidade, plantavam-se hortaliças, criavam-se galinhas, produzia-se mel e ainda havia as frutas do pomar. Essa produção era levada para o espaço urbano e os vendedores se transformavam em fornecedores de estimação das famílias. O queijo do seu Zé, o leite do sítio do seu Chico, as verduras da horta da dona Maria...[332]

Esta mudança nos hábitos domésticos era um convite ao empreendedorismo local. Segundo dados da Intendência da Câmara Municipal e fragmentos de Relatórios de Prefeitos do APHRP, entre 1890 e 1904, estes eram os números de estabelecimentos ligados à gastronomia em Ribeirão Preto: 124 secos e molhados, 50 botequins, 18 hospedarias, 17 açougues, 13 padarias, 11 restaurantes e casas de pastagens, 5 charutarias, 5 hotéis, 3 confeitarias e 5 fábricas de massas[333].

Para São Paulo – e pensamos que esta característica também se aplica a Ribeirão Preto –, **Maria Izilda S. Matos** explica que as transformações urbanas e de produção ampliaram a criação de bares, cafés, botequins, restaurantes, confeitarias, pastelarias e tabernas "depois das décadas de 1910 e 1920, quando as pessoas passaram com mais frequência a fazer as refeições fora (especialmente o almoço), devido às distâncias entre o trabalho e a casa"[334].

O fato é que as possibilidades gastronômicas se ampliavam na medida em que o espaço urbano desenvolvia mais cenários: novas praças, jardins, cafeterias, quiosques que serviam *lunchs*, gasosas, chás... Novos grupos passaram a frequentar tais espaços, como os baleiros, os sorveteiros, os pasteleiros e os vendedores de bebidas.

Essa transformação do espaço urbano foi evidente entre as décadas de 1890 e 1920, em que o enriquecimento da cidade era fato. Como já mencionado, as elites locais, capitaneadas pelos bacharéis e coronéis do café, desejavam "civilizar" o espaço urbano, aproximando-o ao máximo dos modelos europeus. Para tanto, importava fazer aqui o que já havia sido feito em Paris, com **Georges Haussmann,** entre 1857 e 1860, e no Rio de Janeiro, com **Pereira Passos,** entre 1902 e 1906. Ou seja: limpar, sanear, modernizar e garantir a segurança contra as ideias perniciosas e os grupos sociais perigosos desejosos de uma novidade chamada direitos sociais[335].

Só que não bastava transformar a cidade. Seus moradores precisavam se tornar mais sofisticados. Tal projeto se ampliou, então, para a moda, para a decoração das residências, para as leituras e, finalmente, para a gastronomia. Era a construção do "homem de bem" civilizado e praticante do que então se consideravam "bons costumes".

Nossa *Belle Époque* coincidiu com o fim do período monárquico e o início da República. Tentava-se, não só em Ribeirão Preto, mas em várias regiões do País[336], reproduzir o estilo francês. Frequentar mais as ruas, as lojas de artigos importados, as confeitarias e cafés era parte do processo, porque demonstrava hábitos "civilizados".

Liamar Tuon explica, por exemplo, que realizar os convescotes festivos ou piqueniques, com grandes toalhas e a cesta de palha contendo uma diversidade de guloseimas, estava na moda – para quem quisesse estar em sintonia com os costumes europeus, é claro! Em geral as damas representantes da alta sociedade se reuniam no Bosque Municipal ou próximo ao Rio Pardo. Ali, conversavam, replicavam algumas brincadeiras de salão ou liam, gastando algumas horas de suas tardes de verão[337].

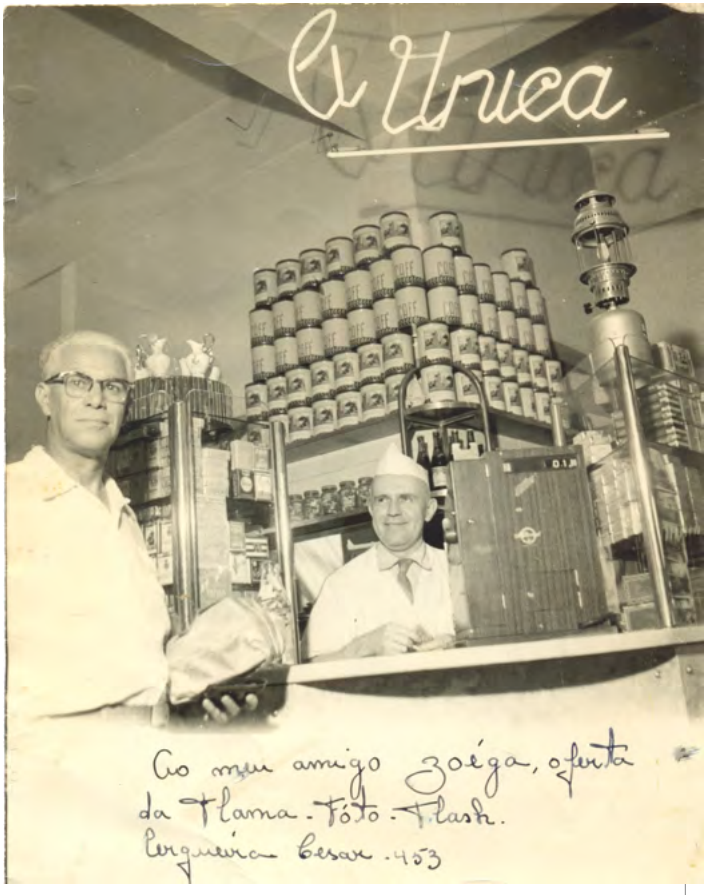
O convescote, entre outras práticas, era parte dessa nova postura, associada às transformações no campo do trabalho e da tecnologia, que também passaram a alterar as demandas de consumo. Estas produziam um movimento paralelo. De um lado, acompanhar a influência francesa e inglesa e, de outro, afastar-se de tudo que lembrasse os tempos coloniais. Além disso, os grupos sociais passaram a se diferenciar não mais pela tradição da terra, e sim pela capacidade de consumo. Novos ricos, descendentes de imigrantes miseráveis, começaram a exigir, nesse novo

cenário, o reconhecimento de seu *status* social por meio do consumo. Comprar uma geladeira, por exemplo, era mais do que a conservação dos alimentos domésticos; era um feito econômico que poucos podiam replicar e, portanto, transformava-se em uma marca de distinção social. Da mesma forma, consumir determinados produtos e alimentos se tornou um bem simbólico. E as possibilidades eram muitas: água francesa, filtros de pedra vulcânica dos açores, vinhos portugueses, champanhe francês, chocolate *Bhering*, farinha láctea Nestlé – entendida como alimento poderoso –, leite condensado suíço Moça[338].

Além disso, o acesso a tais produtos havia sido facilitado, pois estes chegavam aos nossos portos oriundos de diferentes locais do planeta: "de Southampton, Liverpool, Manchester (Inglaterra), Leixões, Lisboa (Portugal), Hamburgo, Bremen (Alemanha), Buenos Aires (Argentina), Montevideo (Uruguai), Amsterdam (Holanda), Genebra (Suíça), Vigo (Espanha), Dunquerque (França), Trieste, Fiume, Livorno, Gênova (Itália), Antuérpia (Bélgica), e Tenerife (Ilhas Canárias), entre outros"[339].

Vivíamos a revolução do consumidor, na esteira do que havia sido tecnologicamente legado pela Revolução Industrial. Aqueles que podiam passavam a consumir tudo o que lembrasse a modernidade. E o que era tradicional era repaginado por essa nova postura social. Assim, "se misturaram ao paladar brasileiro presuntos e queijos de diversos tipos, conservas, whisky, mostardas, molhos, biscoitos, salmão, farinha de aveia, vinhos, ostras, batatas, cebolas, frutas (uva, pera, figo, maçã, tâmaras etc.), arroz, bacalhau, óleo, azeites, azeitonas, nozes, castanhas, manteigas, champanhe, águas, arenque, sardinhas, alhos, carnes, aspargos e cevada"[340].

Um local onde se podiam experimentar esses acepipes eram as cafeterias e confeitarias[341]. As cafeterias já eram fato na Europa desde o século XVI, quando a primeira foi instalada em Veneza. No Brasil, eram frequentadas por artistas, por estudantes universitários, intelectuais, políticos consagrados ou em ascensão e representantes de grandes fortunas. Desde sempre foram espaços de sociabilidade e debates de ideias políticas, trocas culturais, por meio da leitura de poemas e trechos de obras literárias, flertes, conjurações[342]. Muitas também eram confeitarias, mas nem toda cafeteria vendia doces harmonizando com o café e nem toda confeitaria precisava vender café[343].



A Única.

Fonte: *Arquivo Público e Histórico de Ribeirão Preto*.

Na foto, a cafeteria A Única, localizada no cruzamento das ruas São Sebastião e Álvares Cabral. Foi fundada por **Oscar Zoéga** há cerca de oitenta anos. Ponto de encontro dos grandes e dos anônimos da cidade, recebeu o apelido de "senadinho". É uma legítima representante das cafeterias que resistiram ao tempo e ainda se mantêm na cidade de Ribeirão e região.

No caso das confeitarias, serviam doces, regalos, sorvetes. Era o espaço para ver e ser visto. Representavam um grande avanço para

as mulheres, que podiam frequentá-las para um almoço, jantar ou um simples chá ou sorvete, nos dias mais quentes. As *moças de família* só podiam se demorar até as 17 horas. Após esse horário, outras senhoritas, chamadas *borboletas*, ocupavam o espaço[344]. Tais regras não estavam em nenhum livro, mas todos as conheciam bem.

*A cidade contava com boas confeitarias já a partir de 1910, entre elas podemos mencionar: a Confeitaria Aurora (1910), a Samaritana (1911), Floresta (1912), Smart (1913), Braga (1914), Central (1914), Brandão (1915), Victtoria (1915), Bohemia (1915), Castellões (1916), Quinze (1916), Paulicéia (1919). (...) Também devemos destacar a Confeitaria Aurora, da qual encontramos uma referência em 1910, que dizia: "Hoje esta conceituada confeitaria dará aos seus fregueses uma boa função cinematographica com o seguinte programma: No Tempo de Nothany, Inconvenientes do Cinematógrapho, A Filha do saltimbanco e Jogos Olympicos em Londres" (*A Cidade*, 8 dez. 1910, p. 2), demonstrando a inserção do cinema como uma forma de chamar a atenção dos frequentadores da confeitaria*[345].

A confeitaria Smart parecia realmente ser *supimpa*! Carrato afirma que, em 1909, o estabelecimento era a "confeitaria da moda". Ostentava uma "construção moderna, com vastos salões arejados e adornados de quadros e reclames de outras casas; vasos ostentando em toda sua frescura palmeiras e outros vegetais de "nossa rica flora". Nas "artísticas prateleiras", os olhos dos clientes se voltavam para "rubras maçãs, frescas peras amenas ao paladar, cheirosos cajus, finos licores, sobressaindo o verde *peppermint*, vinhos franceses, portugueses e nacionais: convidativos *puddings*, cremes, pães de ló, brevidades, suspiros; queijos suíços, flamengos, mineiros, velhos do reino, castanhas, nozes, avelãs de Portugal etc." Para o cliente que quisesse aproveitar o ar fresco, a confeitaria apresentava, na área externa, um "magnífico parque com aprazível caramanchão, coberto de trepadeiras odoríferas". Quanto ao atendimento, podia ser considerado impecável, com "pessoal correto e amável, sob a competente direção do sócio Antônio Garcia de Souza, que se compraz em oferecer à freguesia nova que vai chegando o seu bom copo de cerveja". Inicialmente a cerveja era servida quente. Somente mais tarde, passou a "ser congelada dentro de caixas de serragem misturadas a barras de gelo, diligentemente fabricada pela Fábrica Santa Maria, ali à Rua Barão do Amazonas, 10"[346].

Além das confeitarias, as *mulheres de família* também podiam frequentar os restaurantes dos hotéis, que geralmente serviam refeições. Neles, como nas confeitarias, importava ver e ser visto. Esta ocupação foi sendo feita aos poucos, pois, antigamente, apenas estrangeiros e viajantes podiam ocupar tais espaços.

Havia, finalmente, as pastelarias, sendo que uma delas, O Carioca, fez muito sucesso, pois foi, pelo menos até a primeira metade do século XX, o único estabelecimento de um proprietário negro no centro de Ribeirão Preto. **Dona Cândida**, de 82 anos, lembrava bem esse feito para uma cidade que, ao longo de décadas, insistiu apenas na sua memória imigrante e branca:

Meu marido era da família dos cariocas que tinham um bar lá no centro, único estabelecimento comercial de negros no centro da cidade. Era uma portinha, mas era muito bem querido! Foi deles até 1974, 75. Depois você tinha na Tibiriçá com a Prudente de Morais o bar do ***seu Augusto****, também era um casal negro, mas, no centro, comércio de negro era só O Carioca*[347].

Brasileiros, caipiras, brancos, negros, campo e cidade. Ao fim e ao cabo se misturaram entre panelas, colheres de pau e especiarias. E dessa mistura, que era cotidiana, e estava tanto nos pratos simples de barro quanto nas porcelanas Limoges e Christofle de nossos antepassados, surgiu, graças à inventividade, uma gastronomia sem preconceito que junta tudo isso na busca do prazer do comer e beber.

Hoje essa gastronomia é reconhecida e tem a chancela de sofisticada, figurando nos *restaus* refinados e endinheirados. É a gastronomia ítalo-caipira a nos lembrar que, enquanto povo do interior, fomos e continuaremos fortes, se estivermos juntos e misturados, compreendendo nossas diferenças e, principalmente, progredindo a partir das características que nos unem. E que continuemos celebrando esta convivência sempre com uma boa mesa. Pensando sobre isso, nada melhor do que a nossa **Cora Coralina**, que foi poetisa, morou em Jaboticabal e foi doceira lá do Goiás Velho, para refletir sobre isso:

E era um comer de fazer gosto. Sopa de macarrão grosso, português, isto é, importado. Tutu de feijão, gordo, arroz de forno, pirâmide. Carne enrolada, carne cheia. Frango assado com seu recheio. Molho de

guariroba. Tigelada. Lombo de porco assado e farofa, dizíamos mexido. A leitoa vinha nas suas duas bandas, tostada, cheirosa, apetites exaltados. Travessa descomunal de empadas quentinhas, tostadas fundo e cobertura, o velho forno de barro exato. Tudo isso acompanhado de vinho tinto – o tal do garrafão e das botijas – e cerveja... Depois os doces. Compoteiras, terrinas, pudins, queijo de leite, tudo em calda. Canela, cravo e baunilha embalsamavam o ar... Lá pelas tantas, vasta mesa posta de café, chá, chocolate grosso e pratos de bolos redondos e quadrados, em forma de coração, servidos retalhados e à vontade, a la fartura, dos velhos tempos...

Carta de Cora Coralina para Ondina – Cidade de Goiás, 28/7/1978

DEUS É MAIS! BENZIMENTOS, PROCISSÕES, TERREIROS E CELEBRAÇÕES

Nenhum outro tema abordado neste livro mostra com tanta clareza que os caminhos da modernidade não são retilíneos. Referências culturais como benzimentos, procissões, terreiros e celebrações resistem ao tempo. Vivenciam processos de sincretismo, hibridação ou transculturação, resultando em diversos sistemas culturais representativos da diversidade étnica brasileira[348].

Essa perspectiva da resistência é importante para a compreensão dos discursos dominantes da modernidade tratados em vários capítulos

desta obra. Caracterizadas pelo desejo de romper com as tradições, as falas assentadas na ideia de progresso as representavam como velhas, antiquadas, atrasadas. Os "homens e mulheres que desejam ser modernos" deveriam buscar a emancipação da tirania da religião, do divino e seus representantes. Nesse processo misturaram-se estratégias, caminhos, projetos, memórias, expectativas e experiências diversas. A modernidade exigiu confronto, e ninguém atendeu ao chamado para a batalha com tanta presteza como as religiões.

De um lado da disputa estava o progresso, cobrando o fim da superstição, do misticismo e do controle da vida pública pelos poderes eclesiásticos. Cabiam aos homens as coisas dos homens. Afinal, o mundo moderno era dos homens, e não de Deus! Pelo menos assim pensavam os que se intitulavam modernos.

Do outro lado estavam as religiões, principalmente as mais consolidadas, como a católica. Como arma, adotaram o discurso que indicava a modernidade, o liberalismo e todos os seus frutos como degradadores da família, da moral e dos bons costumes. A ordem era combatê-los sem trégua, no púlpito, no confessionário, nos documentos religiosos. **Pio IX**, na encíclica *Quanta Cura e o Syllabus*[349], deu as diretrizes que seriam seguidas nas décadas seguintes, apontando os "erros da modernidade". Era uma cruzada contra os novos infiéis.

Enquanto a batalha avançava do final do século XIX para continuar ao longo do XX, identidades de resistência se formavam em torno da religiosidade popular. Surgiu uma multiplicidade de expressões de fé, traduzidas na religiosidade simples do devoto, nas crenças da benzedeira, dos africanos, nos pontos da umbanda, nos rituais indígenas e em outras manifestações. Movidos pela necessidade de sobrevivência, esses movimentos furaram limites, romperam objeções e colonizaram essa tal modernidade, criando espaços de reapropriação, reafirmação e interação.

No Brasil, os embates começaram desde o século XVI[350]. A Igreja Católica Apostólica Romana foi grande parceira tanto da Coroa portuguesa quanto da espanhola – grandes impérios coloniais, que entendiam

como fundamental à sua tática de dominação a domesticação mental e cultural dos antigos donos da terra: a população indígena. Contudo, havia um problema: o pequeno contingente de religiosos para trabalhar nessa parceria. Eles precisavam se deslocar e se estabelecer em territórios distantes, nos continentes americano, africano e asiático. Assim sendo, pensando estrategicamente, a Igreja Católica, com o Concílio de Trento, tomou uma decisão ainda no século XVI. Passou a permitir a associação dos dogmas e ritos estabelecidos em Roma ao olhar simbólico e à compreensão de mundo das culturas indígena e africana. Dessa forma, na medida em que conheciam e misturavam esses sentidos e saberes, pretendiam dominar mentes e corações[351].

Com a escolha do modelo de negócio a ser implementado na *terra brasilis* e fundamentado na *plantation*[352], os **africanos** foram arrancados de suas famílias e traficados nos tumbeiros, assim chamados pela alta incidência de morte na travessia. Milhões de seres humanos foram agrilhoados e vendidos nos mercados. Uma vez fechado o negócio nos mercados de peças escravas, esses africanos eram arrastados sobre os carros de boi ou em marchas exaustivas até as residências nas cidades, as fazendas de cana, minas de ouro e, finalmente, no século XIX, as plantações de café[353].

Como se vê, apenas nesses parágrafos iniciais já estão contemplados os três grupos que deram a liga ancestral para a formação de nossa religiosidade e, por conseguinte, seus festejos e celebrações, foco primeiro deste capítulo. Ou seja, **europeus**, **indígenas** e africanos conviveram nestas terras odiando-se, combatendo-se, explorando-se, mas, principalmente, misturando-se, amando-se e aprendendo uns com os outros. É bem verdade que, séculos depois, a mesma Igreja, em contexto diverso, reverteu as ordens dadas no século XVI. Só que daí, em especial no Brasil, tal reversão já não era mais possível. A cultura amalgamada ao longo dos séculos garantiu que houvesse uma junção entre o chamado catolicismo oficial e obrigatório, pautado nas regras de Roma, e o catolicismo popular, ou seja, a fé vivida pelo povo, criando formas religiosas de expressão profundamente sincréticas, em especial no campo.

As Donas Marias e seu ofício de benzer

A necessidade, as dificuldades impostas pelo clima e, às vezes, a pobreza produziam um viver de portas abertas entre as casas das vilas camponesas e dos bairros mais antigos da cidade de Ribeirão Preto e região. Nesse contexto, no qual as pessoas precisavam contar umas com as outras, as benzedeiras assumiram um importante papel.

Em caso de precisão, os membros da comunidade poderiam chamar a **Dona Maria**[354]. Viúva, vestida de preto, cabelo branco, católica praticante, frequentadora das missas e procissões[355]. Era quem trazia, em um pacotinho de papel pardo, as cinzas da Quarta-Feira Santa, distribuídas pelo padre, e adentrava nas casas da vizinhança para passar, em formato de cruz, na testa da meninada esse precioso conteúdo. Dona Maria, beata e benzedeira da comunidade[356]!

Na sua casa, no jardim, que, aos olhos desatentos, parecia descuidado e cheio de mato, havia boldo para o mal-estar do estômago; uma moita de capim cidreira para acalmar os nervos, que se tornava mais eficiente quando era misturado com a flor do arbusto de camomila; babosa, que servia para curar ferimentos e fortalecer os cabelos; a guiné e a arruda, fortes para benzer e para os banhos. A roseira rústica, branca, bem escondida no canto entre as demais plantas, era fervida com açúcar queimado e leite, uma beleza para acalmar gente assustada. O manjericão e o alecrim, além dos usos culinários, eram ótimos para benzer também, pois eram ervas de Nossa Senhora, afinal a tradição dizia que, em fuga com seu Menino, a Santa Mãe secara as fraldinhas em uma imensa moita de alecrim em flor.

A cozinha, com uma imagem do Sagrado Coração envelhecida fixada sobre a porta, era equipada com um fogão a lenha sempre aceso e, entre as panelas fumegantes para o almoço ou o jantar, ela recebia aqueles que precisavam de um benzimento. Naquela época, bem mais que hoje, os médicos e remédios eram muito caros e inacessíveis para determinados nichos sociais[357].

Fotografia: Ibraim Leão

Dona Maria não sabia que infringia os cânones católicos misturando santos, ervas, números cabalísticos e oração. Na Idade Média ela provavelmente teria sido indiciada na Inquisição. Tampouco entendia que, no seu herbário particular, congregava as plantas da sabedoria indígena, europeia e africana. Isso não importava nem para ela e menos ainda para os que lhe procuravam, pois, no Brasil dos séculos XIX e XX, figuras como Dona Maria eram muito requisitadas, tanto na cidade como nas comunidades agrícolas. Quanto ao padre, este sabia de seus benzimentos e até, vez por outra, tomava seus chás para amenizar os achaques! O sacerdote, quando sábio, entendia que elas, as Donas Marias, beatas e benzedeiras, cuidavam do povo.

As mães desesperadas recorriam a elas para cuidar do quebranto, que acreditava-se ser adquirido quando uma criança era muito bonita. Era excesso de amor da família, e não "mardade"[358]. Já a explicação para o mau-olhado, olho atravessado ou olho gordo era diferente. Era

o olhar de "malquerença", de inveja e de raiva que "pegava" no integrante mais frágil da família: a criança. Os sintomas do olho gordo eram moleza no corpo, sonolência e falta de apetite. Já o mau-olhado fazia os pequenos chorarem muito e não dormirem, de forma alguma, causando uma confusão doméstica. A benzedeira puxava uma cadeira, que compunha o conjunto envelhecido da mesa de madeira, acomodando a mãe com a criança. Pegava um copo de vidro cheio d'água e, com uma pinça, prendia o carvão em brasa do fogão e fazia um movimento em cruz rezando um Pai Nosso. Depois, segurando três folhinhas de guiné, planta poderosa, repetia a seguinte fórmula:

– *Nossa Senhora carregava seu Bento Filho. Lavava Suas fraldinhas para cheirar, o bem entrar e o mal ir para outro lugar*, dizia em tom ritmado[359].

Uma vez benzida, a criança tomava a água coada do carvão e, ao final de três dias, arribava.

Já o cobreiro, ou cobrelo, era adquirido quando se vestia alguma roupa contaminada por animais peçonhentos ou lagartixas, coisa muito comum naquela época. Certa feita, Zezinho[360] chegou à casa de Dona Maria com a pele toda enrugada e inflamada. Para esses casos, Dona Maria iniciava o benzimento com o seguinte diálogo, repetido por três vezes:

– *Zezinho, que tendes?*

– *Senhora, cobreiro.*

– *Zezinho, curai.*

– *Senhora, com quê?*

– *Águas das fontes, ervas dos montes*[361].

Quando o problema era espinhela caída, o procedimento era outro. Acreditava-se que o problema era um ossinho que saía do coração e virava para dentro, perto da boca do estômago[362]. Quem padecia desse problema ficava sem coragem para fazer nada, corpo dolorido, dores de estômago e muita náusea e vômito. Nesse caso, a benzedeira colocava o necessitado sentado em uma cadeira, erguendo seus braços e posicionando as mãos espalmadas uma contra a outra, de sorte a medir se havia um desalinho entre as duas partes. Tudo pronto, a velha senhora iniciava o benzimento, seguido de cruzes nos pulsos, estômago e costelas, dizendo:

– Espinhela cahida. Portas para o mar. Arcas, espinhelas. Em teu lugar! Assim como Christo, Senhor Nosso, andou pelo mundo, Arcas e Espinhelas se levantou[363].

Ou ainda, para os casos de machucados mais sérios, a benzedeira usava simbolicamente um pedaço de pano com uma linha branca e agulha transpassada. Era o pano de coser para benzer. Enquanto alinhavava o tecido, empreendia a seguinte reza-diálogo com o doente:

– *O que é que eu coso?* – dizia Dona Maria.

– *Carne rasgada, nervos torcidos, coluna, quadril, torcicolos, pescoço, ombros, peito aberto, espinhela caída, os braços, os fêmures, os joelhos, as pernas e os pés* – respondia o doente.

– *Em nome do Pai, do Filho e do Espírito Santo, Amém!* – finalizava, com o Sinal da Cruz, a benzedeira[364].

Quando o quadro era grave, também recorriam à Dona Maria. Ela vinha em auxílio do filho que teimava em não nascer e da mãe que lutava para impedir que seus outros filhos vagassem órfãos pela vida. Sendo beata, benzedeira e parteira, quando necessário, a reza era direcionada. Enquanto ajudava a parturiente a fazer força e respirava junto, simultaneamente orientava para que se repetisse a fórmula ancestral:

– *Minha Santa Margarida, me acuda que não estou prenha e nem parida. Não estou prenha, nem parida*[365] – repetia a grávida.

A velha Dona Maria havia criado seus filhos e convivia com seus netos. Era pobre, mas não passava necessidade. De vez em quando, recebia ajutório do povo: velas brancas, um saco de arroz ou feijão, criava umas galinhas... Pedir ela não pedia nunca! Era uma forma de carinho que o povo tinha para com ela. Teimava em morar sozinha, mas não era solitária, pois sua autoridade moral garantia uma posição de respeito e acolhimento na comunidade.

Naquela época era comum entregar as crianças ao apadrinhamento de algum santo ou beato de devoção. Por essa razão havia tantas **Marias, Aparecidas, Lourdes, Antônios** e, mais para meados do século XX, na região do nordeste do estado de São Paulo, **Donizetes**. No caso da Dona Maria, que não era santa, o reconhecimento se dava de outra forma. Dizem por aí que muitas das crianças que ela salvou de virarem

anjinhos se transformaram em afilhadas, como expressão de gratidão de seus pais. Dizem também que, em todo aniversário, comunhão e casamento, ela era convidada de honra na festança!

Essas "Donas Marias", tão fundamentais ao longo do século XIX e XX na nossa sociedade, ainda hoje, em pleno século XXI, mantêm-se guardiãs de uma tradição valiosa! Mesmo com o avanço da medicina e a modernização dos costumes, essa expressão da religiosidade popular ainda resiste.

Em Ribeirão Preto, uma sábia e compassiva Dona Maria, sempre pronta para ajudar, afirmou, em entrevista para a revista *Revide*, em 2019, que não recusava chamado de ninguém que estivesse necessitado. Mesmo quando estava almoçando, ela largava o prato, encostava em um canto e ia atender[366].

Benzer "é um dom que vem de família", afirmava. Dom que passou de uma geração a outra, tanto no lado da família materna como paterna. Reparando bem, a foto traduz aquele sincretismo do catolicismo popular, explicado anteriormente. Em seu local de atendimento, conviviam harmoniosamente no altar santos católicos e entidades da umbanda, terço em uma mão e folha de guiné na outra.

Dona **Maria das Graças Gonçalves** conta que não tem conseguido passar a tradição para a próxima geração.

Fonte: Revista ***Revide***, de 29 de agosto de 2019. Fotografia: Ibraim Leão.

Em São Carlos havia a **Vó Eva**. Em 2015, em entrevista para o G1, Dona Eva Galvão Baltazar, então com 80 anos, já contava com 40 anos de benzimento, dom herdado do pai. Nascida na fazenda Tamoio, ela cortou cana, foi faxineira, lavou e passou roupa, cozinhou e costurou. De tudo um pouco fez para sobreviver. Espírita e católica, sempre que podia ia à missa. No tempo livre se dedicava a fazer garrafadas para ajudar as mulheres a engravidar e para aliviar dores. Contou na entrevista que rezava e ouvia as pessoas: "Há o choro oprimido, problemas sérios, a pessoa quer uma palavra amiga, de conforto e não acha", contou Vó Eva[367].

Como se vê, histórias como essas se repetem em muitos municípios do interior e entre os moradores da zona rural. Lá em Sertãozinho havia a **Dona Santina**, que tirava cartas e benzia. Atendia em cômodo contíguo a sua casa e a fila de gente para ser socorrida era sempre grande. O mais difícil era quando aparecia criança magrinha e triste, com "mal de simioto". Nesses casos, o tratamento era longo. Um óleo era passado nas costas enquanto a velha senhora repetia uma prece.

Em Guaíra havia a **Dona Lúcia**. Benzedeira antiga, cuidava das crianças de toda a cidade. Sentada em um banco de madeira, no quintal de casa, rezava baixinho e de maneira incompreensível. Nas mãos ela levava um ramo de arruda. Aos domingos e dias santos lá estava a Dona Lúcia na missa.

Essas amadas Donas Marias, Vós Evas, Donas Santinas, Donas Lúcias e tantas e tantos certamente ocupam a memória afetiva dos muitos que receberam seu carinho no momento de necessidade. Beatas e benzedeiras, devotas católicas e das entidades da umbanda, useiras e vezeiras da arruda, da guiné, do alecrim e do terço... Para essas pessoas, não importava o que diziam as regras eclesiásticas ou os achaques dos modernosos que não acreditavam em superstições. O que elas desejavam mesmo era seguir usando seu dom na prática da caridade e apaziguando o sofrimento!

Terços, festas e procissões

Como já mencionado, nas décadas finais do século XIX, o Brasil queria ser moderno, civilizado! Nesse sentido, uma nova construção

política implantou diferentes formas de organização burocrática. No lugar das cabeças coroadas pelo sangue e hereditariedade, o processo eleitoral consolidou uma República, manca e cheia de vícios dos tempos da Colonização e do Império[368]. Contudo, o Decreto 119-A, de 7 de janeiro de 1890, garantiu novo *status* nas relações Estado-Igreja nas terras brasileiras[369]. A extinção do Padroado Régio, uma aliança medieval entre Estado português e Igreja Católica transposta para o Brasil desde os tempos coloniais, abriu espaço para novas possibilidades de ordenação das relações entre estado-cidadãos/fiéis-religião, fosse catolicismo, protestantismo, espiritismo, candomblé, umbanda e tantas outras.

Contudo, por mais que se desejasse a implantação da ciência e da modernidade, no Brasil, era difícil não pertencer à cristandade. Mesmo com a chegada da República, teoricamente um Estado laico, a tradição de sacramentos como batismo, casamento, confissão e comunhão ainda estava em mãos das hierarquias católicas[370]. Um exemplo disso é que, desde meados do século XIX, os sepultamentos eram nos cemitérios públicos, mas que vergonha para a família que não velasse seu morto na mesa do jantar, em um velório doméstico, em pleno século XX[371]!

O mesmo catolicismo epidérmico, explícito em seus atos devocionais, herdado de Portugal e sincrético, que gerou, sem qualquer estranhamento, as Donas Marias, precisava das romarias, dos ofícios e das rezas nas casas, procissões e peregrinações[372].

Isso se dava, novamente, em função das duras condições de sobrevivência tanto no campo quanto na cidade. Era muita precisão e pouca tecnologia. Assim, fenômenos naturais e seus impactos nas plantações e nos animais pontuavam nosso calendário religioso, que travestia tais forças em símbolos cristãos. Dessa forma, o ano era marcado pelas novenas no mês de maio, ofertadas à Nossa Senhora. Para o mês de junho, a trezena era de Santo Antônio, que tinha o acréscimo de ser conhecido como casamenteiro, além, é claro, dos terços de São João.

Os terços eram momentos de fé, de festa e de encontros, espaços de sociabilidade e criação de vínculos entre os habitantes das fazendas. Para muitos que moravam no campo, era o tempo que rompia o isolamento e a monotonia do cotidiano de trabalho e de dificuldades. Dias de São João, Santo Antônio e São Pedro eram motivo para rezar o terço

e reunir os moradores da colônia. Convidavam-se todos os vizinhos. A dona do terço era a responsável por fazer a quitanda e puxar a reza, de preferência cantada. Quando terminava a reza, era a hora de aproveitar as quitandas: biscoito, broinha, bolacha, rosca e chá[373].

Nessas práticas costumeiras, a missa, a oração e o terço se misturavam às danças, comilanças, músicas e ladainhas, em especial após a chegada dos imigrantes italianos e espanhóis na região de Ribeirão Preto[374]. A reza era longa. Se fosse rosário, eram 150 Ave Marias; se fosse terço, eram 50. A criançada reclamava: "o horror era ficar sentado do lado da mãe, esperando aquela 'canturia' do terço que não acabava nunca, pra gente poder comer quitanda! Essa era a euforia da molecada! Comer a quitanda, e não o terço!", conta Dona Célia Bondezan de 78 anos [375].

Enquanto isso, no terreiro, a imensa fogueira crepitava. Um grupo preparava o ponto alto do terço. Era hora de demonstração de fé e coragem. A brasa vermelha e fumegante da fogueira era esparramada no chão de terra batido. Em volta ficava o povo curioso e ansioso. Alguns rapazes e moças tiravam os sapatos e, com os pés descalços e a calça dobrada na canela, arremessavam-se em correria sobre o braseiro. Dizem os devotos que quem tinha fé chegava do outro lado com os pés ilesos!

O terço também era o momento de virar compadre e comadre de fogueira. Feito o acordo de "compadrimento", escolhia-se um tição de fogo grande, retirado da fogueira. Um pisava no tição de um lado e outro do outro. "Pronto, viravam comadre ou compadre para o resto da vida." O mesmo ritual era usado para apadrinhar alguém no dia do terço. E não era de mentira, não! Dali em diante, o laço era forte e não podia ser desfeito[376].

Para os jovens, era a oportunidade da descoberta e dos enamoramentos. O dia do terço de Santo Antônio era dia bom para simpatias de amor. Segundo **Dona Maria Girotto de Lima**, residente em fazenda de café, as meninas "inventavam, no dia de Santo Antônio, de pingar aquela vela no prato"; dizem que os pingos formavam o nome do amado. Outra simpatia deveria ser feita tarde da noite. A moça que queria se casar ia até o quintal e enfiava a faca em uma bananeira. Dona Maria confessa "não ter muita fé nessas coisas", mas que se acreditava que, ao tirar a faca da planta, as marcas pretas deixadas na faca pela resina formavam o nome do futuro marido[377].

Práticas como as festas dos santos e os terços, típicas do ambiente rural, vieram para a cidade com os antigos moradores das fazendas. Dessa forma, festejos como o de Santo Antônio também se tornaram muito celebrados no ambiente urbano.

O foco, aos poucos, deixou de ser as procissões e o terço e passou a ser as festas. Em Ribeirão Preto e região, esses encontros ocorreram por mais de cinquenta anos na região do Bom Retiro (o Bangu), próximo de onde hoje é a Cava do Bosque. O senhor **Guilherme Botelho** conta que havia uma área aberta, na Rua Camilo de Matos, n. 682, usada para realizar a festa organizada por sua avó. Alguns caminhoneiros emprestavam a lona, que, sustentada por bambus, cobria todo o terreno. Muita madeira era usada para fazer uma "fogueira muito grande, com uns dois metros de altura"[378]. O pessoal se reunia e "dava prenda, frango, peru, leitão, doce e acontecia a festa. Antes da festa iniciar, fazia a reza do terço". Seu Guilherme explica que, no momento da reza, mesmo com o ambiente cheio, todo mundo ficava quieto. Quem "puxava o terço" era o padre[379]. Diferentemente do terço da roça, em que era difícil a presença de um sacerdote, em decorrência da distância, na cidade muitas vezes a festa não só contava com a presença do padre, bem como podia ser organizada por ele.

Seu Guilherme segue contando que, no final do terço, havia a queima de fogos. "Era um acontecimento! Iam o prefeito, o delegado, muitas vezes o juiz [...]. Vinha gente de longe para trazer prenda, e a festa rodava a noite inteira, com sanfona, esse samba de mesa, muita cantiga de viola". A área próxima do terreno ficava "coalhada de carvãozinho[...]. Mas era uma maravilha! Todo ano minha vó preparava aquela festa", relata, saudoso[380].

No calendário religioso, todas as festas importavam. No Natal, momento de união familiar, havia os reisados. Como já mencionado, no mês de junho, os aniversariantes eram São João, Santo Antônio e São Pedro. Se o padre estivesse presente para as trezenas e os terços era muito bom, mas, se não houvesse nenhum representante do clero, a festa seguia sem qualquer problema. Era só um dos mais velhos e respeitados dirigir as preces, puxando o terço, após o qual o mastro com a imagem dos santos e fitas coloridas era erguido. Era a autorização imediata para as músicas, danças e comidas da parte profana da celebração. Todo esse

processo de organização e condução da festa consolidava os laços entre a vizinhança, gerando um resistente tecido social.

Certamente, contudo, a morte e ressurreição de Jesus Cristo era a festa mais dramática e tocante, pois o período da Quaresma subvertia o cotidiano dos fiéis. Ocupava o tempo entre a Quarta-feira de Cinzas e a Ressurreição de Cristo ou Páscoa.

Dona Marta Aparecida Rodrigues Sanches, moradora de uma vida inteira nas fazendas de café da região, contou ter aprendido de sua mãe que, "durante a Quaresma inteira, nas segundas, quartas e sextas, era proibido ingerir carne, mas em especial na Sexta-Feira Santa não se comia carne de jeito nenhum!"[381]. Tomava-se o cuidado de, nesse dia, não varrer casa e não se fazer nenhum trabalho doméstico. "Os cabelos das meninas eram presos sem pentear, as brincadeiras ficavam suspensas, a música proibida e os espelhos cobertos por toalhas", lembra Dona Marta, que também é benzedeira. Esse era um dia de luto: "dia de guarda pelo sofrimento do Senhor Maior. Além disso, havia também a participação no ofício da Paixão e morte de Cristo[382].

Na Sexta-feira Santa, o enredo final dessa tragédia relembrada há vinte e um séculos começava a se desenrolar. Muitos iam até a cidade para se confessar, comungar e acompanhar a Procissão do Senhor Morto, que seguia no esquife decorado em roxo com a imagem, em tamanho natural, e ladeado pela Senhora das Dores. Em muitas cidades da região ainda havia voluntários que personalizavam, temporariamente, os centuriões romanos e, portanto, precisavam ser mascarados para não atrair a raiva de toda a gente. Havia, ainda, Verônica, que, a certa altura, enxugava simbolicamente o rosto da imagem do Cristo morto, gerando profunda comoção! Esse dia era de tristeza e muitos esperavam a chuva, que sempre vinha, representando as lágrimas sinceras dos fiéis.

Quando o sábado amanhecia, tudo mudava. O sofrimento tinha hora para acabar! Dez horas era a ascensão de **Jesus Cristo** aos céus! O bem novamente havia vencido e trazia esperança para o ano que seguia. As mães corriam atrás das crianças para lavar os olhos, porque a água das dez horas era abençoada, fosse de rio, torneira ou tina.

Os homens e a molecada se preparavam para descontar toda a raiva da maldade cometida contra o Nosso Senhor. Era o momento

da malhação do Judas, uma tradição colonial, que executava simbolicamente o traidor na mencionada tragédia e merecedor de todas as humilhações.

Um grande boneco em tamanho natural, vestido com roupas masculinas e recheado de palha, era alçado em um galho de uma grande árvore e o povo se fartava de tanto bater no pobre. Nas malhações mais famosas chegava a ter fila para "dar com o pau no Judas".

Conta Dona Célia que ela e seu tio **Gilberto Bondezan** eram os responsáveis por confeccionar o boneco na fazenda onde moravam: "Mas a gente não fazia o judas pra malhar. A intenção era de criticar os outros. Por exemplo, um fazendeiro sovina de onde a gente morava"[383].

O povo aproveitava esse dia para desforrar os desaforos cotidianos das autoridades. Dizem que muitos judas eram parecidos com alguns delegados, prefeitos, coronéis e mandachuvas locais. No entanto, nada comprovado. Era o povo que falava muito...

Malhação do Judas no Sábado de Aleluia, Rio de Janeiro, Brasil (***Brulement de l'Effigie du Juda***: Le Samedi Saint) – Jean Baptiste Debret.
Faz Parte do livro ***Viagem pitoresca e histórica ao Brasil*** – Disponível em: https://ieccmemorias.wordpress.com/. Acesso em 20 de jan. de 2021.

O fato era que, na ausência da comida, do trabalho, da saúde, da educação e da omissão da justiça dos homens, todos recorriam às divindades. Elas se transformavam em integrantes da família, a quem todos apelavam, e chegavam a ganhar apelidos como Chiquinho, para São Francisco, ou Naná, Nasica, para Nossa Senhora de Nazaré, por exemplo[384]. Em cada casa, por mais humilde que fosse, havia ou um sacrário no frontispício de entrada com a imagem de algum santo ou um cantinho, no interior da residência, com um verdadeiro panteão particular com os queridos da família. Podia ser São Francisco, que protegia os animais domésticos e a criação, São José, protetor dos trabalhadores e da família, Santa Rita e São Judas Tadeu, para as causas desesperadas e impossíveis, Santa Luzia, para proteger os olhos, Nossa Senhora das Graças, contra as mais diversas crises, e tantos outros. Só não podia faltar Nossa Senhora Aparecida e Jesus Cristo. Com a chegada da italianada, passou a haver santo na cozinha também São Benedito, que recebia a primeira xícara do café, coado para a família, todo dia pela manhã, e que protegia da fome e mantinha as despensas e panelas sempre cheias[585]!

Nem sempre funcionava, mas a culpa não era do santo, não, dizia **Dona Mafalda**, filha de colonos italianos, de olhos profundamente azuis e moradora de fazenda de café na região de Ribeirão Preto. A culpa era dos homens que queriam passar na frente de Deus e aí, segundo **Seu Pedro Sanches**, descendente de colonos espanhóis, quando Ele "ridicava" a chuva, a única alternativa era lavar os pés do santo na procissão.

A procissão era um espaço de barganha com a divindade para celebrar determinada data ou solucionar um problema específico. Para quem era criança, como dona Mafalda, era um alegre passeio em meio ao povo por toda a colônia da fazenda. Caminhavam ao som da cantoria do hino para Nossa Senhora Aparecida, mas outras cantigas e ladainhas valiam também:

– Meu senhor São Sebastião.
Pela Cruz que tem na mão.
Nem de sede nem de fome.
Não mata seus filhos não.
Vamos fazer penitência.
Vamos pôr joelho no chão.

Quando foi daí há pouco,
A chuva lhe deu no chão[386].

A escolha por São Sebastião não era ingênua. Na tradição, esse santo protegia o patrimônio do mundo rural, como o regime de chuvas, a peste e demais doenças que afetavam as plantações e criação, vitais para a sobrevivência da comunidade[387]. Portanto, para os adultos, aquele era um momento grave, um momento de sacrifício, em que o fiel precisava demonstrar que sua intenção era sincera e que consistia em caminhar descalço debaixo do sol escaldante, carregando água, pedras e cruzes. E a barganha com o santo ia além: o fiel, principalmente se tivesse mais posses, prometia um leitão ou um bezerro para a festa da paróquia. O final da procissão era o ponto alto. Parte da água era lançada no cruzeiro ou usada para lavar os pés do santo, na capela. Ao final, os fiéis jogavam um pouco d'água em suas cabeças, voltavam para casa e arremessavam a terceira parte do líquido, agora abençoado, nos telhados das casas. Era certo que, em poucos dias, a chuva vinha e era uma alegria só[388]!

Se as celebrações e a devoção eram vitais para o povo do campo, na cidade não era diferente. Em Tambaú, por exemplo, desde as décadas de 1930 e 1940, festeja-se o santo negro do século XIII, São Gonçalo, casamenteiro das "moças entradas em anos", protetor dos ossos e dos violeiros, com direito a muita música e comida. A festa de São Gonçalo é considerada patrimônio cultural imaterial em muitos municípios do litoral e do interior.

Senhor **João Bento** conta que seu pai fazia a dança de São Gonçalo da seguinte maneira: "monta lá o altar e vem cantando todo mundo, numa fila tudo de casal, homem e mulher, homem e mulher, aí canta. Depois da oração começa a dançar, vai pra lá, vai pra cá". A música, cantada pelos casais, era acompanhada por duas violas e pelos pares e sapateados dos dançarinos:

– São Gonçalo milagroso, casamenteiro das véia, casamenteiro das véia, eh, casamenteiro das véia, eh! Este é o primeiro verso que pra São Gonçalo eu canto eh, eh, pra São Gonçalo eu canto, eh...

A dança, de acordo com seu João Bento, era "quase que nem congada. São Gonçalo é negro também". Depois da festa era a hora da catira. Duas fileiras de homens, com os braços cruzados nas costas, sapateavam em

ritmo forte. Melhor ainda se fosse em assoalho, porque o som do salto da bota ficava mais alto. Havia ainda a contradança, a caninha verde, em que também se batiam palmas, e havia uma que era "uma outra parte que dançava, em que o desafio era trocar verso", termina[389].

Em Ribeirão Preto também se fazia a festa de São Gonçalo. **Senhor Ismael** relata que havia o **Zé da Viola**, que tocava o instrumento na celebração. Organizado na Vila Abranches, o festejo era feito pelo tio de Ismael. Bem ao estilo da festa característica do interior, a dança era acompanhada só por violão e viola, enquanto se cantava: "pega a viola e canta, toca o ritmo de São Gonçalo"[390].

A realização da festa em Sertãozinho é relatada pelo Senhor **João Batista.** Ele conta que acompanhava seu avô, que "tocava flauta e violão na festa de São Gonçalo. [...] De madrugada... Aqui em Sertãozinho, tinha São Gonçalo, Folia de Reis", relembra[391].

Outra celebração extremamente importante para a cidade de Ribeirão Preto e região, desde o século XIX, era a de São Benedito, nascido na Itália no século XVI e filho liberto de escravos comprados da Etiópia. O culto a este santo franciscano, que transformou a cozinha do convento em espaço de exercício do amor por meio da multiplicação dos alimentos, tornou-se muito importante no Brasil. A trajetória desse santo, por ser de extrema beleza, fazia com que as celebrações em torno dele fossem disputadas pelos ribeirão-pretanos, em especial os negros. Além disso, em uma cidade que produziu uma memória de ter sido construída apenas pelas mãos imigrantes brancas, homenagear um santo negro fazia toda a diferença.

Festas como São Gonçalo e São Benedito são formas de resistência cultural de grupos étnicos que têm poucos espaços. São evidências de como a cultura é um agente de reconfiguração das forças sociais, econômicas e políticas, promovendo inclusão e visibilidade social. Essa percepção é importante na medida em que, ao escrevermos sobre religiosidade e suas celebrações decorrentes, o tempo e as lembranças tendem a romantizar as vivências, apagando as mazelas que se viviam cotidianamente[392]. A memória doura os dias de fartura das festas, mas convenientemente omite as noites de escassez e de frio que faziam as crianças, hoje senhores de 70, 80, 90 anos, dormir com fome. O mesmo

ocorre com a convivência entre os grupos sociais tanto na cidade quanto no campo.

Nesse sentido, é importante lembrar que, com a Abolição, em 1888, e a República, em 1889, se a Constituição colocava brancos e negros como iguais, o racismo estrutural produzido nos pós-Abolição escancarava que ambos deveriam ficar em posições bem diferentes no âmbito social, que marginalizava econômica e espacialmente os antigos braços escravizados[393]. Assim, a cultura e a religiosidade se transformaram em valiosos espaços de afirmação e resistência para a população negra.

As magias, religiões e religiosidade são uma forma de manipulação das questões sociais e culturais de determinado grupo. Elas permitem que interpretemos determinada realidade e nos inteiremos dela. São um espaço simbólico composto de valores e formas de conduta que ligam o indivíduo ao coletivo[394]. Em Ribeirão Preto e região, esse espaço se expressava nas festas de São Gonçalo, São João, na Folia de Reis e, em especial, na de São Benedito.

O centro das celebrações era a Igreja de São Benedito, localizada no quadrilátero central da cidade, principalmente a partir da década de 1930. Em um terreno próximo da igreja, na Rua Prudente de Moraes, a Irmandade de São Benedito promovia as rezas, os terços e as quermesses[395].

Igreja de São Benedito.

Fotografia: Ibraim Leão

Além da missa, havia o terço, que acontecia toda semana, aos sábados e domingos. O espaço também era dedicado à memória da luta pela liberdade.

Tinha festa de 13 de maio, para comemorar a abolição na igreja São Benedito, os negros todos vestidos na igreja São Benedito, depois ia (sic) *dançar, tinha quadrilha e os pretos sambavam até o dia raiar para comemorar a Abolição.* (**Dona Maria dos Santos**, 88 anos)[396].

Para esta parcialidade da população, progressivamente empurrada para as regiões periféricas, que ocupava os piores postos de trabalho e que vivenciava a pobreza cotidiana, participar de uma procissão em que o santo era reverenciado nas ruas mais elegantes do quadrilátero central ribeirão-pretano era motivo de orgulho não para um fiel, mas para uma parte da sociedade que se via ali representada!

Ainda na colônia, a hierarquia eclesiástica católica determinou que, nas procissões que envolvessem mais de um santo, houvesse uma apresentação hierárquica crescente. Ou seja, São Benedito, embora tivesse a primazia no cortejo, de fato, hierarquicamente seria o de menor prestígio, Mas o povo não sabia ou talvez não desse importância a essas decisões das batinas. O fato é que, em dia de procissão, os fiéis, orgulhosos, admiravam seu santo. E, quando alguém teimava com a ordem das coisas, o céu mandava recado.

Eu me lembro da procissão de São Benedito, até a minha mãe contava. Na procissão de São Sebastião, o padroeiro de Ribeirão Preto, é São Benedito que sai na frente. Um dia eles falaram que São Benedito não ia sair, aí minha mãe disse que virou noite, escureceu tudo pra chover. Então vamos pôr São Benedito! Aí pôs São Benedito e a coisa mudou. O povo pergunta por que São Benedito sai na frente de toda a procissão, e é por isso. (**Dona Jenny**, 77 anos)[397].

No distrito de Cruz das Posses, próximo à cidade de Sertãozinho, está localizada a Colônia Preta, formada, por volta de 1889, por um grupo de escravos libertos na região. Ali também acontecia – e continua acontecendo – a festa de São Benedito, que ocorre em período diferente do determinado pela Igreja. Para o povo dessa colônia, dia de celebrar São Benedito é 13 de maio, para festejar também a Abolição.

Até 2011, quem organizava a festa era **Dona Maria da Conceição**, preta velha de lencinho na cabeça, bisneta de escravos que ainda entoava os cantos dos cativos pedindo aos céus que os livrassem do cativeiro e falecida em 2011, aos 94 anos. A festa se mantém, organizada pelos descendentes de **Dona Maria da Conceição,** de **Honório Sacramento** e de **Dona Marcelina**. A cantoria que a acompanha é bem descrita na letra da canção que se segue:

Viemos celebrar a festa. Dos pobres com alegria. Dos negros da irmandade. Do povo da romaria. O Santo que era humilde. Nos leva à oração. Com danças e com a folia. Com cantos de louvação. Salve São Benedito, o santo padroeiro. Viva São Benedito, o Santo cozinheiro. Salve São Benedito, o santo padroeiro. Viva São Benedito, o Santo cozinheiro. Viemos celebrar a festa. Dos irmãos desamparados que o Santo socorria como seus irmãos amados. Piedoso São Bendito, escuta nossa oração, no ritmo da congada, canta o nosso coração. Viemos celebrar a festa com bandeira e estandarte. Quem ama São Benedito, sabe festejar com arte! Benedito, Benedeto, da congada e da folia, para quem quiser ser Santo, tem que ter muita alegria[398].

Como se nota, o que os mantém na lida da arrecadação dos donativos e na preparação dos festejos é a memória dos que já se foram e a fé pelo santo. É mais que uma festa: trata-se de uma declaração de respeito à tradição de luta e amor aos antepassados.

Os veio acabô e nós fomos acompanhando até hoje. E só espero que, quando eu sair morto, que nem eles saíram, e isso aqui ficar para os que vêm vindo. Que tem muita criança para conhecer. [...] A mesma raiz que nós peguemo eles vão pegar também. Aqui ninguém mexe, ninguém compra. Senhor Honório, bisneto de Honório Sacramento[399]

Tão antiga quanto a festa de São Bendito é a da Cruz do **Pedro**, que acontece há cerca de 100 anos, nos dias 28 e 29 de junho! Pedro, de 9 anos de idade, era filho dos escravos **João e Constância**[400]. Para a legislação da época era ingênuo, ou seja, filho de escravo nascido liberto pela Lei do Ventre Livre[401]. Liberto, mas tinha de trabalhar até os vinte e um anos para seu senhor. Assim, atuava como candeeiro do carro de boi conduzido pelo escravo **Teodoro**, que, em 29 de junho de 1885, estrangulou-o no caminho de volta, entre a fazenda de café Boa Vista e a Santana, localizadas no distrito de Bonfim Paulista. Após o crime,

os pais foram levados pelo seu senhor para a cidade. O assassino, por sua vez, viu suas mãos paralisarem, ficando secas. Segundo o povo diz, foi por conta da maldição lançada pela mãe, desesperada. O povo também conta que o infeliz terminou seus dias sendo alimentado pela caridade alheia.

Quanto ao menino, no céu ele foi reconhecido! E de "negrinho de senzala" virou milagreiro. Na cruz instalada no lugar da árvore em que o assassino simulou o suicídio de Pedro, o povo corria para pedir ajuda. Para ali, iam centenas de brancos e negros, pois o sofrimento de um pai, um filho, uma mãe não tem cor!

Por volta de 1900, houve a construção da capela ao lado da cruz, promovida pelo **Coronel Quinzinho da Cunha** e por **D. Alberto José Gonçalves**.

Este último, em um amplo esforço de romanizar o catolicismo popular da região, tentou transformar a festa do menino Pedro, negro, na festa de São Pedro apóstolo. Mas, decerto, ainda hoje, tantos anos depois, os devotos acorrem para a festa da Cruz do Pedro, o menino milagreiro. O povo até festeja, mas o próprio São Pedro deve ter ciência de que, de fato, é a festa do menino!

Pelo menos desde 1938, quando o senhor **Antonio Rodrigues Nunes** organizava o terço, a procissão e a festa, é assim...

Nos velhos tempos, só as famílias de colono que moravam na fazenda já garantiam o evento. Era tanta gente na procissão que, se se distraísse da criança e lhe soltasse a mão, ali entre a cruz do Pedro e a Venda, era possível perdê-la. Na fazenda eram mais de sessenta famílias morando nas seis colônias, tudo lotado de gente; tinha no Saté, no Baixadão, aqui em cima que desmanchou, no Jatobá... A fazenda naquele tempo ainda tinha três mil e oitocentos alqueires, com mais de um milhão de pés de café, composta por várias seções: Capão Alto, Tamburi, Sapé, Cabomba, Jatobá, Boa Vista, Colonheta, Boa Esperança e Baixadão. Os colonos tinham um pouco de terra onde podiam plantar algodão, café, milho e feijão. Além disso, alguns eram meeiros[402].

Na tarde e noite do dia 28 de junho, as pessoas de toda a região vão se achegando na frente da venda do **Zé Goleiro**, na fazenda Boa Vista, e se servindo de pipoca, pão com salsicha, chocolate quente e quentão.

Algumas barraquinhas de festa junina também ficam espalhadas pelo terreno. Nove andores ricamente decorados são apresentados ao povo que aguarda. Na sequência, a rezadeira e suas auxiliares se posicionam na frente dos santos e começam o terço e os cânticos de louvação. Finalizada a reza, é levantado o mastro de São Pedro em meio a uma interminável queima de fogos.

Andores da Festa da Cruz do Pedro.

Fotografia: Guilherme ABC, [2012].

Em seguida, os andores de Nossa Senhora Aparecida, São José, Santa Rita, Santa Luzia, São Sebastião, São João, Santo Antônio, São Pedro e São Benedito são divididos entre os fiéis de acordo com sua predileção ou o pagamento de uma promessa específica. Todos prontos, velas são distribuídas e segue a procissão no caminho entre a Venda do Zé Goleiro e a Cruz do Pedro.

A condutora do terço evoca os vivas:

— Viva Santo Antônio!

— Viva!

— *Viva São João!*

— *Viva!*

— *Viva São Pedro!*

— *Viva!*

— *Viva o povo de Deus!*

— *Viva!*

E os fogos de artifício anunciam que estamos chegando... Ao chegar no pátio da Capela da Cruz do Pedro, o clima é uma mistura de vitória e muita devoção. Os andores vão sendo colocados dentro da Capela, enquanto uma fila aguarda para entrar. As pessoas vão colocando suas velas na entrada, ajoelhando-se, fazendo suas preces, seus pedidos e agradecimentos. A comoção é geral, mesmo para aqueles mais céticos; o respeito pela fé, o caminhar pelo interior da Capela e, pelo menos, um olhar a cada santo se faz necessário; os mais devotos fazem suas preces na sala dos milagres, onde estão pendurados os ex-votos que simulam e representam as partes do corpo que alcançaram as graças[403].

Na noite fria do dia 28 para o dia 29 é que tudo acontece! No dia 29, o padre reza uma missa na capela e o leilão das prendas é realizado. O lucro auferido é distribuído para instituições de caridade e para auxiliar na organização da festa do próximo ano.

Foliões da fé

A terra virou asfalto. Os dias viraram meses. A fé não diminuiu, mas os devotos dos Três Reis Magos tiveram que se reinventar para não sucumbirem à mudança do rural para o urbano. Antes eles cantavam, rezavam e celebravam a visita de Baltazar, Gaspar e Melchior ao menino Jesus, de 25 de dezembro a 6 de janeiro, seguindo de fazenda em fazenda[404]. Agora, a rotina da fé mudou. Já faz tempo que essa manifestação religiosa convive com as buzinas dos carros e a incerteza da acolhida. A resistência, entretanto, não pareceu dolorosa àqueles que, ainda em 2021, peregrinam de casa em casa ou em encontros organizados pelo poder público[405].

Dez anos atrás, Ribeirão Preto abrigava duas capelas – uma no bairro Vila Virgínia e outra na Avenida Mogiana – e um altar, na Rua Rio Araguaia, dedicados aos Santos Reis. Eram, naquele ano, sete companhias, todas localizadas em bairros periféricos da cidade: **Vitória**, na Vila Carvalho; **Irmãos Rodrigues**, na travessa Pompeia, no Alto no Ipiranga; **Irmãos Vieira**, na Vila Albertina; **Irmãos Adolfo**, na Vila Virgínia; **Estrela da Guia**, no Jardim Paiva; **União**, no Jardim do Trevo, e **Companhia Mineira**, no bairro Marincek[406].

Nem todas seguiram, mas a Folia de Reis, em Ribeirão Preto, não acabou e, se depender da família Alves, membro da Companhia de Reis Irmãos Adolfo, não vai acabar. Baltazar é a terceira geração de foliões e sua neta, **Gabriela Regina Fernandes**, de 11 anos, disse que vai continuar.

A promessa e a fé são elementos que igualam e unem essas pessoas com histórias tão diferentes. Baltazar é ele mesmo o agraciado da fé de seu pai, o senhor Adolfo Alves. Suzi, a filha, também mereceu promessa e sobreviveu. O senhor **Iraci Rodrigues dos Santos**, da Companhia Estrela da Guia, só tem a agradecer as graças alcançadas. O **senhor Victor Júlio Ferreira**, da Companhia Mineira, celebra até os dias de hoje a promessa atendida feita pelo pai em favor de sua vida. A senhora **Maria de Lourdes Seixas Vale**, da Companhia Irmãos Vieira, mantém o altar de Santos Reis em um dos cômodos de sua casa, em agradecimento ao atendimento recebido pelo seu marido. Com muita devoção, a senhora, que reza todos os dias com os joelhos no chão, abre sua casa para quem com ela compartilha a fé nos Três Reis Magos.

Embaixador de Santos Reis, aquele que conduz a comitiva, o homem de 84 anos canta e reza, porque assim sua mãe determinou em promessa feita aos santos. A graça que ela alcançou, garantindo a sobrevivência do filho, fez dele seguidor da folia religiosa. Senhor Iracy sabe da força que o som dos instrumentos tem, quando impõe sua cantoria. Na memória que insiste em manter, uma história sempre precisa ser contada, símbolo da crença dos foliões.

Contou ele, emocionado, que, ao ser convidado a rezar no velório de um amigo tocador de bumbo em sua companhia, todos se arrepiaram quando o instrumento reverberou som próprio em resposta à dedicação daqueles que oravam em versos cantados.

Além dos que tocam os instrumentos – caixa, bumbo, cavaquinho, viola, violão, sanfona, pandeiro, chocalho –, e cantam (mestre e contramestre, fazendo primeira, segunda e terceira voz, o tala e o contratala), uma companhia pode ter palhaços, que recebem nomes diferentes dependendo da região do País, e condutores da bandeira. Na formação original, eles andam de casa em casa e só entram quando convidados para cantar e rezar. A tradição refere-se ainda a oferendas de comida, seja na própria casa, seja em alimentos que são doados, como frango e outras carnes, arroz e macarrão para serem preparados em festa de confraternização dos foliões.

A bandeira é beijada com devoção e introduz a comitiva. Há quem pendure fotos ou mesmo agradeça com dinheiro a passagem da companhia. Cabe ao embaixador conduzir versos de apresentação, pedido e agradecimento. Rimados, eles são acompanhados pelos instrumentos e garantem a animação da cantoria.

Senhor dono da casa, levanta e venha vê
Venha vê no seu terreiro como tá de floresce
É os três Reis do Oriente ele veio te conhece
Já abriu o seu portão, a bandeira venha recebe...

Deus salve sua janta que matou a nossa fome
Seu nome já está escrito, na mesa que os anjo come...[407]

Terreiros: onde os santos e as divindades se encontram

Na umbanda, natureza e humano são partes do que se entende por sagrado. As flores presentes nos cantos para os Pretos Velhos, por exemplo, podem ser entendidas como uma memória da vida que tiveram no campo. Na tradição da umbanda, orixás, guias e santos católicos circulam pelos mesmos espaços, acolhendo os que buscam alento para sua questão cotidiana[408].

A década de 1940 é o período de formação dos primeiros terreiros umbandistas de Ribeirão Preto. Contudo a experiência dessas comunidades é anterior a esse período e decorre do aprendizado daqueles que sobreviveram à escravidão migrados para cá em função do crescimento das fazendas de café. **Seu Guina**, por exemplo, era neto de escravizados e aposentado após décadas de trabalho na Ferrovia Mogiana. Ele e sua esposa, **Dona Tonica**, fundaram o terreiro "Pai Joaquim do Congo e Ogum da Ronda", que até hoje funciona na Vila Carvalho[409].

Em Pontal, **Dona Helena** herdou o terreiro "Pai Candinho, pela razão Pai Sebastião e Ogum Rompe Mato" de uma outra mãe de santo, **Dona Joana**, já falecida. Esse terreiro foi fundado na cidade de Pontal em meados da década de 1930. Ali se misturavam práticas umbandistas, do candomblé e kardecistas, estas últimas especificamente dedicadas à cura. O terreno onde funcionava o terreiro foi doado por um grande fazendeiro da região, em agradecimento pela cura de sua filha.

Dona Joana, em seu tempo, promovia grandes procissões de celebração para Cosme e Damião, que, no culto africano, são *ibejis*, entidades gêmeas. Faixas eram carregadas onde se lia: "Saravá Cosme e Damião e Daum" e doces coloridos e guaraná eram oferecidos.

Assim como no catolicismo, os terreiros possuíam um calendário festivo direcionado a cada entidade homenageada, por exemplo: em maio, os Pretos Velhos, em setembro era a vez de Cosme e Damião, em muitos centros chamados também *erês* ou ainda *ibejis*, protetores dos médicos e das crianças. Em função do Dia das Crianças, muitas casas também festejavam em outubro.

Para os frequentadores do terreiro, Cosme e Damião representavam as "crianças que deixaram o plano físico prematuramente e tiveram a oportunidade de voltar como entidades espirituais detentoras de uma pureza extrema, cujo processo de ressignificação espiritual fez delas espíritos bastante evoluídos"[410].

Uma grande quantidade de crianças circulava pelo terreiro nesse dia, mais do que habitualmente. A fartura era marcante nessas festas, com uma profusão de balões coloridos, além de uma ampla mesa de doces, bolos e guaraná, angariados na comunidade, por meio de doações.

Terreiro preparado, antes da festa profana, vinham os ritos sagrados, iniciados com muita reza, som de atabaques e a cantoria dos pontos específicos que preparava o terreno para a incorporação dos médiuns (a chamada gira).

Na sequência, todos compartilhavam das guloseimas oferecidas, levadas em pequenos bocados para as residências, na intenção de carregarem consigo um pouquinho das bênçãos dadas pelas entidades durante a celebração. E assim, por meio de signos tradicionais: a música, a dança, a comida e a bebida, garantia-se, por mais um período, a harmonia para a comunidade.

Além de seu **Guina, Dona Tonica, Pai José e Dona Helena**, ainda havia outros pais e mães de santo tradicionais, como **Dona Chiquinha, Dona Maria Abadia e Dona Joana**, do terreiro do Pai Benedito. Havia também o fundador de um dos primeiros terreiros em Ribeirão Preto, no Ipiranga, para cima da estação do trem, **Pai José de Xangô**.

Todos eles, para seus frequentadores e consulentes, eram madrinhas e padrinhos, uma vez que tinham uma comunidade inteira sob sua responsabilidade, como Dona Chiquinha, que legou o terreiro para sua filha, Dona Joana. Ela conta que a mãe "fez muita caridade, ajudando, inclusive, a criar filho dos outros. [...] As mães vinham, pegavam, já estavam grandes pra trabalhar. [...] Ela tinha os doze dela e tinha os outros". Para dar conta de tantas bocas, a panela era enorme, dando, inclusive, para alimentar as pessoas que vinham de longe para se benzer e participar dos trabalhos de cura e não tinham nada para comer. Dona Joana complementa que sua mãe "nunca foi rica", mas, "também nunca passou fome, nunca faltou nada". A ação de caridade de Dona Chiquinha resultou em uma família grande. "E hoje eu tenho irmão loiro, branco, moreno, preto, de tudo quanto é cor, mas é assim: a metade é tudo de criação. Irmão mesmo são doze. Então, a batalha dela foi essa, ela benzeu muita gente, sabe", finaliza Dona Joana[411].

A caridade parece ser um fator comum entre as "madrinhas" da umbanda. Antônia[412], dona de um terreiro em Guaíra, era uma mulher negra, elegante, com cabelos arrumados, unhas longas e pintadas de vermelho e sempre muito cheirosa. Todos que a conheciam a chamavam **Madrinha Antônia**. No fundo da casa dela havia um quartinho, onde

ela tinha um centro de umbanda. Sempre sorridente, aquela senhora ganhava o coração da vizinhança. Logo cedo ela abria a janela, que saía para o quintal, e perguntava para a vizinha:

– *Como estão as coisas? E a menina, melhorou?*

A preocupação era com a criança que se recuperava de uma doença que a havia paralisado chamada *Guillain-Barré*. A Madrinha mandava frutas, pagava a passagem para a mãe visitar a menina no hospital e, claro, rezava muito. Depois de um tempo, convidou a mãe para conhecer sua tenda. A "menina precisa de um trabalho". Sem acreditar, mas desesperada por ajuda, já que a garota havia sido "desenganada" pelos médicos, lá foi a mãe, com a criança a tiracolo. E esse foi o primeiro contato de uma família meio ateia, meio católica com uma tenda de umbanda

Histórias como essa mostram como a necessidade e a esperança promovem os contatos culturais, mesmo quando as diferenças parecem irreconciliáveis. Naquele ambiente simples, com um esteio de madeira segurando o telhado e alguns bancos de madeira, tendo ao fundo um congá, com imagens de santos católicos e "guias" da umbanda, era possível abrigar diversas crenças. Quando a assistente da Madrinha Antônia começava a puxar o "ponto", os trabalhos se abriam com um ex-escravo, Pai João de Aruanda. Independentemente da crença, um a um se achegava diante de Madrinha e pedia com toda reverência:

– *A bênção, meu Pai.*

A partir daí seguiam-se aconselhamentos de todo o tipo, que os presentes ouviam, sem nenhuma privacidade. Depois vinha o João Baiano, entidade "braba", que desfechava bronca nos desavisados. Ao final dos trabalhos, Madrinha cumprimentava a todos, não deixando de recomendar a importância de ir à missa todo domingo.

Nesses terreiros tradicionais, não existiam divisões. Santos, Orixás, Pretos Velhos, Índios, Caboclos e tantos mais conviviam harmoniosamente.

– *O que você quer de mim?* Era sempre a primeira pergunta que uma entidade em terreiro de umbanda fazia a quem chegava para se consultar.

Essa é a mais bela característica da umbanda. Caridade e cura são alguns dos grandes pilares desta fé. É a disponibilidade de auxiliar e aconselhar a todos que necessitam, incluindo os marginalizados (homossexuais, crianças abandonadas, prostitutas) e os mais pobres do *status* social, além de acolher os grandes, "homens e mulheres de bem", que, quando buscam a umbanda, transformam-se em humanas criaturas que sofrem. A cura acontece a depender da fé e do coração limpo de quem buscou o auxílio.

Afoxé: o candomblé na rua

Os terreiros de candomblé têm suas celebrações tradicionais aos Orixás, divindades ancestrais da cultura africana e que carregam em si as forças da natureza, em especial do tronco linguístico iorubá. Não é uma religião única e, portanto, seus terreiros seguem vertentes diversas. O fundamento da crença é o de que o bem e o mal, o céu e o inferno não existem, o que leva o devoto ao exercício de uma rigorosa ética[413].

Além das celebrações mencionadas, o candomblé é a base do afoxé, uma das primeiras manifestações de rua dos negros no Brasil, por ocasião do período do carnaval, e que se tornou tradicional, desde 1996, em Ribeirão Preto[414]. É composto de muita música, indumentárias e ornamentos e anualmente homenageia um Orixá[415].

Manifestação histórico-cultural de matriz africana, o afoxé não é um "bloco de Carnaval" nem um "bloco afro". Suas raízes mais profundas estão na cultura, na filosofia e nas lutas dos povos e comunidades tradicionais de matriz africana. Em síntese, como já disse ***Gilberto Gil****, para facilitar a compreensão, "um afoxé é candomblé de rua", uma expressão de uma cultura milenar que mantém como fundamental o vínculo do Humano com a Natureza na sua totalidade e inteireza, no aspecto físico/concreto e na dimensão cultural/ancestral ou espiritual, cósmica*[416].

Finalmente, o que tentamos demonstrar foi a garra, os obstáculos vencidos e a alegria de saudar o imaterial tão necessário na condução cotidiana das condições materiais. Não importa se era santo católico,

entidade de umbanda ou orixá de candomblé. Nessa terra roxa, onde tudo se sincretizou, aos olhos do povo, Deus sempre foi mais!

São Sebastião na Catedral do Ribeirão Preto

Além das celebrações descritas até aqui, entre as festas da fé mais prestigiadas, ontem e hoje, estavam aquelas promovidas pelo pároco responsável pela catedral com o apoio do bispo e de toda a comunidade leiga, que vivenciava e ainda compartilha do cotidiano religioso deste templo. Entre elas estavam a da Semana Santa, com toda a sua pompa e circunstância, com direito a uma lista de "cavalheiros" que faziam "a guarda de honra na SS. Sacramento"[417]. Havia também a Festa do Coração de Deus, que ocorria em julho, com direito a novena e sermão do bispo antes da Coroação de Jesus[418]. O mês de Maria era especial! Com novena, sermão de padres convidados e a coroação da Virgem, ladeada por crianças vestidas de anjinhos[419]!

Coroamento de Nossa Senhora. Momento da cerimônia em que um homem coloca uma coroa sobre a cabeça da imagem da santa. No interior de uma igreja. 1251. 1955/1956 – maio – APHRP.

Contudo a mais concorrida era a festa do padroeiro, o dono do patrimônio sobre o qual se assentava a vida religiosa dos fundadores da

cidade: **São Sebastião**, soldado e guerreiro em nome de Jesus! Sempre nos janeiros, ao longo de todo o mês, os festejos se revezavam com o brilho da fé dos devotos. Todas as noites, havia novenas solenes e sermões com religiosos ilustres dissertando sobre a fé e o comportamento dos homens cristãos, mas também havia – e ainda há – o leilão de prendas cuja renda auxiliava em algum projeto específico da Catedral. E todos colaboravam da forma como podiam. Os donos de terras ajudavam com bezerros, porcos, galinhas. Os comerciantes, com ferramentas e alimentos. O Grande Circo Americano utilizou a féria de seu espetáculo da terça, 18 de janeiro de 1910, como contribuição para a celebração[420]!

No dia 20, o momento mais aguardado, o programa da festa era intenso! Às onze horas da manhã, missa solene com pregação sobre o Evangelho e aqueles que não se enfraqueceram ante os desafios propostos por Deus. À tarde, "uma imponente procissão", que percorria todo o quadrilátero central da cidade. Durante a caminhada, as falas e exortações eram realizadas por religiosos de renome. De volta à igreja, o tão aguardado leilão de prendas tinha início. Às vinte e uma horas, diante de todo o povo e das diversas associações religiosas convidadas, ocorria uma vistosa queima de fogos de artifícios, que seria lembrada e comentada até a próxima celebração[421]!

Mas nem sempre tais festas foram realizadas com tamanha pompa e circunstância e, houve um tempo em que nem era Catedral Metropolitana de São Sebastião e nem ficava onde hoje a admiramos, na rua Florêncio de Abreu. Coisas da história...

Antes que uma igreja representativa para os primeiros habitantes de Ribeirão Preto fosse construída, a matriz de referência para os católicos de então foi, durante muito tempo, a de São Simão. Contudo, em função do fortalecimento do processo de povoamento local e de suas decorrentes demandas espirituais, por volta de 12 de março de 1852, resolveram erguer uma capela fundamentada em um patrimônio material doado ao mártir São Sebastião.

Para tanto, doações de determinados proprietários de terra da região da vila foram realizadas, a exemplo de **José Alves da Silva** e **Pulcina Maria de Jesus**; **Mateus José dos Reis e Maria Silveira Soares Ferreira**; **Luís Gonçalves Barbosa** e **Antonia Maria de Jesús**; **Miguel Bezerra dos Reis** e **Francelina Maria Teodora**; **Antônio Bezerra Cavalcanti** e **Bárbara**

Maria Gertrudes; **Alexandre Antunes Maciel**, **Mariano Pedroso de Almeida** e **Maria Lourenço do Nascimento**, entre outros[422].

Sendo provocado por uma solicitação dos locais, o **bispo D. Antônio Joaquim de Melo** autorizou, em 19 de agosto de 1852, a construção de uma capela em honra a São Sebastião, desde que fosse em:

Lugar decente, alto, livre de umidade desviado quanto possa ser de lugares imundos, sórdidos e de casas particulares, não sendo, porém, em lugar ermo, despovoado e que na dita capela tenha âmbito em roda para poderem andar procissão e tudo que será feito...[423]

Osmani Emboaba explica que a definição da posse jurídica e a demarcação no mapa deram início ao povoado, que se traduziu na construção de uma ermida provisória ao padroeiro e aos primeiros arruamentos.

Contudo, as doações de terra e a autorização eclesiástica precisaram enfrentar uma disputa judicial que se arrastou até, pelo menos, 1856[424]. Apenas em 9 de dezembro de 1867 foi conferida, finalmente, ao fabriqueiro da capela de São Sebastião do Ribeirão Preto, **Bernardo Alves Pereira**, a posse judicial dos terrenos doados para o patrimônio dessa mesma capela[425]. Assim sendo, com o patrimônio constituído eclesiasticamente e judicialmente e com a autorização do bispo diocesano, o **vigário Miguel Martins da Silva** benzeu a capela em 25 de março de 1868[426].

O local original da Matriz de São Sebastião era onde hoje entendemos como a Praça XV, outrora conhecida como Largo da Matriz, que ficava no quarteirão da Rua Barão do Amazonas. Dali foi retirada e a ideia da construção da futura catedral começou a ser gestada. O que era um sonho se consolidou após o desmembramento da Diocese de São Paulo e a criação da Diocese de Ribeirão Preto e do consequente bispado, em 7 de junho 1908, pelo **Papa Pio X**, por meio da Bula *Dioecesium Nimiam Amplitudinem*[427].

A chegada do primeiro bispo, **D. Alberto José Gonçalves**, em 1909, impulsionou e terminou por consolidar a ideia. Foi um projeto árduo para a cidade e para o bispo, em especial. Escrevendo, em 5 de fevereiro de 1919, sobre os avanços para a realização da catedral desde sua chegada, dez anos antes, o religioso explicava o processo de ampliação

do projeto original, que deixara a nave direita tão reduzida que não havia permitido "a realização da solenidade de posse do bispado". Esta precisou ser realizada na Capela de São José.

O bispo explicava que havia empenhado todos os seus "esforços para dotar esta diocese de uma catedral que correspondesse aos sentimentos de religião e de civilização dos meus diocesanos, pois, em todos os povos, os templos são o termômetro do seu adiantamento moral e social"[428].

Queixava-se de ter acreditado no ânimo dos amigos e de ter "confiado demasiado" nele mesmo a fim de finalizar as obras da Catedral. Havia, então, procurado diversas pessoas que prometeram e não contribuíram, outras que nem responderam a sua solicitação e, finalmente, algumas que doaram as quantias que somavam cerca de 60 contos de réis. Além disso, explicava que havia pressionado a Fábrica Paroquial a contribuir com 62 contos de réis. Tais valores constavam da escrituração e dos balancetes publicados. Estes não computavam, contudo, os demais gastos para outros serviços "próprios de uma sede em formação"[429].

Mas o bispo não desanimava! Conseguiu algumas grandes doações, como a do **Coronel Francisco Schimidt**, que havia se comprometido a doar o grande órgão, o que, por si, representava considerável quantia. Já o falecido **Padre Archibaldo** contribuíra com 3.263$000 réis, que dona **Carolina Maciel**, dona **Josephina de Freitas** e dona **Ilydia Uchôa** transformaram em dois confessionários, os genuflexórios da capela do Santíssimo, além de alguns bancos e mobílias já presentes na Catedral. Contudo, ainda assim, Dom Alberto recorreu a seu "crédito particular", tornando-se responsável por uma dívida de 100:262$620 réis[430].

Cortejo saindo da porta lateral da Catedral, durante Jubileu de Dom Alberto José Gonçalves. 1932.

Fonte: ***APHRP.***

A construção ocupou o período de 1904 a 1910, mas a decoração interna, que terminou na década de 1930, é um capítulo à parte nesta conquista! Parte dela é composta por uma coletânea de obras de um dos maiores artistas brasileiros da virada do século XIX para o século XX: **Benedito Calixto de Jesus**.

Esse pintor caiçara e autodidata passou por Brotas e Santos, onde integrou a equipe que construiu o Teatro Guarani, uma vez que trabalhava como empalhador na carpintaria do **mestre Tomás Antônio de Azevedo**, responsável pela obra[431]. Sabedor de sua qualidade artística, o patrão pediu que ele decorasse, como bem achasse, o teto do teatro. O Visconde de Vergueiro, **Nicolau Pereira de Campos Vergueiro**, que, a essa altura, morava em Paris, passando por Santos, encantou-se pela pintura de Calixto. Convidou-o, então, a estudar na Europa, pagando todos os custos. Sua esposa e filhos receberiam também uma pensão, enquanto ele estivesse no exterior[432].

Calixto passou pelo ateliê de **Jean François du Raphaëlle**, mas acabou se adaptando à academia **Julien**, indicada pelo também pintor **Victor Meirelles**, que residia em Paris. Contudo, não terminou seus estudos e, dizem, premido pela saudade da família e de seu país, voltou para Santos por volta de 1890.

Como gostava de música, acabou se envolvendo com um grupo de jovens das cidades de Santos, Itanhaém e São Vicente: maestro **Ricardo Henrique da Rocha Lima**, ao lado de **Afonso Porchat de Assis**, **Vitorino Proost de Souza**, **Luiz Antônio da Silva**, **Antônio Domingos Martins**, **Virgílio de João Vicente Marcondes** e **Aurélio Prado**. O resultado dessa aproximação é a obra *Alegoria à Música*, que decorava o teto de seu ateliê, dentre outras.

Em 1890 foi contratado como professor de Belas Artes do Seminário Episcopal, no bairro da Luz, e do anexo Colégio Diocesano[433]. Ali, em São Paulo, ensinou desenho e pintura. Participou da Antologia dos 50 anos do Seminário Episcopal da Luz, em 1906, da homenagem fúnebre ao **bispo Dom José Camargo Barros** e ilustrou diversos jornais, revistas e outras publicações, entre elas a revista *A Cruz*, de responsabilidade dos padres salesianos de São Paulo.

Foi também escritor. Sua área de interesse: a historiografia. Paulista, em especial. Dizem que foi um pintor-historiador. Pesquisava e pintava. Tornou-se sócio e colaborador do Centro de Ciências, Letras e Artes de Campinas, do Instituto Histórico e Geográfico de São Paulo e da *Revista do Instituto Histórico e Geográfico de São Paulo*. Nesses casos, seu foco era a história, em especial a sacra.

Seu acervo está espalhado por cerca de quinze cidades, tendo obras em museus, escolas, igrejas e outras instituições. Os estudiosos de seu trabalho acreditam que sua produção tenha ultrapassado 500 obras.

E por que temos telas de Benedito Calixto em Ribeirão Preto? Como mencionado, esse artista foi docente do Seminário Episcopal de São Paulo. Por ali passaram vários alunos que se transformariam em figuras ilustres do clero paulista, como: Monsenhor **Joaquim Antônio de Siqueira** e Dom **Duarte Leopoldo e Silva**, 1.º arcebispo de São Paulo. Dom Alberto José Gonçalves, 1.º bispo de Ribeirão Preto (1901-1945), também egresso daquela instituição e desejoso de finalizar as obras da Catedral, foi aconselhado pelos dois outros religiosos mencionados a contratar, por volta de 1912, Benedito Calixto, que, à época, residia em Santos.

A obra foi efetivada no período de 1916 a 1922 e é composta por seis telas e murais. Nesse processo, a estrada de ferro Mogiana teve parte importante. O pintor, primeiramente, estudava a vida do santo, no caso São Sebastião, que foi chefe da guarda pretoriana no reinado do imperador Diocleciano, mas era cristão em uma época bastante adversa a essa fé. Conforme aprendia mais sobre a trajetória do mártir, consequentemente pintava as telas, que eram progressivamente enviadas por trem. Depois, de tempos em tempos, vinha para Ribeirão Preto, onde ficava hospedado na residência de Dom Alberto.

Imagem: A Comunhão dos Mártires (estudo) – Benedito Calixto – 1918

Fotografia: Ibraim Leão, 2022.

Nas seis telas, Benedito Calixto descrevia a vida cristã e militar de São Sebastião, padroeiro de Ribeirão Preto. São de Benedito Calixto também as pinturas que estão na porta superior que levam à Sacristia e à capela do Santíssimo. Pertencem a ele também as que ornam a cúpula da referida capela e as imagens nas paredes do presbítero da Catedral[434].

No primeiro quadro está representado o primeiro milagre do santo, que restituiu a fala a **Zoé**, esposa de **Nicóstrato**, que, por sua vez, converteu-se, acompanhado de toda a sua família, ao cristianismo. A segunda tela representa São Sebastião recebendo a bênção do **papa São Caio**, que o confirma como defensor dos cristãos.

O terceiro quadro apresenta São Sebastião acompanhando a missa de corpo presente de um mártir, nas masmorras do Coliseu, onde os cristãos aguardavam o momento do martírio. O quarto quadro retrata a firmeza e fé de São Sebastião quando se confessa cristão em frente ao imperador Diocleciano. Após a confissão, o imperador o condena a ser amarrado em uma árvore e executado com flechas. Após a execução, ele é abandonado à própria sorte, sendo cuidado por uma senhora chamada **Irene**, que o cura dos ferimentos.

Imagem: O interrogatório de São Sebastião – Benedito Calixto – 1920

Fotografia: Ibraim Leão, 2022.

O quinto quadro apresenta mais uma etapa da trajetória do patrono: São Sebastião preso a uma árvore e flechado por soldados africanos. No sexto quadro, um São Sebastião completamente curado se apresenta a **Diocleciano**, que, indignado, o condena, pela segunda vez, a ser morto por bastonadas e lançado aos esgotos da cidade. Seu corpo, contudo, é resgatado por uma senhora chamada **Luvina**, que o sepulta em um terreno sobre o qual se encontra a Igreja de São Sebastião, na Via Ápia.

Observamos, ainda, a obra no alto da porta da Sacristia, que representa a Sagrada Família fugindo para o Egito. A da porta da capela do Santíssimo relata a aparição do Sagrado Coração de Jesus a **Santa Margarida Maria Alacoque**, quando disse: "Eis o Meu coração que tanto ama os homens e pelos quais é tão pouco amado"[435]. Existe, ainda, a obra da capela do Santíssimo, que representa os anjos adorando "nosso Senhor exposto numa custódia dourada"[436].

É Monsenhor **Laureano** quem descreve:

No presbitério, onde está o altar-mor: à esquerda de quem olha para o altar, está o trono que é ocupado pelo Arcebispo, quando em funções pontifícias; no

lado oposto ao trono à direita, estão os assentos dos ministros da missa. Mais embaixo, de ambos os lados, encontram-se em dois lances, os assentos ocupados pelos cônegos. Na parede de ambos os lados, debaixo para cima foram pintados por Benedito Calixto elegantes cortinados, e na outra face entre as cortinas e o teto encontram-se pintados símbolos da antiga lei. Na parte baixa das paredes desse presbitério existem duas pinturas, cada uma representando um "jarro" com flores em um pequeno pedestal[437].

O custo da obra de Benedito Calixto para a Diocese de Ribeirão Preto foi de 31 contos e quinhentos mil réis, que, em moeda de 1970, significava trinta e um cruzeiros novos e cinquenta centavos. Por sua vez, a pintura da cúpula, de responsabilidade de **Nicolau José Biagini**, custou 17 contos de réis. Muito tempo depois, em 1961, o artista ribeirão-pretano **Orfeu Branchini** restaurou as telas de Benedito Calixto**.**

De quando foi construída, a cidade se transformou e integra hoje uma região metropolitana. Na chamada Praça das Bandeiras, um terminal de ônibus leva e traz atarefados e apressados moradores. Poucos se lembram que estão pisando no tão disputado patrimônio do santo. E, quando entram pela porta principal da Catedral, poucos se atentam para o acervo valioso que ela contém! O tempo esmaeceu a memória das lutas do bispo e dos fiéis, que transformaram em realidade o sonho de sua construção, mas não importa. A Catedral continua sendo o refúgio, o espaço de acolhimento a todos os que sofrem e buscam a força do santo guerreiro a fim de superar suas lutas cotidianas.

REFERÊNCIAS

AGUIAR, L. M. F.; JARDIM, D. G. Desejos e limites da modernidade ribeirão-pretana: a propósito dos jornais e do bairro Santa Cruz. **Dialogus**, 2011, p. 123-127.

ALENCASTRO, L. F. **África, números do tráfico atlântico**. 2018.

ALGRANTI, L. M. À mesa com os paulistas: saberes e práticas culinárias (séculos XVI-XIX). **Anais do XXVI Simpósio Nacional da ANPUH**. São Paulo-SP: ANPUH-SP, 2011.

ALMANACH ILLUSTRADO DE RIBEIRÃO PRETO – Estatístico, Histórico, Industrial, Commercial, Agrícola, Literário e Variedades. Editores Sá, Manaia & Cia. Impresso nas Officinas Tiphographicas d "O Reporte", de Deodoro de Sá & Ramos, 1913. **Acervo do Arquivo Público e Histórico de Ribeirão Preto**. Ribeirão Preto-SP.

ALMEIDA, M. A. B; GUTIERREZ, G. L.; FERREIRA, R. P. Futebol e ferrovia: a história de um trem da industrialização que parte para o noroeste paulista. **Rev. Bras. Educ. Fís. Esporte (Impr.)**, São Paulo, v. 24, n. 2, p.

249-258, jun. 2010. Disponível em:http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1807-55092010000200008&lng=en&nrm=iso. Acesso em: 06 jan. 2021.

ALMEIDA, S. **Racismo estrutural**. São Paulo-SP: Pólen Produção Editorial LTDA., 2019.

APARICIO, L. R. **A figura feminina, sua indumentária na Belle Époque parisiense e seus reflexos nas terras brasileiras e na capital do café (1890/1930)**. 2007. Disponível em: https://anpuh.org.br/uploads/anais-simposios/pdf/2019-01/1548210561_4009bf9cf65cae8f7447959b5d4112a4.pdf. Acesso em: 20 jan. 2021.

APARICIO, L. R. **Forma e aparência**: análise da moda feminina e seus sentidos sociais na Ribeirão Preto da Belle Époque – 1883/1930. (CUBM – pós-graduanda). Disponível em: http://legacy.anpuh.org/sp/downloads/CD%20XIX/PDF/Seminarios%20Tematicos/ST%2021%20Dulce%20M.%20Pamplona%20Guimaraes,%20e%20Rodrigo%20Paziani/Leticia%20%20Riccil.pdf. Acesso em: 22 dez. 2021.

APOLINÁRIO, P. Vovó Botafogo. **Revide**, 2018. Disponível em: https://www.revide.com.br/noticias/esporte/em-menos-de-24-horas-video-da-vovo-botafogo-teve-cerca-27-mil-visualizacoes/. Acesso em: 22 dez. 2021.

ARAÚJO, R. M. B. **A vocação do prazer**: a cidade e a família no Rio de Janeiro republicano. Rio de janeiro: Rocco, 1995.

ASSOCIAÇÃO COMERCIAL E INDUSTRIAL DE RIBEIRÃO PRETO. **Núcleos setoriais**: Cervejarias (Polo Cervejeiro). [2020]. Disponível em: https://acirp.com.br/empreender/nucleo-polo-cervejeiro/. Acesso em: 22 dez. 2020.

AZEVEDO, V. S. **Cinema e sociabilidade nas cidades do café**: Franca e Ribeirão Preto (1890-1930). (Tese) Doutorado em História. São Paulo-SP: PUC, 2015.

AZZI, R. **A cristandade colonial**: mito e ideologia. Petrópolis-RJ: Vozes, 1987.

AZZI, R. **A vida religiosa no Brasil**. Enfoques Históricos. CEHILA, São Paulo-SP: Edições Paulinas, 1983.

BAIRRÃO, J. F. M. H; LEME, F. R. Mestres Bantos da Alta Mogiana. **Memorandum**: memória e história em Psicologia, v. 4, p. 5-32, 2003.

BARROS, A. C. F.; REZENDE, C. L. **Companhias de Reis de Ribeirão Preto**: relatos de devoção e fé. Instituto do Livro de Ribeirão Preto, 2011.

BEAUFORT, B. La mercatique transatlantique d'un végétal psychoactif: le guaraná entre remède et aliment (1840-1921). **Revista Franco Brasileira de Geografia**, n. 35, 2018.

BERMAN, M. **Tudo que é sólido desmancha no ar** – A aventura da modernidade. 5. ed. São Paulo-SP: Ed. Companhia das Letras, 1987.

BITTAR, W. S. M. Da morte, de velórios e de cemitérios no Brasil. **Paisagens Híbridas**, v. 1, n. 1, p. 178-205.

BOSI, E. **Memória e sociedade**: lembranças de velhos. São Paulo-SP: Companhia das Letras, 1994.

BRAGA, I. M. M. R. D; PILLA, M. C. B. A. Rosa Maria para a elite, Rosa Maria para o povo. Culinária brasileira e culinária portuguesa na primeira metade do século XX. **Revista de História (São Paulo)**, n. 177, 2018.

BRAUDEL, F. História e Ciências Sociais. A longa duração. In: **Escritos sobre a História**. São Paulo-SP: Perspectiva, 2007, p. 41-78.

BURITY, J. Trajetória da religião e da modernidade: a narrativa histórica de uma objeção. Traduzido do inglês por Rui Mesquita e Nelson Fernandes. **Estudos de Sociologia**, Rev. do Progr. de Pós-Graduação em Sociologia da UFPE, v. 13, n. 1, p. 19-48. Disponível em: https://periodicos.ufpe.br/revistas/revsocio/article/download/235378/28370. Acesso em: 04 fev. 2021.

CÂMARA CASCUDO, L. **Antologia da alimentação no Brasil**. Global Editora e Distribuidora LTDA., 2015.

CÂMARA CASCUDO, Luís. **História da alimentação no Brasil**. Global Editora e Distribuidora LTDA, 2017.

CANDIDO, A. **Os parceiros do rio Bonito**. Rio de Janeiro-RJ: José Olympio, 1964.

CARRATO, J. F. Comes e bebes na Belle Époque ribeirão-pretana. **Revista Regional de História**, v.1, n. 1, 1990, p. 137.

CARVALHO, José Murilo de. **A formação das almas**: o imaginário da República no Brasil. São Paulo-SP: Companhia das Letras, v. 4, 1990.

CARVALHO, J. B. B. **Religião e memória social afro-brasileira em Ribeirão Preto**. (Tese) Doutorado. Universidade de São Paulo, 2016.

CARVALHO, J. M. Mandonismo, coronelismo, clientelismo: uma discussão conceitual. **Dados**, v. 40, n. 2, 1997.

CASTRO, M. C. **Memória do trabalho**: histórias do trabalho e dos trabalhadores da Cervejaria Antarctica em Ribeirão Preto (SP). Doutorado em Psicologia (Tese). FFCLRP/USP, Ribeirão Preto-SP, 2015.

CERVEJARIA COLORADO. **Quem Somos**. S.d. Disponível em: https://www.cervejariacolorado.com.br/quem-somos. Acesso em: 22 dez. 2020.

CHARNEY, L. & SCHARTZ, V. R. (org.). **O cinema e a invenção da vida moderna**. Tradução de Regina Thompson. 2. ed. São Paulo-SP: Cosac & Naify, 2004.

CIONE, R. **História de Ribeirão Preto**. Ribeirão Preto-SP: Imagem, vol. 5, 1995.

CIONE, R. **Os gloriosos Come-Fogo na história de Ribeirão Preto**. Ribeirão Preto-SP: Imagem, 1988.

CIONE, R. **Revivescências**. Ribeirão Preto-SP, 1994.

CORREA, A. A. S. *et al*. A tradição do milho: o ingrediente base da cozinha caipira e das festas juninas. **Ágora**, v. 18, n. 1, p. 99-107, 2016.

COSTA, L. F. B. **Cultivadores de guaraná**: um estudo do processo de monopolização do território pelo capital no município de Maué-AM. Mestrado em Geografia (Dissertação). Universidade Federal do Amazonas, Manaus-AM, 2017.

COSTA, L. P. Clubes esportivos e recreativos. **Atlas do Esporte no Brasil**. Rio de Janeiro: Confef, 2006. Disponível em: http://www.atlasesportebrasil.org.br/textos/151.pdf. Acesso em: 07 jan. 2021.

CUNHA, M. C. Sociedade e cultura nos anos 1970: esvaziamento cultural e experimentalismo. **Dobras**, 2009. Disponível em: https://dobras.emnuvens.com.br/dobras/article/view/313/0. Acesso em: 22 dez. 2021.

DA MATTA, R. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro-RJ: Rocco, 1984.

DIAS, F. F. e DIAS, G. F. **Gente de festa e folia**: patrimônio cultural imaterial em Ribeirão Preto, Secretaria da Cultura, 2011.

DUTRA, J. E. O. (org.). **De alunos a médicos**: a trajetória dos primeiros 60 anos da Faculdade de Medicina da USP de Ribeirão Preto – o dia da volta. Ribeirão Preto-SP: Funpec Editora, 2014.

EMBOABA, O. História da fundação de Ribeirão Preto. **Revista de História**, v. 10, n. 21-22, p. 339-438, 1955.

EMBRAPA. **Extrativismo vegetal na Amazônia**. Brasília: Embrapa, 2014. Disponível em: https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/124706/1/Cap23.pdf. Acesso em: 22 jan. 2021.

FARIA, L. R. A Fundação Rockefeller e os serviços de saúde em São Paulo (1920-30): perspectivas históricas. **Hist. Ciênc. Saúde-Manguinhos**. Rio de Janeiro-RJ, v. 9, n. 3, p. 561-590, dez. 2002 . Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-59702002000300005. Acesso em: 22 dez. 2021.

FERNANDES, P. D.; OLIVEIRA, K. K. S. Movimento higienista e o atendimento à criança. **Simpósio Regional Vozes Alternativas**, 2012.

FERRARO, M. R. Algumas considerações sobre o sanitarismo rural paulista no início do século XX. **Rev. Hist**. **UEG**. Anápolis-GO, v.3, n.1, p. 117-130, jan./jun. 2014.

FERREIRA, E. B *et al*. **As representações da cultura caipira nos escritos de Cornélio Pires**: tradição, identidade, política e cotidiano (1910-1932). 2019, p. 170. Disponível em: https://tede.pucsp.br/handle/handle/22205. Acesso em: fev. de 2021.

FERREIRA, P. F.; PERINELLI NETO, H. O fantasma da modernidade: considerações acerca de Jardinópolis. **Dialogus**, Ribeirão Preto-SP, v. 9, n.1-2, 2013.

FLEXOR, M. H. O. O Concílio de Trento e as Constituições Primeiras do Arcebispado da Bahia. **Imagem Brasileira**, n. 9, p. 39-47, 2020.

FOLEGATTI, M. M. S. **A imagem da cachaça no Brasil e no exterior**: uma proposta descritiva de mitos culturais brasileiros com aplicação em PL2E. Trabalho de Conclusão de Curso na Pós-Graduação em Formação de Professores de Português para Estrangeiros. PUC-Rio, Rio de Janeiro-RJ, 2013. Disponível em: https://www.maxwell.vrac.puc-rio.br/29483/29483.PDF. Acesso em: 22 dez. 2021.

FORESTI, I. J. S. **Relações de trabalho agrícola na região de Ribeirão Preto** – 1945 a 1985. Coleção Nossa História, n. 7. Ribeirão Preto-SP: Fundação do Livro e Leitura, 2012.

FRANÇA, Jorge Luiz de. **Mulheres, imprensa e sociedade em Ribeirão Preto** (1930-1940). 2013. 170 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Humanas). Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia-MG, 2013.

FREITAS, N. M. B. SOUZA; SOUZA, N. Doce jaracatiá: o patrimônio e seus novos usos. In: Gastronomia: patrimônio, valorização e legalização da pequena produção. **Anais do Congresso Internacional de Gastronomia e Ciência dos Alimentos**. AL: FAPEC, 2018.

FREITAS, N. M. B. SOUZA. **A criação da Diocese de Ribeirão Preto e o governo do primeiro bispo**: D. Alberto José Gonçalves. 2006.

GARCIA, R. Dez curiosidades sobre a Tubaína. 26/09/2017. **Veja Brasil**. Disponível em: https://vejasp.abril.com.br/blog/memoria/dez-curiosidades-sobre-a-tubaina/. Acesso em: 22 jan. 2021.

GARFIELD, S. Genuinely Brazilian: Race, Gender, and the Making of Guaraná Soda. **Dublin Gastronomy Symposium**. 2018. Disponível em: https://arrow.tudublin.ie/cgi/viewcontent.cgi?article=1163&context=dgs. Acesso em: 22 jan. 2020.

GIORGI, V. V. **A "cultura cervejeira" em Ribeirão Preto (1996-2016)**: entre uma prática transformadora e um recurso conservador. Mestrado em História (Dissertação). Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia-MG, 2017.

GIUMBELLI, E. A presença do religioso no espaço público: modalidades no Brasil. **Religião & sociedade**, v. 28, n. 2, p. 80-101, 2008.

GODOI, F. R. S. Modernidade no campo: uma escola para transformar o interior. **XVII ENANPUR**. São Paulo-SP, 2017. Disponível em: http://anpur.org.br/xviienanpur/principal/publicacoes/XVII.ENANPUR_Anais/ST_Sessoes_Tematicas/ST%207/ST%207.9/ST%207.9-02.pdf. Acesso em: 10 jan. 2021.

GOMES, P. Comercial de Ribeirão Preto completa 104 anos de História. **Revide**, 2015. Disponível em: https://www.revide.com.br/noticias/esporte/feliz-aniversario-comercial/. Acesso em: 22 dez. 2021.

HADDAD, G. L.; JÚNIOR, F. **Jubileu de brilhante**: os 75 anos da Associação Musical de Ribeirão Preto. Ribeirão Preto-SP: Editora Coruja, 2013.

HADDAD, G. L. Nascimento, morte e ressurreição do Theatro Pedro II, palco da Orquestra Sinfônica de Ribeirão Preto. **Revista ICTUS,** v.12, n.1, 2011.

HOFFMANN-HOROCHOVSKI, M. T. Velhas benzedeiras. **Mediações** – Revista de Ciências Sociais, v. 17, n. 2, p. 126-140, 2012.

HOORNAERT, E. **Formação do catolicismo brasileiro (1550-1800)**. Petrópolis-RJ: Editora Vozes, 1974.

IANNONE, R. A. **Evolução do setor elétrico paulista**. Doutorado (Tese) em História Econômica. USP, São Paulo-SP, 2006. Disponível em: http://www.abphe.org.br/uploads/Banco%20de%20Teses/Evolu%C3%A7%C3%A3o%20do%20setor%20el%C3%A9trico%20paulista.pdf. Acesso em: 10 jan. 2021.

KATRIB, C. M. I. As festas na umbanda: a valorização patrimonial da religiosidade afro-brasileira no Triângulo Mineiro: experiências e vivências. In: **Patrimônio Cultural e espaços sociais**. 2020.

KIFFER, D. **História da bebida durante a colonização do Brasil**. 2012. Disponível em: http://www.faperj.br/?id=2279.2.4. Acesso em: 22 dez. 2021.

KROHN, L. **Beber, fazer, vender**: formação do mercado de cerveja "artesanal" no Brasil. 2017. 189f. Dissertação (Mestrado). Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências da USP, São Paulo-SP, 2017.

KÜRTEN, J. **1895**: primeira sessão pública de cinema. UOL, 2018. Disponível em: https://noticias.uol.com.br/ultimas-noticias/deutschewelle/2018/12/28/1895-primeira-sessao-publica-de-cinema.htm. Acesso em: 25 de fev. 2021.

LAGES, J. A. C. **Ribeirão Revisitada**. Ribeirão Preto-SP: Ed. Nova Enfim, 2016.

LEME, A. S. **Diálogos sobre o feijão** – A construção da imagem da cozinha brasileira dentro do contexto modernista. Disponível em: http://lehda.fflch.usp.br/sites/lehda.fflch.usp.br/files/upload/paginas/ANPUH_ASL5.pdf. Acesso em: jan. de 2021.

LEONE, M. **Theatro Pedro II**: palco da cultura em Ribeirão Preto. Ribeirão Preto-SP: Vide Editorial Revistas, 2010.

LIMA, G. D. A "arte de ser bela": apontamentos sobre beleza e higiene na Primeira República (1917-1918). **Dialogus**, Ribeirão Preto-SP, v. 9, n.1-2, 2013.

LOBATO, M. **Urupês**. Globo Livros, 2007.

LOBATO, M. **Ideias de Jeca Tatu**. Globo Livros, 2008.

LOPES, D C; EHRENBERG, M C. Entre o pódio e o picadeiro: o *sportsman* circense Zeca Floriano. **Hist. Educ.**, Santa Maria, v. 24, e94488, 2020. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2236-34592020000100421&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 12 jan. 2021.

LOPES, L. S. Entre o café, a cana. O cultivo da cana-de-açúcar na economia cafeeira de Ribeirão Preto, 1870-1900. **Economia & História**: relatos de pesquisa. 2015. p. 41-45. Disponível em: https://downloads.fipe.org.br/publicacoes/bif/bif420-41-48.pdf. Acesso em: 21 dez. 2020.

LORENZO, H. C. **Eletrificação, urbanização e crescimento industrial no estado de São Paulo, 1880-1940**. Doutorado (Tese) em Geografia. Unesp, Rio Claro-SP, 1993. Disponível em: https://repositorio.unesp.br/bitstream/handle/11449/104475/delorenzo_hc_dr_rcla.pdf?sequence=1. Acesso em: 10 jan. 2021.

LOURENÇO, J. M. **Palace Hotel**: café, poder e política. Fundação do Livro e Leitura, 2017.

MALUF, M.; MOTT, M. L. Recônditos do mundo feminino. In: NOVAES, F; SEVCENKO, N. **História da vida privada no Brasil**: da Belle Époque à era do rádio. 3. ed. São Paulo-SP: Cia. das Letras, 1998.

MAPA DA CACHAÇA. **História da cachaça**. 16/08/2011. Disponível em: https://www.mapadacachaca.com.br/artigos/historia-da-cachaca/#:~:text=no%20litoral%20de%20S%C3%A3o%20Paulo,do%20holand%C3%AAs%20Johan%20van%20Hielst. Acesso em: 22 dez. 2020.

MARQUES, L. As pequenas indústrias de Ribeirão Preto. Doutorado (Tese). USP, 2018. Disponível em: https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8137/tde-25092019-140509/publico/2018_LeandroMaiaMarques_VOrig.pdf. Acesso em: 22 dez. 2021.

MASCARO, L. P. **Escolas Práticas de Agricultura**: arquitetura neocolonial no interior paulista. Escola de Engenharia de São Carlos, USP, São Carlos-SP. Disponível em: https://www.iau.usp.br/sspa/arquivos/pdfs/papers/01520.pdf Aceso em: 10 jan. 2021.

MATOS, M. I. S. Alimentando o coração: memória e tradição das mulheres imigrantes portuguesas – São Paulo (1900-1950). In: SOUSA, F; MENEZES, L. M; MATOS, M. I. (orgs.). **Portugal e as migrações da Europa do Sul para a América do Sul**. Porto (Portugal): CEPESE, 2014.

MATOS, M. I. S. A cozinha caipira na obra de Cornélio Pires: cultura e sabor. **Revista Ingesta**, v. 1, n. 2, p. 185-185, 2019.

MÁXIMO, J. Memórias do futebol brasileiro. **Estudos Avançados**, 13, 1999. Disponível em: https://www.scielo.br/pdf/ea/v13n37/v13n37a09.pdf. Acesso em: 05 jan. 2021.

MELLO, J. E. V. **O açúcar no café**: agromanufatura açucareira e modernização em São Paulo (1850-1910). Doutorado em História (Tese). USP, São Paulo-SP, 2009.

MELO, V. A; SANTOS, F. C. Deslizando rumo ao progresso: a patinação em São Paulo (1877-1912). **Movimento**, Porto Alegre-RS, v. 23, n. 1, p. 171-184, jan./mar. de 2017.

MELO, V. A. Relações e possibilidades pedagógicas. **Cadernos de Formação RBCE**, p. 111-126, set. 2009.

MELO, V. A.; SCHETINO, A. A bicicleta, o ciclismo e as mulheres na transição dos séculos XIX e XX. **Rev. Estud. Fem**., Florianópolis-SC, v. 17, n. 1, p. 111-134, abr. 2009. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104=026-2009000100007X&lng=en&nrm-iso>. Acesso em: 07 jan. 2021.

MEMORIAL DA DEMOCRACIA. Exílio é a saída para milhares de brasileiros. 1969. Disponível em: http://memorialdademocracia.com.br/card/exilio-e-a-saida-para-milhares-de-brasileiros. Acesso em: 22 dez. 2021.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. **Anuário da cachaça**. 2019. Disponível em: https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/publicacoes/anuario-cachaca.pdf. Acesso: 05 jan. 2021

MINISTÉRIO DA CULTURA. **Caderno de Diretrizes Museológicas 1**. Brasília: Ministério da Cultura / Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional/Departamento de Museus e Centros Culturais Belo Horizonte: Secretaria de Estado da Cultura/Superintendência de Museus, 2. ed., 2006.

MIRANDA, J. P. **A presença de Benedito Calixto de Jesus em Ribeirão Preto** (1916-1922). Arquivo Público e Histórico de Ribeirão Preto. Biografias. Fundo Pedro Miranda.

MIRANDA, J. P. **Ribeirão Preto**: de ontem e de hoje. Ribeirão Preto-SP: Eldorado, 1971.

MOLINA, S. R. **Des(obediência), barganha e confronto**: a luta da Província Carmelita Fluminense pela sobrevivência (1780-1836). 1998. 338f. (Dissertação) Mestrado em História. Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas, Campinas-SP, 1998.

MOLINA, S. R.; GUAZELLI, A. M. C.; FERREIRA, D. **O menino que virou festa**. Ribeirão Preto-SP: Fundação Instituto do Livro, 2012.

MOLINARI, G. A. **Belmácio Pousa Godinho**: vida e obra do compositor paulista. (Dissertação) Mestrado em Música. USP, 2007. Disponível em: https://teses.usp.br/teses/disponiveis/27/27158/tde-07052009-164902/publico/5034139.pdf. Acesso em: 07 jan. 2021.

MONSENHOR Dr. João Laureano, Vigário Geral do Arcebispado de Ribeirão Preto. Entrevista sobre as telas da Catedral, publicada no jornal A Cidade em 20 de janeiro de 1970. In: **Bispos e arcebispos de Ribeirão Preto (1909-1972)**. Arquidiocese de Ribeirão Preto, Cúria Metropolitana, Ribeirão Preto-SP, 1972.

MONTELEONE, J.M. **Sabores urbanos**: alimentação, sociabilidade e consumo (São Paulo 1828-1910). 2015. (Tese) Doutorado. Universidade de São Paulo.

NEVES, D. (org.) **Memórias de um Theatro**: o fio da história. Ribeirão Preto-SP: IPCCIC, 2014.

OLIVEIRA SOBRINHO, A. S. **São Paulo e a ideologia higienista entre os séculos XIX e XX**: a utopia da civilidade. Sociologia, Porto Alegre-RS, ano 15, n. 32, 2013, p. 210-235.

OLIVEIRA, J. C. P.; SOUZA, W. D. Das origens da influência imigrante na música à fundação da Orquestra Sinfônica de Ribeirão Preto. **Transições**, Ribeirão Preto-SP, v. 1, n. 1, 2020.

OLIVEIRA, L. Cozinha paulista caipira. **Geograficidade**, v. 4, n. 1, p. 70-75, 2014.

PAULA, V. M. **Viver cinema**: o Cineclube Cauim e seus trinta anos de história (1979-2009). Ribeirão Preto-SP: Fundação Instituto do Livro, 2012.

PAZIANI, R. Um personagem na Belle Époque ribeirão-pretana: Joaquim Macedo Bittencourt, entre as redes da política e as transformações urbanas na cidade. **Diálogos,** DHI/UEM, v. 8, n.1, p. 169-187, 2004.

PEREIRA, J. B.; QUEIROZ, R. S. Por onde anda o Jeca Tatu? **Revista USP**, n. 64, p. 6-13, 2005.

PERINELLI NETO, H. **Sedução, disciplina e marginalização**: a prostituição na Ribeirão Preto da Belle Époque Caipira (1883-1919). 2009. Disponível em: http://www.historica.arquivoestado.sp.gov.br/materias/anteriores/edicao38/materia02/. Acesso em: 04 jan. 2021.

PINGUIM CHOPP. Disponível em: https://pinguimochopp.com.br/historia/. Acesso em: 18 dez. 2020

PIO XII. **Documentos Pontifícios n. 126**. Petrópolis-RJ: Editora Vozes LTDA., 1958.

PIOVEZAN, S. Benzedeira mantém a tradição de rezas e garrafadas em São Carlos. **G1/Globo**, 2015. Disponível em: http://g1.globo.com/sp/sao-carlos-regiao/noticia/2015/09/benzedeira-mantem-tradicao-de-rezas-e-garrafadas-em-sao-carlos.html. Acesso em jan. de 2021.

PIRES, C. **Conversas ao pé do fogo**. São Paulo-SP: Ed. Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, 1987.

POLETINI, M. *et al*. **Um estudo das obras sacras de Benedito Calixto**. 2003. Disponível em: http://repositorio.unicamp.br/. Acesso em fevereiro de 2021.

POLTRONIERI, M. C. *et al*. **A cultura do guaraná**. Brasília: EMBRAPA-SPI, 1995. Disponível em: https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/162284/1/A-cultura-do-guarana.pdf. Acesso em: 22 jan. 2021.

PORCEL, N. R. **República e Educação**: as imagens arquitetônicas e jornalísticas do Grupo Escolar "Barão de Monte Santo" (Mococa-SP). (Dissertação) Mestrado em Educação. Campinas, 2007. Disponível em: http://repositorio.unicamp.br/bitstream/REPOSIP/253008/1/Porcel_NajarRoberto_M.p

PRATES, P. C. **Ribeirão Preto de outrora**. 3. ed. 1971.

RANGEL, L.H.V. **Festas juninas, festas de São João***:* origens, tradição e história. São Paulo-SP: Publishing Solutions, 2008.

REIS, J. J. **A morte é uma festa**: ritos fúnebres e revolta popular no Brasil do século XIX. Companhia das Letras, 1991.

REVIDE. **Portal Revide entrevista Vovó Botafogo**. 09 mar. 2018. Disponível em: https://www.revide.com.br/noticias/esporte/em-menos-de-24-horas-video-da-vovo-botafogo-teve-cerca-27-mil-visualizacoes/. Acesso em: 07 jan. 2021.

RIBEIRÃO PRETO RINK. A Cidade, Ribeirão Preto, 28 de abril de 1912, p. 1. In: TUON, L. **O cotidiano cultural de Ribeirão Preto** (1880-1920). Franca-SP: Unesp, 1995, p. 122.

RICCIARDI, R. R. I**ndústria da cultura, esnobismo e vanguarda**: três obstáculos hoje à composição musical. Disponível em: http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:s7MdjaAF6ewJ:www.revistas.usp.br/revistadatulha/article/download/108732/107155/194450+&cd=5&hl=pt-BR&ct=clnk&gl=br. Acesso em: 04 jan. 2020.

RODRIGUES, J. Cultura marítima: marinheiros e escravos no tráfico negreiro para o Brasil (sécs. XVIII e XIX). **Revista Brasileira de História**, v. 19, n. 38, p. 15-53, 1999.

RODRIGUES, M. L. V.; MARCHINI, J. S.; SALGADO, H. C.; CARLOTTI JUNIOR, C. G. O. **Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto** – USP Primeiras Décadas. Ribeirão Preto-SP: Funpec Editora, 2018.

ROMÃO, B. Tradições que resistem. **Revide**, 2019. Disponível em: https://www.revide.com.br/editorias/especial/tradicoes-que-resistem/. Acesso em: 23 dez. 2021.

ROMERO, S. **Contos populares do Brasil**. Itatiaia: Nova Livraria Internacional, 1985.

ROSA, L. R. O. **Comunistas em Ribeirão Preto**. Franca-SP: Unesp, 2000.

ROSA, L. R. O.; SILVA, A. (orgs.). **Patrimônio cultural da Terra Vermelha**. Ribeirão Preto-SP: Fundação Feira do Livro, 2012.

ROSA, L. R.O.; MOLINA, S. R. **Café com açúcar**. 2. ed. Ribeirão Preto-SP: Fundação do Livro e Leitura de Ribeirão Preto, 2018. ISBN 978-85-54168-00-1.

ROSA, L. S. **Cozinha caipira na construção da paulistanidade**: dos campos à cidade, as práticas cotidianas caipiras através da

alimentação. 2020. Disponível em: https://www.encontro2020.sp.anpuh.org/resources/anais/14/anpuh-sp-erh2020/1597805297_ARQUIVO_57caebd0933fe4d87b6de94daf26a81f.pdf. Acesso em: jan de 2021.

ROSTOLDO, J. P. Cultura material e consumo alimentar na Belle Époque carioca (1904-1914). In: **Revista do Arquivo Geral da Cidade do Rio De Janeiro**, n.14, p. 89-101, 2018. http://wpro.rio.rj.gov.br/revistaagcrj/wp-content/uploads/2018/09/AGCRJ_revista14-89-101.pdf. Acesso em: jan. de 2021.

SAMPAIO, M. A. P. O longo processo histórico de consolidação da "Macrorregião Canavieira Paulista". **Tamoios**, ano VII, n. 2, 2011, ISSN 1980-4490.

SANT'ANNA, A. M. **A implantação da Universidade de Ribeirão Preto**. Associação Comercial e Industrial de Ribeirão Preto, 1975.

SANT'ANNA, S. R. M.; Koga, C. **Jornalista Antonio Machado Sant'Anna**: levando a informação de Ribeirão Preto para o mundo (1906-1981). Ribeirão Preto-SP, 2015.

SANTIROCHI, Í. D. O paradigma tridentino e a Igreja Católica no Brasil oitocentista: modernidade e secularização. **Reflexão**, v. 42, n. 2, p. 161-181, 2018.

SANTOS DE MATOS, M. I.; FERREIRA, E. B. Entre causos e canções: Cornélio Pires e a cultura caipira (São Paulo, 1920-1950). **História Crítica**, n. 57, p. 37-54, 2015.

SANTOS, C. R. A. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **História**: questões & debates, v. 54, n. 1, 2011, p. 110.

SANTOS, S. P. **Comer e beber como Deus manda**. São Paulo-SP: Editora UNESP; Editora SENAC, 2011.

SCHWARCZ, L. M. **História do Brasil nação**. Rio de Janeiro-RJ: Objetiva, 2013.

SCHWARCZ, L. M. Mandonismo, coronelismo, clientelismo: uma discussão conceitual. **Dados**, v. 40, n. 2, 1997. Disponível em https://doi.org/10.1590/S0011-52581997000200003. Acesso em jan. 2021.

SCHWARCZ, L. M. **Sobre o autoritarismo brasileiro**. Editora Companhia das Letras, 2019.

SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO DO ESTADO DE SÃO PAULO. **Ribeirão Preto é um dos maiores polos cervejeiros do estado de São Paulo**. 04/10/2019. Disponível em: https://www.agricultura.sp.gov.br/noticias/ribeirao-preto-e-um-dos-maiores-polos-cervejeiros-do-estado-de-sao-paulo/. Acesso em: 22 dez. 2020.

SEVCENKO, N. (org.). História da vida privada no Brasil. **República**: da Belle Époque à Era do Rádio. Rio de Janeiro-RJ: Companhia das Letras, 1998, p. 265.

SEVCENKO, N. **A revolta da vacina**: mentes insanas em corpos rebeldes. Editora Unesp, 2018.

SILVA-CAPRETZ, A. **Expansão urbana e formação do Núcleo Antônio Prado em Ribeirão Preto**. 2008. Disponível em: https://repositorio.ufscar.br/bitstream/handle/ufscar/1409/1820.pdf?sequence=1&isAllowed=y. Acesso em: 07 jan. 2021.

SILVA-LOURENCCINI, B. L. **O Rei da Noite**. (Dissertação) Mestrado em História. Unesp, Franca-SP, 2000.

SILVA, A.; GLÉRIA, A. C.; ROSA, L. R. O. et al. **Memórias dos cafezais**: a vida nas fazendas. Ribeirão Preto-SP: IPCCIC – Instituto Paulista de Cidades Criativas e Identidades Culturais, 2014.

SILVA, C. S. Rezadeiras: guardiãs da memória. **V ENECULT** – Encontro de Estudos Multidisciplinares em Cultura. Faculdade de Comunicação, UFBA, Bahia, 2009.

SILVA, E. **Palhaço Piolin e suas histórias**. 2019. Disponível em: http://galpaodocirco.com.br/noticias/palhaco-piolin-e-suas-historias/. Acesso em: 22 dez. 2021.

SILVA, G. S. **As benzedeiras na promoção da saúde da criança no município de Padre Bernardo-GO**. Trabalho de conclusão da graduação em Saúde Coletiva. UnB, Brasília-DF, 2014. Disponível em: https://bdm.unb.br/bitstream/10483/8787/1/2014_GrasieladosSantosdaSilva.pdf. Acesso em: 23 dez. 2021.

SILVA, H. A.; LEITE, M. A.; PAULA, A. Cerveja e sociedade. **Contextos da alimentação**. São Paulo-SP, 2016.

SILVA, J. M. **Cachaça**: história, gastronomia e turismo. São Paulo-SP: Editora Senac, 2020.

SILVA, M. A. M. **Mulheres da cana**,1998.

SILVA, N. R; KRÄMER, F. Alimentação na obra "Os parceiros do Rio Bonito": mudanças nas práticas alimentares dos caipiras frente à urbanização. In: **IDEAS**. Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, 2019.

SILVA, R. L. A. M. **São Benedito na Colônia Preta**: uma festa de resistência. Coleção Resistência. IMDB: CD, 2016.

SOUZA, D. **Cidade e cerveja**: Companhia Antarctica Paulista e urbanização em São Paulo. Mestrado em Urbanismo (Dissertação). PUC-Campinas, Campinas-SP, 2017.

SOUZA, L. L.; MOREIRA, M.; ASSIS, D. L. M. **Singularidade plural**: a religião dos orixás em seus fundamentos básicos. 2015. Disponível em: https://core.ac.uk/download/pdf/229295322.pdf. Aceso em 20 de jan. de 2021.

SOUZA, S. L. **(Re)Vivências negras**: entre batuques, bailados e devoções: práticas culturais e territórios negros no interior paulista (1910-1950). Ribeirão Preto-SP: Instituto do Livro/Unesp, 2007.

SOUZA, S. L. **Fluxos da alteridade**: organizações negras e processos identitários no nordeste paulista e Triângulo Mineiro (1930-1990). 2010.

SUNEGA, R. **Quarteirão Paulista**: um conjunto harmônico de edifícios monumentais. Ribeirão Preto: Fundação Instituto do Livro de Ribeirão Preto, 2011. Disponível em: https://www.ribeiraopreto.sp.gov.br/files/scultura/pdf/quarteirao-paulista-historia.pdf. Acesso em: 05 jan. 2021.

TIENGO, R. "Foi gigantesco, diz testemunha de incêndio em teatro de Ribeirão Preto". **G1/Globo**. 2012. Disponível em: http://g1.globo.com/sp/ribeirao-preto-franca/noticia/2012/07/

foi-gigantesco-diz-testemunha-de-incendio-em-teatro-de-ribeirao--preto.html. Acesso em: 21 dez. 2021.

TORNATORE, N. A inauguração do Carlos Gomes. **Tribuna**, 2017.

TUON, L I. O cotidiano cultural em Ribeirão Preto: a cultura e o lazer entre os anos 1880 e 1920. **Ribeirão Preto**: a cidade como fonte de pesquisa, v. 1, 2016.

TVLEÃO CFC. **História do Comercial**. 2010. Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=uz1zDnxeGYU. Acesso em: 07 jan. 2021.

VALADÃO, V. C. V. **Memória arquitetônica de Ribeirão Preto**. Planejamento Urbano e Política de Preservação. (Dissertação) Mestrado em História. Unesp – *Campus* de Franca-SP, 1997, 269 p.

VIEIRA, A. S. Cinema e modernidade. **Revista Esboços**, n. 17, UFSC, 2008.

VIEIRA, D. C. R. **Guatapará, da fazenda ao núcleo colonial**: os esquecidos imigrantes japoneses. Mestrado (Dissertação). Uniara, Araraquara-SP, 2019.

VILHONI, A. *et al*. Pequenos negócios: cafeterias e sua história. **Etic** – Encontro de Iniciação Científica-ISSN 21-76-8498, v. 5, n. 5, 2009.

WEBER, E. França fin de siècle. São Paulo: Companhia das Letras, 1988. Apud

ZAIDAN, R. **Catedral Metropolitana de São Sebastião**: Ribeirão Preto.1. ed. Ribeirão Preto-SP: Ed. Coruja, 2011.

ZULIANI, P. O sabor artesanal. 27/06/2019. **Revide.** Disponível em:https://www.revide.com.br/editorias/especial/o-sabor-artesanal/. Acesso em: 22 dez. 2020.

ACERVOS E ARQUIVOS

ACERVO ESTADÃO. **O Estado de São Paulo**: Páginas da edição de 13 de julho de 1889-p. 3. Disponível em: https://acervo.estadao.com.br/pagina/#!/18890713-4281-nac-0003-999-3-not. Acesso em: 18 dez. 2020.

ACERVO DA REVISTA FON-FON. Disponível em: http://objdigital.bn.br/acervo_digital/div_periodicos/fonfon/. Acesso em: 20 jan. 2021.

ACERVO JORNAL CORREIO DA MANHÃ (RJ). 1919. Edição 07449. Disponível em: memória.bn.br.

ACERVO JORNAL DIÁRIO DE NOTÍCIAS. Propagandas. Acervo disponível no Arquivo Público e Histórico de Ribeirão Preto.

ARQUIDIOCESE DE RIBEIRÃO PRETO. **Boletim Diocesano do Ribeirão Preto**, n. 3. Ribeirão Preto, março de 1930. Acervo da autora.

ARQUIVO PÚBLICO E HISTÓRICO DE RIBEIRÃO PRETO. **História da fotografia**. Disponível em: https://www.ribeiraopreto.sp.gov.br/files/scultura/pdf/historia-foto-rp-arquivo.pdf. Acesso em: 10 jan. 2021.

MUSEU DA CACHAÇA. **A história da cachaça**. 16/08/11. Disponível em: https://www.mapadacachaca.com.br/artigos/historia-da-cachaca/. Acesso em: 05 jan. 2021.

MUSEU DE IMAGEM E SOM DE RIBEIRÃO PRETO. **Documentário Ipiranga** – Parte 1 – MIS Ribeirão Preto. Disponível em: https://www.youtube.com/results?search_query=Hist%C3%B3ria+da+Gente+-+a+-vida+no+bairro+%2B+Ipiranga. Acesso em: 17 dez. 2020.

MUSEU DA IMAGEM E DO SOM DE SÃO PAULO. **As coleções do circo no acervo do MIS**. Disponível em: https://www.mis-sp.org.br/acervo/destaque/fcf7c9fd-ed9d-4740-a7b3-e70318fdb045/a-colecao--circo-no-acervo-mis. Acesso em: 10 jan. 2021.

MUSEU DO FUTEBOL. Disponível em: https://museudofutebol.org.br/crfb/acervo/643058/. Acesso em: 05 jan. 2021.

NOTAS DE RODAPÉ

Introdução

[1]Cf. CHARNEY, L. & SCHARTZ, V. R. (org.). **O cinema e a invenção da vida moderna**. Tradução de Regina Thompson. 2. ed. São Paulo-SP: Cosac & Naify, 2004. 458p (p.17).

[2]Cf. FERREIRA, P. F.; PERINELLI NETO, H. O fantasma da modernidade: considerações acerca de Jardinópolis. **Dialogus**, Ribeirão Preto-SP, v. 9, n.1-2, 2013.

A modernidade pede passagem

[3]O modesto serviço de iluminação a querosene tinha sido outorgado pela Câmara Municipal a Antônio Gomes de Freitas.

[4]Infraestrutura que seria implantada apenas a partir de 1901.

[5]Serviço inaugurado em 26 de julho de 1899.

[6]A usina estava sob a responsabilidade da Empresa de Força e Luz, fundada um ano antes na cidade.

[7]Em 1910, a Rufino Almeida e Cia. transformou-se em S.A. Empresa Força e Luz de Ribeirão Preto, tendo à frente Flávio de Mendonça Uchoa, que mais tarde se associou a Plínio da Silva Prado. Cf. LORENZO, H. C. **Eletrificação, urbanização e crescimento industrial no estado de São Paulo**, 1880-1940. Doutorado (Tese) em Geografia. Unesp, Rio Claro-SP, 1993.

[8]Em seu conjunto, a região possuía 17 usinas, sendo 6 hidrelétricas. Cf. IANNONE, R. A. **Evolução do setor elétrico paulista**. Doutorado (Tese) em História Econômica. USP, São Paulo-SP, 2006.

[9]Marshall Berman (1996), em sua obra *Tudo o que é sólido desmancha no ar*, retrata bem essa sensação de euforia e incerteza na Europa do final do século XIX vivida no Brasil, particularmente no início do século XX.

[10]Cf. SEVCENKO, N. (org.). **História da vida privada no Brasil**. República: da Belle Époque à Era do Rádio. Rio de Janeiro-RJ: Companhia das Letras, 1998.

[11]Cf. SILVA, M. A. M. **Mulheres da cana**: memórias (96/12858-2), 1998.

[12]Cf. VIEIRA, D. C. R. **Guatapará, da fazenda ao Núcleo Colonial**: os esquecidos imigrantes japoneses. Dissertação de Mestrado. Uniara, Araraquara-SP, 2019.

O Rei da Noite

[13]Para saber mais sobre François Cassoulet, Cf. SILVA-LOURENCINI, B. L. **O Rei da Noite**. (Dissertação) Mestrado em História. 2000.

[14]De acordo com Rubens Cione (1994, 1995, 1997), antes de Cassoulet vir para o Brasil, explorou os negócios de cabarés e cassinos em Buenos Aires.

[15]Cf. PALMA, 1962, apud SILVA-LOURENCINI, B. 2000, p. 55.

[16]O estabelecimento era localizado na Rua São Sebastião, entre a Amador Bueno e a Álvares Cabral. Foi construído aproximadamente na última década do século XIX. Algumas fontes citam 1895 e outras 1887.

[17]Cf. PALMA, s. f., 1962, apud SILVA-LOURENCINI, B., 2000, p. 62.

[18]Idem

[19]Cf. CIONE, R. **História de Ribeirão Preto**, 1997, p. 48.

[20]O TRABALHO. Ribeirão Preto, 14 de set. 1909, p. 1 (TUON, 1995).

[21]O TRABALHO. Ribeirão Preto, 14 de set. 1909, p. 1 (TUON, 1995).

De acordo com Silva-Lourencini (2000), entre 1900 e 1917, François Cassoulet se tornou sinônimo de entretenimento, recebendo a alcunha de "Rei da Noite".

[22]Cf. CIONE, 1997, p. 209

[23]Cf. TUON, 1995

[24]Cf. CIONE, 1997, p. 209

[25]Cf. CIONE, R. **Revivescências**, 1994, p. 238

[26]Cassoulet faleceu em 1919. Depois de duas décadas de sucesso empresarial, o francês foi acometido por uma enfermidade grave, que o afastou dos negócios. A doença e os problemas financeiros o levaram à falência. Enlouquecido, o antes elegante Rei da Noite era visto andando maltrapilho pelas ruas. Com a sua morte, o Cassino Antarctica continuaria em atividade por vários anos, oferecendo apresentações musicais, teatro e cinema. CF. CIONE, R. 1994, v.1, p. 209 e PERINELLI NETO (2009).

[27]A NAÇÃO. São Paulo, 01/06/1915 (TUON, 1995).

[28]A NAÇÃO. São Paulo, 01/06/1915. (TUON, 1995).

A imagem ganhou movimento

[29]Cf. CHARNEY, L. & SCHARTZ, V. R. (org.),2004.

[30]Idem

[31]Texto adaptado de KÜRTEN, J. **1895**: primeira sessão pública de cinema. UOL, 2018.

[32]Cf. CIONE, R., 1995

[33]Cf. TUON, 1995

[34]Cf. AZEVEDO, V. Sales. **Cinema e sociabilidade nas cidades do café**: Franca e Ribeirão Preto (1890-1930). Doutorado em História. São Paulo-SP: PUC, 2015.

[35]Idem

[36]Idem

[37]Localizava-se na Rua Amador Bueno, n. 279. Nota fiscal datada de 1913.

[38]Empresas cinematográficas francesas dos irmãos Pathé. Já a Gaumont era de propriedade do engenheiro francês Léon Gaumont.

[39]Curta-metragem do gênero documentário, de 1911

[40]**A Cidade**, 15/07/1914. APHRP apud AZEVEDO, 2015.

[41]Cf. AZEVEDO, 2015

[42]APHRP. **Processo de falência Aristides Motta**, cx. 188-A, Processos Antigos.

[43]APHRP. **História da fotografia**. Disponível em: https://www.ribeiraopreto.sp.gov.br/files/scultura/pdf/historia-foto-rp-arquivo.pdf. Acesso em: 10 jan. 2021.

[44]Reaberto em 1915.

[45]LUCCHETI, Rubens. In: PAULA, V. M. de. **Viver cinema**: o Cineclube Cauim e seus trinta anos de história (1979-2009). Ribeirão Preto-SP: Fundação Instituto do Livro, 2012, p. 44.

[46]Idem, p. 45

[47]**New York Times**. Disponível em: https://www.nytimes.com/2014/10/18/world/americas/a-one-man-pulp-fiction-factory--keeps-his-motors-running-in-brazil.html. Acesso em 13 jan. 2020.

Corre que o circo chegou

[48]SESC. **Anais do Encontro Nacional de Recreação e Lazer**. S/d. Disponível em: https://www.sesc.com.br/wps/wcm/connect/e6a4eb76-6f-57-4750-a8e8-01f0efc6b6eb/16B_Do+circo+moderno+ao+novo+circo.pdf?MOD=AJPERES&CACHEID=e6a4eb76-6f57-4750-a8e8-01f0efc6b6eb. Acesso em: 10 jan. 2021.

[49]MIS-SP. **As coleções do circo no acervo do MIS**. Disponível em: https://www.mis-sp.org.br/acervo/destaque/fcf7c9fd-ed9d-4740-a7b-3-e70318fdb045/a-colecao-circo-no-acervo-mis. Acesso em: 10 jan. 2021.

[50]SILVA, E. **Palhaço Piolin e suas histórias**. Galpão do Circo. 2019. Disponível em: http://galpaodocirco.com.br/noticias/palhaco-piolin-e-suas-historias/. Acesso em: 22 dez. 2021.

Em cena, o teatro Carlos Gomes

[51]Ata da Câmara Municipal de Ribeirão Preto, 26 de novembro de 1895.

[52]SOUBIHE, 1998

[53]VALADÃO, 1997

[54]PORCEL, N. R. **República e educação**: as imagens arquitetônicas e jornalísticas do Grupo Escolar "Barão de Monte Santo" (Mococa-SP). Mestrado em Educação. Campinas-SP, 2007.

[55]SOUBIHE, 1998

[56]Idem

[57]SUNEGA, R. A. **Quarteirão Paulista**: um conjunto harmônico de edifícios monumentais. 2011.

[58]A demolição definitiva ocorreu em 1946. Cf. TORNATORE, N. A inauguração do Carlos Gomes. **Tribuna**, 2017.

[59]Senhor Gusmão de Almeida escreveu para o Blog **O Calçadão**, em 12 de setembro de 2015. Seu depoimento é realista e emocionante e

nos serviu de base para este texto. Disponível em: http://ocalcadao.blogspot.com/2015/09/o-teatro-carlos-gomes-e-uma-praca-vazia.html

[60]Idem

[61]Relatórios da Rede de Cooperação Identidades Culturais. 2010, 2011 e 2012.

A Joia do Quarteirão Paulista

[84]A CAVERNA DO DIABO. Orlando Iossi. In: NEVES, D. (org.) **Memórias de um Theatro**: o fio da história. Ribeirão Preto-SP: IPCCIC, 2014, p. 72-74.

[85]A LANTERNINHA. Sebastiana Maria Nunes Bianchi. In: NEVES, D. (org.). **Memórias de um Theatro**: o fio da história. Ribeirão Preto-SP: IPCCIC, 2014, p. 68-69.

[86]LEONE, 2010

[87]A IMPRENSA TAMBÉM GRITA. Fernando Braga e Carlos Alberto Nonino. In: NEVES, D. (org.). **Memórias de um Theatro**: o fio da história. Ribeirão Preto-SP: IPCCIC, 2014, p. 93-95.

[88]SUNEGA, 2011

[89]Essa é a frase de Vicente Golfeto para resumir a fase do Pedro II que se inicia com as chamas que quase destruíram o edifício. "A decadência é filha da ignorância", Antonio Vicente Golfeto. In: NEVES, D. (org.). **Memórias de um Theatro**: o fio da história. Ribeirão Preto-SP: IPCCIC, 2014, p. 98-100.

[90]CUNHA, M. C. Sociedade e cultura nos anos 1970: esvaziamento cultural e experimentalismo. **Revista dObras**, 2009.

[91]MEMÓRIA E DEMOCRACIA. "Exílio é a saída para milhares de brasileiros". 1969. Disponível em: http://memorialdademocracia.com.br/card/exilio-e-a-saida-para-milhares-de-brasileiros. Acesso em: 22 dez. 2021.

[92]Aprovada em 28 de agosto de 1979.

[93]O incêndio ocorreu em 15 de julho de 1980. Cf. TIENGO, R. "'Foi gigantesco', diz testemunha de incêndio em teatro de Ribeirão Preto". 2012. Disponível em: http://g1.globo.com/sp/ribeirao-preto-franca/noticia/2012/07/foi-gigantesco-diz-testemunha-de-incendio-em-teatro-de-ribeirao-preto.html. Acesso em: 21 dez. 2021.

[94]A MENINA DO SAPATINHO DE VERNIZ. Adelina Trevelini Oliveira. In: NEVES, D. (org.). **Memórias de um Theatro**: o fio da história. Ribeirão Preto-SP: IPCCIC, 2014, p. 42-47.

[95]UM DUO DE DIFERENTES MEMÓRIAS. Gilda Montans e Meire Genaro. In: NEVES, D. (org.). **Memórias de um Theatro**: o fio da história. Ribeirão Preto-SP: IPCCIC, 2014, p. 144-146.

[96]https://portalseer.ufba.br/index.php/ictus/article/view/34364/19859

[97]LEONE, 2010

[98]O músico Walter de Fátima Ferreira conta que aquele foi o seu primeiro concerto oficial. Toda a sua vida está relacionada à música e ao Pedro II. "O concerto de aniversário que virou protesto". In: NEVES, D. (org.). **Memórias de um Theatro**: o fio da história. Ribeirão Preto-SP: IPCCIC, 2014, p. 148-150.

[99]UM CHORO EM QUATRO ATOS. Valdemar Corauci Sobrinho. In: NEVES, D. (org.). **Memórias de um Theatro**: o fio da história. Ribeirão Preto-SP: IPCCIC, 2014, p. 153-155.

[100]VAMOS JUNTAR TODO MUNDO. Fernando Kaxassa. In: NEVES, D. (org.). **Memórias de um Theatro**: o fio da história. Ribeirão Preto-SP: IPCCIC, 2014, p. 108-112.

[101]UM PRESENTE DE MUITOS CONTOS DE RÉIS. Murilo Pinheiro. In: NEVES, D. (org.). **Memórias de um Theatro**: o fio da história. Ribeirão Preto-SP: IPCCIC, 2014, p. 85-87.

[102]JOVENZINHA E ATIVA. Cristiane Framartino Bezerra. In: NEVES, D. (org.). **Memórias de um Theatro**: o fio da história. Ribeirão Preto-SP: IPCCIC, 2014, p. 122-124.

[103]NOITES DE VIGÍLIA. Macalé. In: NEVES, D. (org.). **Memórias de um Theatro**: o fio da história. Ribeirão Preto-SP: IPCCIC, 2014, p. 128-129.

[104]FAZENDO ÓPERA. Gisele Ganade. In: NEVES, D. (org.). **Memórias de um Theatro**: o fio da história. Ribeirão Preto-SP: IPCCIC, 2014, p. 140-142.

[105]NOITES DE VIGÍLIA. Macalé. In: NEVES, D. (org.). **Memórias de um Theatro**: o fio da história. Ribeirão Preto-SP: IPCCIC, 2014, p. 128-129.

[106]A escritura definitiva de doação do teatro pelo Governo do Estado ao município foi concretizada apenas em julho de 2017, depois de anos de burocracia e negociação.

[107]O THEATRO VISTO DE CIMA. Maurílio Biagi Filho. In: NEVES, D. (org.). **Memórias de um Theatro**: o fio da história. Ribeirão Preto-SP: IPCCIC, 2014.

[108]REGISTRANDO A HISTÓRIA. Antonio Torres. In: NEVES, D. (org.). **Memórias de um Theatro**: o fio da história. Ribeirão Preto-SP: IPCCIC, 2014, p. 78-84.

[109]A escolha dos depoimentos não envolveu critérios científicos. Buscamos jovens nascidos após 1996. A proposta foi apenas contextualizar a relação da nova geração com o teatro, a partir de falas de caráter emocional.

[110]MINISTÉRIO DA CULTURA. **Caderno de Diretrizes Museológicas 1**. Brasília-DF: Ministério da Cultura/Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional/Departamento de Museus e Centros Culturais. Belo Horizonte-MG: Secretaria de Estado da Cultura/Superintendência de Museus. 2. ed. 2006.

[111]ACIDADE ON. "Mariana Jábali volta ao Pedro II". Disponível em: https://www.acidadeon.com/ribeiraopreto/lazerecultura/NOT,2,2,1221446,Mariana+Jabali+volta+ao+Pedro+II.aspx. Acesso em: 04 jan. 2020.

[112]Nome fictício da entrevistada, que não autorizou as autoras a usar o seu nome verdadeiro.

[113]RICCIARDI, R. R. **Indústria da cultura, esnobismo e vanguarda**: três obstáculos hoje à composição musical. Disponível em: http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:s7MdjaAF6ewJ:www.revistas.usp.br/revistadatulha/article/download/108732/107155/194450+&cd=5&hl=pt-BR&ct=clnk&gl=br. Acesso em: 04 jan. 2020.

[114]Colaboração realizada por *WhatsApp* por Rubens Russomanno Ricciardi, em 02 de fevereiro de 2021.

[115]Desde 1995, a gestão do teatro está sob a responsabilidade da Fundação D. Pedro II, instituída pelo Poder Executivo Municipal, nos termos do artigo 1º. da Lei Complementar n. 465/95. Embora seja vinculada à Secretaria Municipal da Cultura de Ribeirão Preto, a Fundação possui certa autonomia em relação à pasta. A Diretoria Executiva é composta por membros cujos cargos são de provimento em comissão, de livre nomeação e exoneração do prefeito municipal. **Estatuto da Fundação D. Pedro II**. Disponível em: http://www.theatropedro2.com.br/institucional_det.php?id=2&estatuto. Acesso em: 22 dez. 2021.

[116]Entrevista realizada por Lilian Rodrigues de Oliveira Rosa, em 10 de dezembro de 2020, como membro da Equipe de transição do governo de Duarte Nogueira, com a diretoria executiva do Theatro Pedro II.

[117]EPTV2. Disponível em: https://g1.globo.com/sp/ribeirao-preto-franca/noticia/2020/10/08/theatro-pedro-ii-faz-90-anos-em-sp-e-ganha-parabens-dos-atores-antonio-fagundes-e-marcos-caruso.ghtml. Acesso em: 22 dez. 2021.

[118]Idem

[119]Dados fornecidos pela diretora artística do teatro em entrevista realizada por Lilian Rodrigues de Oliveira Rosa, em 10 de dezembro de 2020, como membro da Equipe de Transição do Governo de Duarte Nogueira, com a diretoria executiva do Theatro Pedro II.

Esporte e lazer na capital do café

[120]Cf. MELO, V. A. Relações e possibilidades pedagógicas. **Cadernos de Formação RBCE**, p. 111-126, set. 2009.

[121]Cf. LOPES, D. C.; EHRENBERG, M. C. Entre o pódio e o picadeiro: o sportsman circense Zeca Floriano. **Hist. Educ**., Santa Maria-RS, v. 24, e94488, 2020.

[122]Cf. ARAÚJO, R. M. B. **A vocação do prazer**: a cidade e a família no Rio de Janeiro republicano. Rio de Janeiro-RJ: Rocco, 1995.

[123]Cf. COSTA, L. P. Clubes esportivos e recreativos. **Atlas do Esporte no Brasil**. Rio de Janeiro-RJ: Confef, 2006.

[124]Nos anos 1950, a sede da Sociedade Recreativa de Esportes passou para a Avenida Nove de Julho.

[125]Atualmente o prédio encontra-se tombado como patrimônio histórico e abriga o Memorial da Classe Operária. ROSA, L. R. O. **Comunistas em Ribeirão Preto**. Franca-SP: Unesp, 2000.

[126]SOUZA, 2010

[127]CAPRETZ-SILVA, A. C. **Expansão urbana e formação do Núcleo Antonio Prado em Ribeirão Preto**. 2008.

[128]TUON, 1995

[129]SOUZA, 2010

[130]ATLAS DO ESPORTE DO BRASIL. Disponível em: http://www.atlasesportebrasil.org.br/textos/355.pdf. Acesso em: 22 dez. 2021.

[131]MACKINTOSH e NORCLIFFE, 2006, p. 22, apud MELO, V. A.; SCHETINO, A. A bicicleta, o ciclismo e as mulheres na transição dos séculos XIX e XX. **Rev. Estud. Fem**., Florianópolis-SC, v. 17, n. 1, p. 111-134, abr. 2009.

[132]WEBER, E. ***França fin de siècle***. São Paulo-SP: Companhia das Letras, 1988. MELO, V. A.; SCHETINO, 2009.

[133]A CIDADE. Ribeirão Preto, 7 de janeiro de 1919, p. 2 (TUON, 1995, p. 118).

[134]MELO, V. A.; SANTOS, F. C. Deslizando rumo ao progresso: a patinação em São Paulo (1877-1912). **Movimento**, Porto Alegre-RS,

v. 23, n. 1, p. 171-184, jan./mar. de 2017. Disponível em: https://seer.ufrgs.br/Movimento/article/viewFile/61350/40966. Acesso em: 05 jan. 2021.

[135]**A Província de São Paulo**, 02 de dezembro de 1877, p. 1. Citado por Melo e Santos (2017).

[136]**A Província de São Paulo**, 05 de julho 1877, p. 3. Citado por Melo e Santos (2017).

[137]MELO E SANTOS, *op. cit*. 2017.

[138]RIBEIRÃO PRETO RINK. **A Cidade**, Ribeirão Preto, 28 de abril de 1912, p. 1. In: TUON *op. cit.* 1995, p. 122.

[139]TUON, 1995, p. 123

[140]MUSEU DO FUTEBOL. Disponível em: https://museudofutebol.org.br/crfb/acervo/643058/. Acesso em: 05 jan. 2021.

[141]SOUZA, 2010

[142]Idem, p. 320

[143]Senhor Oscar e Senhora Iraci. SOUZA, 2010, p. 320

[144]"Em Ribeirão Preto, o time da Ponte Preta expressa este tipo de organização, que, embora fosse principalmente para os negros, eventualmente admitia algum branco, 'os brancos negreiros', fato que se dá mais intensamente a partir das décadas de 1950 e 1960, no acompanhar da relativa flexibilização das fronteiras étnico-raciais: 'Joguei na Ponte Preta, nos Campos Elíseos, na Ponte daqui. Eu era mocinho... Eu praticava atletismo, 5 mil metros, dez mil... A Ponte era só de negro, no meu tempo não tinha nem um branco na Ponte Preta! Na Ponte chegou a jogar algum branco, ia infiltrando algum lá, os branco negreiros. Tinha branco que brigava por causa de negro, era um tempo bom' (Sr. Oscar, 83 anos)." [...] "Era muito bonito, reunia tudo as famílias pra ver os jogos! Chegava no domingo era um acontecimento o jogo, todos os negros do lado ali torcendo pra valer mesmo! Ia tudo mesmo; aquela negrada! Era um acontecimento; se perdesse o jogo, a gente chorava. Era uma delícia, eu adorava, a gente ia pra torcer mesmo, no domingo, era torcida mesmo!

Era preto de um lado e branco do outro, se perdesse a gente chorava. Era mais unido, onde a Ponte Preta ia jogar, nos bairros em que ia jogar iam as irmãs dos caras, os pais; iam torcer, iam as famílias (Sra. Iraci, 78 anos, Sr. Oscar, 83 anos)." SOUZA, 2010, p. 321.

[145]MÁXIMO, J. Memórias do futebol brasileiro. **Estudos Avançados**, 13, 1999.

[146]APOLINÁRIO, P. Vovó Botafogo. **Revide**, 2018.

[147]CIONE, R. **Os gloriosos Come-Fogo na História de Ribeirão Preto**. IMAG, 1988.

[148]GOMES, P. Comercial de Ribeirão Preto completa 104 anos de História. **Revide**, 2015.

[149]MOLINARI, G. A. **Belmácio Pousa Godinho**: vida e obra do compositor paulista. Mestrado em Música. USP, 2007.

[150]TV LEÃO CFC. **História do Comercial**. 2010. Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=uz1zDnxeGYU

[151]CIONE, 1988.

[152]ALMEIDA, M. A. B.; GUTIERREZ, G. L.; FERREIRA, R. P. Futebol e ferrovia: a história de um trem da industrialização que parte para o noroeste paulista. **Rev. Bras. Educ. Fís. Esporte** (Impr.), São Paulo-SP, v. 24, n. 2, p. 249-258, jun. 2010.

Moderna e perigosa: Higiene e beleza como padrões de modernidade

[153]MALUF, M.; MOTT, M. L. Recônditos do mundo feminino. In: NOVAES, F.; SEVCENKO, N. **História da vida privada no Brasil**: da Belle Époque à era do rádio. 3. ed. São Paulo-SP: Cia. das Letras, 1998, p. 371.

[154]Publicado em 1906. Cf. FERRARO, Mário Roberto. Algumas considerações sobre o sanitarismo rural paulista no início do século XX. **Rev. Hist**. **UEG**, Anápolis-GO, v. 3, n. 1, p. 117-130, jan./jun. 2014.

[155]Outros estados também foram beneficiados pelo trabalho da Fundação, como o Rio de Janeiro, por exemplo.

[156]Cf. FARIA, L. R. A Fundação Rockefeller e os serviços de saúde em São Paulo (1920-30): perspectivas históricas. **Hist. Ciênc. Saúde-Manguinhos**, Rio de Janeiro-RJ, v. 9, n. 3, p. 561-590, dez. 2002.

[157]Cf. PAZIANI, R. Um personagem na Belle Époque ribeirão-pretana: Joaquim Macedo Bittencourt, entre as redes da política e as transformações urbanas na cidade. **Diálogos**, DHI/UEM, v. 8, n.1, p. 169-187, 2004.

[158]A CIDADE, 1917, apud **Dialogus**, Ribeirão Preto, v.1, n.2, p.135-160, 2006, 145.

[159]PAZIANI, 2004

[160]SEVCENKO, N. **A revolta da vacina:** mentes insanas em corpos rebeldes. Scielo – Editora UNESP, 2018.

[161]OLIVEIRA SOBRINHO, A. S. São Paulo e a ideologia higienista entre os séculos XIX e XX: a utopia da civilidade. **Sociologia**, Porto Alegre-RS, ano 15, n. 32, 2013, p. 210-235.

[162]FERNANDES, P. D.; OLIVEIRA, K. K. S. Movimento higienista e o atendimento à criança. **Simpósio Regional Vozes Alternativas**, 2012.

[163]MALUF, MOTT, 2010, p. 373

[164]LIMA, G. D. A "arte de ser bela": apontamentos sobre beleza e higiene na Primeira República (1917-1918). **Dialogus**, Ribeirão Preto, v. 9, n.1-2, 2013.

[165]**Eu sei tudo**, 1918, n. 9, p. 120. In: LIMA, 2013.

[166]Revista **Fon-Fon**, 1912, n. 4

[167]Revista **Fon-Fon**, 1933, n. 052

[168]Texto e imagem adaptados da revista **Fon-Fon**, 1912, n. 4.

[169]Correio da Manhã (RJ). 1919. Edição 07449. Disponível em: www.memória.bn.br. Acesso em: 22 dez. 2021.

[170]Revista **Fon-Fon**, 1919, n. 048. Propaganda da Casa da Onça.

[171]SEVCENKO, 2010, p.20.

[172]**Eu sei tudo**, 1917, n. 3, p. 60. In: LIMA, 2013.

[173]APARICIO, 2007

[174]Idem

[175]Revista **Fon-Fon**, 1933, n. 052

[176]Propaganda da Casa Brancato (APHRP – **Almanach Illustrado de Ribeirão Preto** – Estatístico, Histórico, Industrial, Commercial, Agrícola, Literário e Variedades. Editores Sá, Manaia & Cia. Ribeirão Preto, impresso nas Officinas Tiphographicas d "O Reporte", de Deodoro de Sá & Ramos, 1913.)

[177]ACAPRI, R., S. Paulo em 1921-22. **A "Capital Artística" na Commemoração do Centenário**. Acervo do Arquivo Público e Histórico de Ribeirão Preto.

[178]Boletim Diocesano de Ribeirão Preto, número 3. Ribeirão Preto-SP, março de 1930.

[179]PIO XII. **Documentos Pontifícios n. 126**. Petrópolis-RJ: Editora Vozes LTDA., 1958.

[180]Entrevista com Célia Bondezan, nascida em 16 de abril de 1943, trabalhadora rural entre os sete e 25 anos de idade e costureira. Realizada em 20 de janeiro de 2021 por Lilian Rodrigues de Oliveira Rosa.

[181]Mantivemos a fala e a expressão usadas exatamente como ditas pela entrevistada Célia Bondezan.

[182]Memórias de Olinda e Zuleica Bondezan, adaptadas por Lilian Rodrigues de Oliveira Rosa.

A terra do café tem cerveja e *chopp*

[183]Cf. SANTOS, S. P. **Comer e beber como Deus manda**. São Paulo-SP: Editora UNESP; Editora SENAC, 2011.

[184]SILVA, H. A.; LEITE, M. A.; PAULA, A. Cerveja e sociedade. **Contextos da Alimentação**, São Paulo-SP, 2016.

[185]KIFFER, D. **História da bebida durante a colonização do Brasil**. 2012.

[186]Cf. KRON, 2017

[187]Idem

[188]DOCUMENTÁRIO IPIRANGA PARTE 1 – MIS Ribeirão Preto. Disponível em: https://www.youtube.com/results?search_query=Hist%C3%B3ria+da+Gente+-+a+vida+no+bairro+%2B+Ipiranga. Acesso em: 17 dez. 2020.

[189]Idem

[190]SILVA-CAPRETZ, A., 2008

[191]KROHN, 2017

[192]PRATES, P. C. **Ribeirão Preto de outrora**. 3. ed. 1971.

[193]Idem

[194]MARQUES, L. **As pequenas indústrias de Ribeirão Preto**. (Tese) Doutorado, USP, 2018.

[195]SILVA-CAPRETZ, A., 2008

[196]Cf. GIORGI, V. V. **A cultura cervejeira em Ribeirão Preto (1996-2016)**: entre uma prática transformadora e um recurso conservador. Mestrado em História (Dissertação). Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia-MG, 2017.

[197]SILVA-CAPRETZ, A., 2008.

[198]ACERVO ESTADÃO. **O Estado de São Paulo**: páginas da edição de 13 de julho de 1889, p. 3. Disponível em: https://acervo.estadao.com.br/pagina/#!/18890713-4281-nac-0003-999-3-not. Acesso em: 18 dez. 2020.

[199]Já em 1891, por meio do Decreto nº 217, assinado pelo então presidente da República Marechal Deodoro da Fonseca, a Companhia Antarctica recebeu autorização para funcionar. Cf. SOUZA, D**. Cidade e cerveja**:

Companhia Antarctica Paulista e urbanização em São Paulo. Mestrado em Urbanismo (Dissertação). PUC Campinas, Campinas-SP, 2017.

[200]CASTRO, M. C. **Memória do trabalho**: histórias do trabalho e dos trabalhadores da Cervejaria Antarctica em Ribeirão Preto (SP). Doutorado em Psicologia (Tese). FFCLRP/USP, Ribeirão Preto-SP, 2015.

[201]Idem

[202]Fundada em 11 de agosto de 1911.

[203]GIORGI, 2016

[204]Sua experiência com o café Bourbon foi descrita no livro **Café com açúcar**, de Lilian Rodrigues de Oliveira Rosa e Sandra R. Molina, 2. ed. Ribeirão Preto-SP: Fundação do Livro e Leitura de Ribeirão Preto, 2018. ISBN 978-85-54168-00-1.

[205]ARQUIVO PÚBLICO E HISTÓRICO DE RIBEIRÃO PRETO. **Cervejaria Paulista**. Março/2000.

[206]Idem

[207]Cf. ROSA; L. R. O.; SILVA, A. (orgs.). **Patrimônio cultural da Terra Vermelha**. Ribeirão Preto-SP: Fundação Feira do Livro, 2012.

[208]CASTRO, 2015

[209]ROSA; SILVA, 2012

[210]Cf. DOCUMENTÁRIO VILA TIBÉRIO Parte 1- MIS Ribeirão Preto. Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=98uUCW8nuk8. Acesso em: 17/12/2020.

[211]CASTRO, 2015

[212]DIÁRIO DA MANHÃ, 1968

[213]Idem

[214]Ver capítulo 4 desta obra.

[215]PINGUIM CHOPP. **História**. 2020. Disponível em: https://pinguimochopp.com.br/historia/. Acesso em: 18 dez. 2020

[216]GIORGI, 2017

[217]O Pinguim do Edifício Diederichsen não existe mais. Depois de ter sido transformado em um empório, em 2003, foi fechado permanentemente, em 2009. Resta agora ao seu companheiro da Rua General Osório continuar o legado do famoso *chopp* Antarctica. Cf. FOLHA DE SÃO PAULO. **Pinguim fecha unidade do Edifício Diederichsen, a 1ª aberta em Ribeirão Preto**, 14/10/2009. Disponível em: https://www1.folha.uol.com.br/fsp/ribeirao/ri1410200907.htm. Acesso em: 18 dez. 2020.

[218]GIORGI, 2017

[219]HISTÓRIA DO DIA. Disponível em: https://historiadodia.com.br/seu-abilio-foi-garcom-do-pinguim-por-44-anos/. Acesso em: 22 dez. 2021.

[220]Ver capítulo 5 desta obra.

[221]Adaptado de uma entrevista de Fernando Kaxassa ao Globo Esporte. Disponível em: http://globoesporte.globo.com/sp/ribeirao-preto-e-regiao/noticia/2012/12/apos-um-ano-sem-socrates-melhor-amigo-sente-ausencia-do-doutor.html. Acesso em: 18 dez. 2020.

[222]CÂMARA CASCUDO, L. **Antologia da alimentação no Brasil**. Global Editora e Distribuidora LTDA., 2015.

[223]FORESTI, I. J. S. **Relações de trabalho agrícola na região de Ribeirão Preto 1945 a 1985**. Coleção Nossa História, n. 7. Ribeirão Preto-SP: Fundação do Livro e Leitura, 2012.

[224]CASTRO, 2015

[225]Relatório Condephaat

[226]CASTRO, 2015

[227]GIORGI, 2017

[228]CONDEPHAAT. **Cervejaria Paulista**. Disponível em: http://condephaat.sp.gov.br/benstombados/cervejaria-paulista/. Acesso em: 22 dez. 2021.

[229]GIORGI, 2017

[230]Idem

[231]Idem

[232]CERVEJARIA COLORADO. **Quem somos**. S/d. Disponível em: https://www.cervejariacolorado.com.br/quem-somos. Acesso em: 22 dez. 2020.

[233]SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO DO ESTADO DE SÃO PAULO. **Ribeirão Preto é um dos maiores polos cervejeiros do estado de São Paulo**. 04/10/2019. Disponível em: https://www.agricultura.sp.gov.br/noticias/ribeirao-preto-e-um-dos-maiores-polos-cervejeiros-do-estado-de-sao-paulo/. Acesso em: 22 dez. 2020.

https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/publicacoes/anuario-da-cerveja-2019

[234]ZULIANI, P. O sabor artesanal. **Revide**, 27/06/2019. Disponível em: https://www.revide.com.br/editorias/especial/o-sabor-artesanal/. Acesso em: 22 dez. 2020.

[235]ASSOCIAÇÃO COMERCIAL E INDUSTRIAL DE RIBEIRÃO PRETO. **Núcleos setoriais**: cervejarias (polo cervejeiro). [2020]. Disponível em: https://acirp.com.br/empreender/nucleo-polo-cervejeiro/. Acesso em: 22 dez. 2020.

Onde mói um engenho, destila um alambique

[236]ACERVO ESTADÃO

[237]Sobre os hábitos alimentares, ver capítulo 11: "É na comida e na bebida que campo e cidade se encontram".

[238]FOLEGATTI, M. M. S. **A imagem da cachaça no Brasil e no exterior**: uma proposta descritiva de mitos culturais brasileiros com aplicação em PL2E. Trabalho de Conclusão de Curso na Pós-Graduação em Formação de Professores de Português para Estrangeiros. PUC Rio, Rio de Janeiro-RJ, 2013.

[239]CASCUDO, L. C. **Prelúdio da cachaça**.

[240]Idem, p. 19

[241]MELLO, J. E. V. **O açúcar no café**: agromanufatura açucareira e modernização em São Paulo (1850-1910). Doutorado em História (Tese). USP, São Paulo-SP, 2009.

[242]SILVA, 2020

[243]Idem

[244]SAMPAIO, M. A. O longo processo histórico de consolidação da "Macro-Região Canavieira Paulista". **Tamoios**, ano VII, n. 2, 2011, ISSN 1980-4490.

[245]Idem

[246]MARQUES, 2018, p. 43

[247]LOPES, L. S. Entre o café, a cana. O cultivo da cana-de-açúcar na economia cafeeira de Ribeirão Preto, 1870-1900. **Economia & História**: relatos de pesquisa, 2015, p. 41-45. Disponível em: https://downloads.fipe.org.br/publicacoes/bif/bif420-41-48.pdf. Acesso em: 21 dez. 2020.

[248]AGUIAR, L. M. F; JARDIM, D. Desejos e limites da modernidade ribeirão-pretana: a propósito dos jornais e do bairro Santa Cruz**. Dialogus**, 2011, p. 123-127.

[249]ASSOCIAÇÃO DE ENGENHARIA, ARQUITETURA E AGRONOMIA DE RIBEIRÃO PRETO. Uma nova chance. Painel: Ano XII, n. 286, janeiro/2019. Disponível em: https://www.aeaarp.org.br/upload/revista/ed-20190214154508painel-286.pdf. Acesso em: 05 jan. 2021.

[250]FOLEGATTI, 2013

[251]MUSEU DA CACHAÇA. **A história da cachaça**. 16/08/11. Disponível em: https://www.mapadacachaca.com.br/artigos/historia-da-cachaca/. Acesso em: 05 jan. 2021.

[252]Idem

[253]MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. **Anuário da cachaça**. 2019. Disponível em: https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/

inspecao/produtos-vegetal/publicacoes/anuario-cachaca.pdf. Acesso em: 05 jan. 2021

[254]Idem

Chama-se Guaraná

[255]CPDOC. **Entre dois governos**: 1945-1950 > Redemocratização e eleições de 1945. Disponível em: https://cpdoc.fgv.br/producao/dossies/AEraVargas2/artigos/DoisGovernos/Redemocratizacao. Acesso em: 22 jan. 2020.

[256]GARFIELD, S. **Genuinely Brazilian**: Race, Gender, and the Making of Guaraná Soda. Dublin Gastronomy Symposium. 2018. Disponível em: https://arrow.tudublin.ie/cgi/viewcontent.cgi?article=1163&context=dgs. Acesso em: 22 jan. 2020.

[257]Idem

[258]UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS. **Leitura para todos**: lenda do guaraná. Disponível em: https://www.ufmg.br/cienciaparatodos/wp-content/uploads/2012/06/leituraparatodos/Textos-Leitura-Etapa-3-e-4/e34_62-lendadoguarana.pdf. Acesso em: 22 jan. 2021.

[259]POLTRONIERI, M. C. *et al*. **A cultura do guaraná**. Brasília-DF: EMBRAPA-SPI, 1995.

[260]EMBRAPA. Extrativismo vegetal na Amazônia. Brasília-DF: EMBRAPA, 2014.

[261]Idem

[262]COSTA, L. F. B. **Cultivadores de guaraná**: um estudo do processo de monopolização do território pelo capital no município de Maué-AM. Mestrado em Geografia (Dissertação). Universidade Federal do Amazonas, Manaus-AM, 2017.

[263]BEAUFORT, Bastien. La mercatique transatlantique d'un végétal psychoactif: le guaraná entre remède et aliment (1840-1921). **Revista Franco-Brasileira de Geografia**, n. 35, 2018.

[264]**Lacta 100 anos, muito prazer**. Disponível em: https://issuu.com/lacta/docs/lacta_livro100anos/49. Acesso em: 21 de jan. 2021.

[265]COSTA, 2017

[266]GARFIELD, 2018

[267]Idem

[268]CONDEPHAAT. Estudo de tombamento dos edifícios que compõem o conjunto arquitetônico do Complexo Industrial da antiga Cervejaria Paulista, localizada na Rua Mariana Junqueira, em Ribeirão Preto. 13/4/2020.

[269]REVISTA POWER CHANNEL. **Companhia de Bebidas Ipiranga troca x86 por POWER**. 2010. Disponível em: https://www.ibm.com/expressadvantage/br/downloads/bebidas_ipiranga_jan.pdf. Acesso em: 21 jan. 2020.

[270]Entrevista bruta concedida para o Documentário Vila Tibério. Museu da Imagem e do Som José da Silva Bueno. Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=7tZ_bsblZKY&t=602s. Acesso em: 22 jan. 2021.

[271]TUBAÍNAS E AFINS. Notícia do Jornal **A Cidade**: Refrigerante Don nasceu no Sumarezinho. 02/08/2011. Disponível em: http://tubainaseafins.com.br/noticias.asp?id=286#:~:text=A%20marca%2C%20bem%20conhecida%20na,japoneses%2C%20hoje%20com%2078%20anos. Acesso em: 22 jan. 2021.

[272]Baseado em um relato de Célia Bondezan de Oliveira.

[273]GARCIA, R. Dez curiosidades sobre a Tubaína. 26/09/2017. **Veja Brasil**. Disponível em: https://vejasp.abril.com.br/blog/memoria/dez-curiosidades-sobre-a-tubaina/. Acesso em: 22 jan. 2021.

[274]Idem

É na comida e na bebida que o campo e a cidade se encontram

[275]"Os estudos de História e Cultura da Alimentação tratam da dinâmica de uma Santa Aliança composta pela tríade memória, tradição e identidade, fazendo com que a comida seja constitutiva da identidade de um grupo, que se mantém viva nas tradições e na memória. Nesse sentido, a alimentação é considerada como patrimônio histórico gustativo de uma cultura." CF. SANTOS, C. R. A.. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **História**: questões & debates, v. 54, n. 1, p. 110, 2011.

[276]MATOS, M. I. S. A cozinha caipira na obra de Cornélio Pires: cultura e sabor. **Revista Ingesta**, v. 1, n. 2, p. 185, 2019.

[277]FREITAS, N.; SOUZA, N. Doce jaracatiá: o patrimônio e seus novos usos". In: **Anais do Congresso Internacional de Gastronomia e Ciência dos Alimentos**. Gastronomia: patrimônio, valorização e legalização da pequena produção. AL: FAPEC, 2018.

[278]BRAUDEL, F. "História e Ciências Sociais. A longa duração". In: **Escritos sobre a História**. São Paulo-SP: Perspectiva, 2007, p. 41-78.

[279]FRANÇA, J. L. **Mulheres, imprensa e sociedade em Ribeirão Preto (1930-1940)**. 2013. 170 f. (Dissertação) Mestrado em Ciências Humanas. Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia-MG, 2013.

[280]Em função dessa espécie de decepção sobre as expectativas com os imigrantes, "Particularmente, depois das greves de 1917-1919, difundiram-se medidas que visavam ao controle, com ações de restrição às entradas e retirada dos considerados "indesejáveis", o que ampliou os conflitos étnicos, xenofobia e preconceitos." SANTOS DE MATOS, M. I.; FERREIRA, E. B. Entre causos e canções: Cornélio Pires e a cultura caipira (São Paulo, 1920-1950). **História Crítica**, n. 57, p. 37-54, 2015.

[281]FRANÇA, 2013

[282]"Caipira, etimologicamente, vem do tupi-guarani, 'kai-ñ-pirá', ou seja, aquele homem que à época da colonização se sediou no interior das terras paulistas em contraposição ao 'kai-ñ-çará' que se sediou no

litoral paulista (SANCHES, 2011). (...) Nascido da miscigenação racial do índio brasileiro com o português colonizador, era homem livre e simples que nada possuía de seu além da liberdade e traços marcantes de sua origem indígena." CORREA, A. A. S. *et al*. A tradição do milho: o ingrediente base da cozinha caipira e das festas juninas. **Ágora**, v. 18, n. 1, p. 99-107, 2016.

[283]"No início do século XVIII, a capitania de São Paulo – criada em 1709 – compreendia os atuais territórios de São Paulo, Minas Gerais, Mato Grosso, Paraná e Rio Grande do Sul. Ainda naquele século essa sofreria consideráveis perdas em termos territoriais e administrativos, que culminariam na sua extinção e sujeição, em 1748, ao governo do Rio de Janeiro. Somente em 1765 o governo da capitania foi restaurado, com a nomeação do Conde de Bobadela para administrá-la. É nessa ampla extensão de terras que encontraremos nossos protagonistas: os 'paulistas', muitos deles descendentes dos povoadores da primitiva capitania de São Vicente e fundadores de Santos, São Paulo de Piratininga e de muitas outras vilas no litoral e no interior da região, hoje identificada como São Paulo." ALGRANTI, L. M. À mesa com os paulistas: saberes e práticas culinárias (séculos XVI-XIX). **ANAIS DO XXVI Simpósio Nacional da ANPUH**. São Paulo-SP: ANPUH-SP, 2011, p. 3.

[284]LOBATO, M. **Ideias de Jeca Tatu**. Globo Livros, 2008. LOBATO, M. **Urupês**. Globo Livros, 2007. PEREIRA, J. B. B.; DA SILVA QUEIROZ, R. Por onde anda o Jeca Tatu?. **Revista USP**, n. 64, p. 6-13, 2005.

[285]CANDIDO, A. **Os parceiros do rio Bonito**. Rio de Janeiro-RJ: José Olympio, 1964.

[286]O caipira, "[...] construiu códigos de sociabilidade entre os seus, em que constavam sentimentos como de pertencimento, convivências, práticas de auxílio mútuo e outras atividades, como as religiosas. Sua incorporação aos meios urbanos sofreu um processo de resistência, no qual, muitas vezes marginalizado, não renunciou às suas tradições econômicas e sociais. Perdeu suas terras para grileiros e capangas, tornando-se agregado ou buscando outros sertões com a finalidade de recomeçar sua organização material e cultural. Posteriormente, incorporou-se à vida nas cidades, porém, trabalhando como assalariado em serviços físicos, como operário. Para conhecer mais, ver: Antonio Candido, **Os parceiros**

do rio Bonito: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida (São Paulo-SP: Duas Cidades, 2001)." Ver: SANTOS DE MATOS, M. I.; FERREIRA, E. B., 2015, p. 38, 41-42.

[287]"José de Souza Martins colabora com o tema, ao confirmar que: 'O considerado 'falar errado' nesse caso de fato não é 'errado'. Trata-se de um dialeto. No caso do falar caipira, trata-se do dialeto caipira, uma variação dialetal da língua portuguesa fortemente influenciada pelo nheengatu ou língua geral. O dialeto caipira decorreu, no meu modo de ver, da predominância do português falado sobre o português escrito, num universo de fala em que a população também falava nheengatu cotidianamente, mais do que o português. Minha impressão é a de que o dialeto caipira resulta das dificuldades de nheengatu-falantes para falar o português'". Cf. SILVA, A.; GLÉRIA, A.; ROSA, L. R. O. *et al*. **Memórias dos cafezais**: a vida nas fazendas. Ribeirão Preto-SP: IPCCIC | Instituto Paulista de Cidades Criativas e Identidades Culturais, 2014, p. 41, e CORREA, A. A. S. *et al*. A tradição do milho: o ingrediente base da cozinha caipira e das festas juninas. **Ágora**, v. 18, n. 1, p. 99-107, 2016.

[288]CORREA, 2016, p. 102

[289]"A chita ainda pode ser vista nas casas destas mulheres que têm, em comum, uma vida vivida na roça, mas agora o tecido repousa como um acessório decorativo. Porém, no passado, conta dona Mafalda: 'Minha mãe costurava. Ah, tinha vários vestidos bonitos, godê, um monte de modelo, né? Usava chita, mas nóis falava que era coisa de fortuna'". Cf. SILVA, A.; GLÉRIA, A.; ROSA, L. R. O. *et al*, 2014, p. 34.

[290]FERREIRA, E. B. *et al*. **As representações da cultura caipira nos escritos de Cornélio Pires**: tradição, identidade, política e cotidiano (1910-1932). 2019, p. 162.

[291]ROSA, L. S. **Cozinha caipira na construção da paulistanidade**: dos campos à cidade, as práticas cotidianas caipiras através da alimentação. 2020.

[292]FERREIRA, 2019, p. 170

[293]Idem, p. 184

[294]PIRES, C. **Conversas ao pé do fogo**. São Paulo-SP: Ed. Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, 1987.

[295]FERREIRA, 2019, p. 187

[296]A banha era utilizada também para a conservação das carnes, que, após cozidas, eram mergulhadas em grandes latas contendo este óleo animal. Era a chamada carne de lata (DÓRIA; BASTOS, 2018). Alguns estudos demonstram que a preferência pela banha, em detrimento dos óleos vegetais, é mantida aos olhos de agricultores e, principalmente, agricultoras (são as que, de fato, cozinham). SILVA, N. R.; KRÄMER, F. Alimentação na obra "Os parceiros do Rio Bonito": mudanças nas práticas alimentares dos caipiras frente à urbanização. In: **IDeAS**. Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, 2019, p. 8-9.

[297]OLIVEIRA, L. Cozinha paulista caipira. **Geograficidade**, v. 4, n. 1, p. 70-75, 2014.

[298]Idem, p. 34

[299]"A caninha era o conforto da 'alma' dos bebedores, na maioria das vezes escravos, forros ou homens e mulheres livres sem perspectiva de futuro, condenados a um cotidiano de trabalhos pesados e forçados. A aguardente fazia parte da alimentação diária da população paulista e sua importância como fonte de calorias era quase imprescindível. [...] Não é preciso muito para chegarmos à conclusão de que a paulista de então é a conhecida caipirinha dos dias de hoje. As duas palavras são sinônimas, já que 'caipira' significa, em tupi, 'cortador de mato', nome que os índios do interior da região davam a os homens brancos e caboclos e que acabou por englobar todos os habitantes do interior do estado O termo foi popularizado por Monteiro Lobato nos anos de 1930. Paulista e caipirinha significavam a mesma coisa, isto é, pinga, açúcar e limão. Não é que a bebida tenha sido inventada em São Paulo, mas o nome *caipirinha* demonstra que, para a história do consumo alimentar na cidade, a cachaça é fundamental." MONTELEONE, J. M. **Sabores urbanos**: alimentação, sociabilidade e consumo (São Paulo 1828-1910). 2015. Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo, p. 40-41.

[300]O feijão atualmente figura em todas as descrições de hábitos alimentares nacionais, mas nem sempre foi assim: "Alimento nativo da América e conhecido dos que aqui habitavam antes da colonização, não era amplamente consumido como alimento central da dieta". Ele era cultivado "em pequena escala em roças intermediárias feitas logo após a colheita de milho ou acompanhando algum outro produto de subsistência, como a batata-doce" (Cf. SILVA, 2005, p. 115), [...] mas, tanto para Câmara Cascudo (2011) como para Carlos Alberto Dória (2009), o feijão não figurava como eixo central da dieta luso-americana nos primeiros séculos de colonização. Ele foi ganhando importância, segundo Paula Pinto e Silva (2005), pois era a técnica européia, o alimento com caldo, que podia ser aplicada a um produto nativo. Era um alimento que já existia na dieta indígena, mas secundário e consumido sem o caldo. De acordo com Silva (2005, p.115-116), apropriado pelas senhoras portuguesas, "o feijão foi a solução encontrada para umedecer a comida, acentuadamente seca". [...] O feijão, além de ser a comida do cotidiano, estava ligado à comida das classes baixas, dos desfavorecidos e esta não era uma especificidade brasileira. LEME, Adriana Salay. **Diálogos sobre o feijão**. A construção da imagem da cozinha brasileira dentro do contexto modernista.

[301]ROSA, 2020, p. 2

[302]"As folhas (couve, repolho, chicória, cambuquira, serralhas, caruru) eram "abafadinhas", isto é, cozidas, destapadas e rápidas. Na couve era dado apenas um "susto". O refogado era a mistura de vários temperos (cebola, alho, cheiro verde) para darem sabor aos legumes (chuchu, abobrinha, abóbora), sempre passados em óleos ou gorduras bem quentes." OLIVEIRA, L. *op. cit*., p. 73.

[303]FERREIRA, 2019, p. 187

[304]A origem das festas juninas é ancestral. "De acordo com Rangel (2008), em menção ao livro de sir James George Frazer (1978), o mês de junho, início do solstício de verão no Hemisfério Norte, povos como celtas, bretões, bascos, sardenhos, egípcios, persas, sírios, sumérios faziam rituais de invocação de fertilidade para estimular o crescimento da vegetação, promover a fartura nas colheitas e trazer chuvas. Esses rituais de fertilidade associados ao cultivo das plantas, ou seja, a preparação do terreno, o plantio e a colheita, sempre foram praticados nas terras do

Mediterrâneo oriental com o objetivo de regular as estações do ano, especialmente a passagem da primavera para o verão que é a superação da passagem do inverno (FRAZER, 1978 apud RANGEL, 2008). Os rituais da fertilidade perduraram através dos tempos e, na era cristã, mesmo que fossem considerados pagãos, não era mais possível acabar com eles; por esse motivo, a Igreja Católica, em vez de condená-los, adaptou-os às comemorações do dia de São João, que teria nascido em 24 de junho, dia do solstício de verão. Outra coincidência também é determinada pelo propósito católico de atrair os índios ao convívio missionário de catequização e suas práticas rituais, simbolizadas pelas fogueiras de São João." CORREA, A. A. S. *et al*., *op. cit*., p. 103.

[305]"De acordo com as tradições, Santo Antônio é um dos santos de maior devoção no Brasil. Considerado santo familiar e protetor dos varejistas em geral, é também o padroeiro de povoações e soldados. É a ele também que as moças casadeiras pedem um noivo, constituindo tradição colocar o santo de cabeça para baixo no sereno, amarrado num esteio, ou de jogá-lo no fundo do poço até que o pedido seja atendido. É também o único dos santos juninos feito de madeira e em geral é esculpido em nó de pinho. Já São João ocupa lugar de destaque, uma vez que é seu nome que origina o termo festas joaninas. Dia 24 de junho é o dia de seu nascimento. De acordo com as tradições juninas, São João adormece no dia 24, pois, se estivesse acordado vendo as fogueiras que são acesas para homenageá-lo, não resistiria e desceria à terra e ela correria o risco de se incendiar. São Pedro, o último dos santos juninos, é considerado o protetor das viúvas e dos pescadores [...], é denominado 'chaveiro do céu' e desta forma, para entrar no céu, é necessário que São Pedro abra as portas. No dia de São Pedro todo aquele que tiver seu nome deve acender uma fogueira na porta de sua casa e, se alguém amarrar uma fita no braço de uma pessoa chamada Pedro, este deve dar um presente. No dia 29 são realizadas grandes procissões marítimas em sua homenagem e, em terra, os fogos e o pau-de-sebo são as atrações de sua festa". RANGEL, L. H. V. **Festas Juninas, Festas de São João**: origens, tradição e história. São Paulo-SP: Publishing Solutions, 2008, apud CORREA, A. A. S. *et al*., *op. cit*., p. 104.

[306]**Memória dos cafezais**. *op. cit*., p. 34.

[307]"Pequenas lavouras, criações de animais feitas em consonância com os modos rurais comumente eram encontradas nestes espaços abandonados, várzeas e nos limítrofes da cidade. Desta forma, o cultivo de roças para subsistência constituídas do cultivo de mandioca, banana, feijão, algumas verduras e milho, tinham dupla finalidade, alimentar tanto a família quanto os animais domésticos, sobretudo porcos e galinhas, que além de completarem a dieta, também serviam de moeda de troca para com outros produtos, bem como ocorria nas zonas rurais." ROSA, 2020, p. 6.

[308]ALGRANTI, L. M., 2011

[309]CÂMARA CASCUDO, 2017, p. 282

[310]Entrevista realizada em janeiro de 2021 por Sandra Rita Molina.

[311]Muito desses doces eram chamadas quitandas! "A quitanda é sempre doce. Esta palavra também procede de Angola. Daí as melhores quitandeiras sempre foram as africanas. As cozinheiras escravas inventavam uma variedade de quitandas para agradar a sinhazinha ou o nhonhozinho. Os biscoitos, os bolos, os sequilhos, as brevidades, os docinhos constituíam a plêiade de quitandas. Nos interiores dos estados de São Paulo, Minas Gerais e Goiás, ainda usam muito este termo quitanda. Em outros estados a palavra quitanda se refere a pequenas vendas que comerciam frutas, verduras e pequenos pacotes de alimentos." Cf. Oliveira, 2014, p. 75.

[312]Cf. Câmara Cascudo, 2017, p. 337

[313]Câmara Cascudo (2017, p. 289) explicava que a sobremesa de frutas em Portugal era considerada fraca, embora antiga, e que, ao longo do século XVI, o mel foi sendo substituído pelo açúcar, o que ampliou sobremaneira as aventuras e experimentações da doçaria.

[314]Idem, p. 339

[315]Entrevista realizada em janeiro de 2021 por Sandra Rita Molina.

[316]"O jaracatiá é uma árvore frutífera típica do Brasil, espécie de cacau selvagem, cujos frutos são comestíveis, que é conhecida igualmente por mamão-bravo, mamorana ou mamaurana. Em algumas regiões utiliza-se

o caule para fazer doces, e em outras o fruto. Em Santo Antônio da Alegria, o doce é feito do caule ou de galhos da árvore, que são encontradas espalhadas na natureza, não havendo uma plantação comercial. Em função disso, a matéria-prima para a feitura do doce é restrita, e, por conseguinte ele é pouco conhecido e está entrando em desuso. (...) A Comissão Paulista de Folclore, por meio da Fundação Abaçai, identificou o doce de jaracatiá como patrimônio cultural do estado de São Paulo. O doce recebeu um registro do seu modo de fazer. Porém, novas aplicações podem ser dadas ao mesmo." FREITAS, N.; SOUZA, N. *Op. cit*., p. 1-2.

[317]Vovó Bibiana era avó da profa. Dra. Lívia de Oliveira (2014, p. 73).

[318]"Além do mais, as receitas eram constantemente modificadas, tanto quanto os ingredientes, como os procedimentos utilizados, não somente por ausência de registros, também, pela criatividade-inovação-possibilidades de quem cozinha. Como texto, a receita prima pela economia de palavras, estilo preciso, apesar de que requer um saber prévio e capacidade de decifrar os códigos. Convencionalmente, inicia-se por enunciar os ingredientes, seguido das etapas de execução, estabelece-se a forma da mistura (bata rapidamente ou lentamente, com vigor ou vagarosamente, mexa com cuidado, os gestos e utensílios, ponto do doce, uniformidade da mistura), seguem-se os tempos e formas de cozimento e, finalmente, a apresentação." MATOS, M. I. S. **Alimentando o coração**: memória e tradição das mulheres imigrantes portuguesas – São Paulo (1900-1950). SOUSA, F; MENEZES, L. M.; MATOS, M. I. S. de (orgs.). **Portugal e as migrações da Europa do Sul para a América do Sul**. Porto: CEPESE, 2014, p.109-110.

[319]Para conhecer alguns clássicos livros de receitas ao longo do tempo, ver: DOS SANTOS, C. R. A. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **História**: Questões & Debates, v. 54, n. 1, p.116, 2011.

[320]SANTOS, C. R. A., 2011, p. 105

[321]Idem, p. 111

[322]CARRATO, J. F. Comes e bebes na Belle Époque ribeirão-pretana. **Revista Regional de História**, 1990, p. 137.

[323]OLIVEIRA, L. 2014, p. 70

[324]Nessas casas e cozinhas, transitavam as mulheres negras sobreviventes do tempo da escravidão transformadas em "gentes da família", sem qualquer tipo de direito trabalhista e onde as relações de afeto abafavam os processos de exploração. CARRATO, J. F. *Op. cit*., p. 136.

[325]FRANÇA, J. L., 2013, p.136-137

[326]Cf. BRAGA, I. M. M. R. D; PILLA, M. C. B. A. Rosa Maria para a elite, Rosa Maria para o povo. Culinária brasileira e culinária portuguesa na primeira metade do século XX. **Revista de História (São Paulo)**, n. 177, 2018.

[327]De acordo com Santos (2011, p. 115), "Cumpre ainda destacar que, a partir da segunda metade do século XX, o espaço da cozinha foi incorporando aos poucos os alimentos industrializados, praticamente prontos, as inovações tecnológicas que a mecanização provocou, tanto em termos de utensílios, como os novos fogões, geladeiras, freezers, panelas de pressão, fornos micro-ondas e eletrodomésticos, tudo na busca de mais conforto, da racionalidade e praticidade. Desta forma, o ritmo ditado por uma nova sociedade do trabalho afetou a estrutura familiar, pois em nome da sobrevivência à subsistência fez com que as mulheres pudessem também ir à luta, permitiu a criação de novos ambientes no âmbito da cozinha e da mesa, acalentando outros sonhos de consumo, o que implicou em mudanças nos hábitos alimentares".

[328]A difusão do trigo, associada às transformações econômicas e sociais, mudou a relação que tínhamos com o pão e ampliou as possibilidades das padarias: "Entre os novos gostos e práticas disseminados com a chegada maciça dos imigrantes, foi difundido o uso do trigo (da farinha de trigo) para a elaboração dos pães em substituição aos pães de milho e mandioca. Neste processo, ocorreu a mudança das padeiras que tradicionalmente abasteciam a cidade pelo estabelecimento das padarias que viabilizavam uma produção maior, sistematizada e adequada ao crescimento da demanda. (...) Destaque para o dito pão francês, mas também para a bisnaga, o pão de família, o de Paris, o pão-de-rala (feito com centeio e milho), o pão de leite (com ovos e açúcar), o meleças, o saloio, o quartado (mistura de farinhas de trigo, centeio, cevada e milho) e outras qualidades. Somava-se um grande sortimento de roscas, tranças, biscoitos, sequilhos, bolachas e pastéis.". MATOS, M. I. S. *Op. cit*., p. 120.

[329]CARRATO, J. F., 1990, p.136

[330]MATOS, M. I. S., 2019, p. 117

[331]MONTELEONE, J. M., 2015, p. 35

[332]"A necessidade destes serviços se expandiu no processo de crescimento da cidade, que gerou alta demanda por moradia; estas pensões se localizavam por vários bairros, mas, particularmente, nas proximidades das estações ferroviárias. Esta ocupação pode ser vista como uma estratégia de sobrevivência, uma extensão do saber fazer doméstico das mulheres numa possibilidade de obtenção de uma fonte de renda. Nas pensões, procurava-se atrair camadas intermediárias, reproduzindo um ambiente familiar e a comida caseira e tradicional; geralmente, se oferecia o café da manhã e o jantar. Estes estabelecimentos também proporcionavam refeições para entrega domiciliar (marmitas), com cardápios variados. [...]". MATOS, M. I. S. 2019, p. 119-120.

[333]"No Ribeirão quando não são os sitiantes que trazem farinhas e os polvilhos da roça, é a Casa Mineira que fornece excelente mandioca 'Cresciúma', que rivaliza com a 'Suruí', contendo todo o polvilho e torrada clara de sabor agradável, incomparável nas quitandas, principalmente biscoitos, biscoitões e pães de queijo". CARRATO, J. F., 1990, p. 138.

[334]FRANÇA, J. L., 2013, p. 44-45

[335]MATOS, M. I. S., 2019, p.119

[336]FRANÇA, J. L., 2013, p. 36

[337]Para alguns historiadores, a chamada *Belle Époque* ocupa o período de 1870 a 1920. "Jean-Yves Mérian (2012) revela que a expressão '*Belle Époque*' era desconhecida na França no início do século XX e que apareceu após a Primeira Guerra Mundial como um saudosismo do período pré-conflito, onde avanços tecnológicos, científicos, materiais e econômicos eram a bola da vez. Ela foi a contrapartida para tentar atenuar as perdas e os horrores da guerra". ROSTOLDO, J. P. Cultura material e consumo alimentar na Belle Époque carioca (1904-1914). **Revista do Arquivo Geral da Cidade do Rio De Janeiro,** n.14, p.89-101, 2018.

[338]TUON, 2016, p. 283

[339]ROSTOLDO, 2018, p. 94

[340]Idem, p. 99

[341]Idem, p. 99

[342]"Os cafés e as confeitarias eram locais em que as pessoas se encontravam para conversar, ler e saborear as iguarias, frutas de época, nozes, avelãs, bombons finos, licores e doces que, geralmente, não se faziam em casa, vinham de países ou regiões diferentes. [...] Somente a partir de 1910, as confeitarias, padarias e restaurantes começaram a se modernizar na aparência e no atendimento. Muitos destes estabelecimentos pertenciam a italianos." TUON, 2016, p. 280-281.

[343]Cf. ROSA, L. R.; MOLINA, S. R. **Café com açúcar**. 2. ed. Ribeirão Preto-SP: Fundação do Livro e Leitura de Ribeirão Preto, 2018.

[344]VILHONI, A. *et al*. Pequenos negócios: cafeterias e sua história. **Etic – Encontro de Iniciação Científica**, v. 5, n. 5, 2009.

[345]MONTELEONE, 2015

[346]TUON, 2016, p. 280-281

[347]CARRATO, 1990, p. 139

[348]SOUZA, 2010, p.137

Deus é mais! Benzimentos, procissões, terreiros e celebrações

[349]BURITY, J. Trajetória da religião e da modernidade: a narrativa histórica de uma objeção. Traduzido do inglês por Rui Mesquita e Nelson Fernandes. Estudos de Sociologia. **Rev. do Progr. de Pós-Graduação em Sociologia da UFPE**, v. 13, n. 1, p. 19-48.

[350]PIO IX. **Quanta Cura**. Disponível em: http://www.vatican.va/content/pius-ix/it/documents/encyclica-quanta-cura-8-decembris-1864.html

[351]Cf. SANTIROCHI, Í. D. O paradigma tridentino e a Igreja Católica no Brasil oitocentista. FLEXOR, M.H. O. O Concílio de Trento e as Constituições Primeiras do Acerbispado da Bahia. **Imagem Brasileira**, n. 9, p. 39-47, 2020.

[352]Cf. HOORNAERT, E. **Formação do catolicismo brasileiro (1550-1800).** Petrópolis-RJ: Vozes, 1974; MOLINA, S. R. *et al*., 1998.

[353]Aqui brevemente entendida como latifúndio, monocultura, exportação e mão de obra escrava, assistiu-se à chegada de cerca de 5.848.266 africanos no território brasileiro. Ver: RODRIGUES, J. Cultura marítima: marinheiros e escravos no tráfico negreiro para o Brasil (sécs. XVIII e XIX). **Revista Brasileira de História**, v. 19, n. 38, p. 15-53, 1999 e DE ALENCASTRO, L. F. **África, números do tráfico atlântico**, 2018, entre outros.

[354]Sobre a vinda dos escravos para as fazendas de café aqui brevemente mencionados, ver: ROSA, L. R. O.; MOLINA, S. R., 2018.

[355]Texto inspirado pelas vivências e experiências da família Molina com a Dona Maria Pureza, residente em São José do Rio Preto.

[356]Importa registrar o imenso aprendizado, no que tange à questão da Igreja e religiosidade na cidade de Ribeirão Preto e região, adquirido a partir das discussões realizadas e da convivência com a Dra. Nainôra Maria Barbosa de Freitas.

[357]"O benzimento é uma atividade antiga na sociedade brasileira e comumente, mas não exclusivamente, praticada por mulheres. Ademais, costuma ser associada à religião católica, especificamente ao catolicismo popular, e transmitida de geração a geração ou recebida como um 'dom divino'. Seu caráter sagrado é evidenciado no gestual e/ou nas rezas das benzedeiras que visam a curar doenças, males específicos do corpo e do espírito (SANTOS, 2007; SILVA, 2009). Esse ritual de cura, que sempre possibilitou formas de sociabilidade e interação entre os membros do grupo social, ainda que em determinados espaços geográficos, é cada vez menos comum. A urbanização, a universalização da saúde, o ingresso e permanência no mercado de trabalho, o crescimento de religiões evangélicas que geralmente condenam essa prática e o desinteresse pelas novas gerações em apreendê-la estão entre os fatores que parecem

interferir na sua continuidade." HOFFMANN-HOROCHOVSKI, M. T. Velhas benzedeiras. **Mediações** – Revista de Ciências Sociais, v. 17, n. 2, p. 126-140, 2012.

[358]Para que se tenha uma ideia, por volta de 1906, os 52 mil habitantes do município de Ribeirão Preto tinham, à sua disposição, apenas dez médicos. ALVIM, Z. Imigrantes: a vida privada dos pobres do campo. In: SEVCENKO, N. (org.). **História da vida privada no Brasil. República**: da Belle Époque à Era do Rádio. Rio de Janeiro-RJ: Companhia das Letras, 1998, p. 265.

[359]SILVA, G. S. **As benzedeiras na promoção da saúde da criança no município de Padre Bernardo-GO**. Trabalho de conclusão da graduação em Saúde Coletiva. UnB, Brasília-DF, 2014.

[360]ROMERO, S. **Contos populares do Brasil**. Itatiaia-RJ: Nova Livraria Internacional, 1985.

[361]Nome fictício

[362]Adaptado de SILVA, 2014

[363]Definição de espinhela caída segundo Silva (2014, p. 28)

[364]ROMERO (1897, p. 7)

[365]HOFFMANN-HOROCHOVSKI, 2012, p. 132

[366]Benzimento popular no Brasil

[367]ROMÃO, B. Tradições que resistem. **Revide**, 2019.

[368]PIOVEZAN, S. **Benzedeira mantém a tradição de rezas e garrafadas em São Carlos**. G1/Globo, 2015.

[369]Cf. SCHWARCZ, L. M. **Sobre o autoritarismo brasileiro**. Editora Companhia das Letras, 2019, e **História do Brasil nação**. Rio de Janeiro-RJ: Objetiva, 2013. CARVALHO, J. M. **A formação das almas**: o imaginário da República no Brasil. São Paulo-SP: Companhia das Letras, v. 4, 1990. Mandonismo, coronelismo, clientelismo: uma discussão conceitual. **Dados**, v. 40, n. 2, 1997 e **Cidadania no Brasil**: o longo caminho, v. 18, p. 18, 2001.

[370]FREITAS, N. M. B. **A criação da Diocese de Ribeirão Preto e o governo do primeiro bispo**: D. Alberto José Gonçalves. 2006.

[371]"No Brasil, em se tratando de laicidade, nos deparamos com a aurora republicana como marco. É quando se adota de modo assumido o princípio da separação entre Estado e igrejas. Em termos mais concretos: rompe-se com o arranjo que oficializava e mantinha a Igreja Católica; o ensino é declarado leigo, os registros civis deixam de ser eclesiásticos, o casamento torna-se civil, os cemitérios são secularizados; ao mesmo tempo, incorporam-se os princípios da liberdade religiosa e da igualdade dos grupos confessionais, o que daria legitimidade ao pluralismo espiritual". GIUMBELLI, E. A presença do religioso no espaço público: modalidades no Brasil. **Religião & Sociedade**, v. 28, n. 2, p. 80-101, 2008.

[372]BITTAR, W. S. M. Da morte, de velórios e de cemitérios no Brasil. **Paisagens Híbridas**, v. 1, n. 1, p. 178-205. REIS, J. J. **A morte é uma festa**: ritos fúnebres e revolta popular no Brasil do século XIX. Companhia das Letras, 1991.

[373]SILVA, 2009; AZZI, 1983 e 1987

[374]Idem

[375]"Entre 1880 e 1930 vieram para o Brasil mais de três milhões de imigrantes europeus e, dentre estes, mais de 1,3 milhões (*sic*) de italianos, a maior parte introduzida nas cidades do nordeste paulista. Sem contar um número expressivo de espanhóis e portugueses, que também engrossaram as fileiras dos europeus e seus descendentes diretos nesta região do país." SOUZA, 2010, p. 84.

[376]Entrevista com Dona Célia Bondezan, 78 anos, em janeiro 2021. Realizada por Sandra Rita Molina.

[377]Idem

[378]SILVA, A.; GLÉRIA, A.; ROSA, L. R. O. *et al.*, 2014, p. 62

[379]Guilherme Botelho Júnior, 61 anos. Entrevista realizada por SOUZA, Sérgio Luiz de. *Op. cit.*, p. 84.

[380]Idem

[381]Idem

[382]SILVA, A.; GLÉRIA, A.; ROSA, L. R. O. *et al*., 2014, p. 53

[383]SILVA, A.; GLÉRIA, A.; ROSA, L. R. O. *et al*., 2014, p. 53

[384]Entrevista com Dona Célia Bondezan, 78 anos, em janeiro 2021. Realizada por Sandra Rita Molina.

[385]Sobre a proximidade com os santos em nosso cotidiano, ver: DA MATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro-RJ: Rocco, 1984.

[386]"O café recém-coado na xícara para o São Benedito, em local de destaque na cozinha equipada com poucos e ordinários itens, onde o fogão a lenha, as panelas de barro e as gamelas eram peças fundamentais, garantia que, naquela casa humilde, a comida simples não faltaria. Afinal, este santo da tradição católica, em vida, havia servido na cozinha do convento, além de estar associado a milagres que envolviam a multiplicação de alimentos doados aos pobres." SILVA, A.; GLÉRIA, A.; ROSA, L. R. O. *et al*., 2014, p. 57.

[387]Dona Mafalda Gardim Jorgete. SILVA, A.; GLÉRIA, A.; ROSA, L. R. O. *et al*., 2014, p. 58

[388]SILVA, A.; GLÉRIA, A.; ROSA, L. R. O. *et al*., 2014, p. 58

[389]"No caso dos colonos, a proteção ao pouco que plantavam era de suma importância; uma vez que não tinham recursos financeiros para presentear com animais como vacas e bezerros, doavam ao santo protetor pequenos animais como frangos e porcos, mas, acima de tudo, era a fé que os movia na certeza de serem atendidos pelo divino." SILVA, A.; GLÉRIA, A.; ROSA, L. R. O. *et al*., 2014, p. 60.

[390]Sr. João Bento, 80 anos. Cf. SOUZA, 2010, p. 332

[391]Sr. Ismael. Cf. SOUZA, 2010, p. 333

[392]SOUZA, Cf. SOUZA, 2010, p. 333

[393]ECLÉA, B. O. S. I. **Memória e sociedade**: lembranças de velhos. São Paulo-SP: Companhia das Letras, 1994.

[394]ALMEIDA, S. **Racismo estrutural**. Pólen Produção Editorial LTDA, 2019.

[395]CARVALHO, J. B. B. **Religião e memória social afro-brasileira em Ribeirão Preto**. 2016. Tese de Doutorado. Universidade de São Paulo, p. 27, 2016.

[396]"A irmandade São Benedito era de negro, não tinha brancos e era respeitada, tinha que respeitar! Era de negro, e como! Por exemplo, tinha procissão de São Benedito, quando tinha procissão, vamos dizer assim, um encontro, uma procissão grande, São Benedito tinha que estar na frente da procissão! Os negros vestiam uma túnica (Seu Guilherme, 88 anos)." Cf. SOUZA, 2010, p. 149.

[397]SOUZA, 2010, p. 148

[398]SOUZA, 2007, p. 152

[399]SILVA, R. L. A. M. São Benedito na Colônia Preta: uma festa de resistência. In: **Coleção Resistência**. IMDB: CD, 2016.

[400]SILVA, 2016

[401]MOLINA, S. R.; GUAZELLI, A. M. C.; FERREIRA, D., 2012

[402]Esta lei ficou conhecida como Lei Rio Branco. **Coleção de Leis do Império do Brasil** – Atos do Poder Legislativo. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/LIM/LIM2040-1871.htm. Acesso em 28 de abril de 2012.

[403]MOLINA, S. R.; GUAZELLI, A. M. C.; FERREIRA, D., 2012, p. 3

[404]MOLINA, S. R.; GUAZELLI, A. M. C.; FERREIRA, D., 2012, p. 5

[405]DIAS, F. F.; DIAS, L. G. F. **Gente de festa e folia**: patrimônio imaterial em Ribeirão Preto. Secretaria da Cultura de Ribeirão Preto, 2011.

[406]Texto escrito a partir de entrevistas concedidas a Adriana Silva pelos foliões de Reis de Ribeirão Preto: Baltazar Alves, Iraci Rodrigues dos Santos, Victor Júlio Ferreira, Maria de Lourdes Seixas Vale, Suzi de Souza Alves, Gabriela Regina Fernandes, entre os dias 16 e 23 de janeiro de 2021.

[407]BARROS, A. C. F.; REZENDE, C. L. **Companhias de Reis de Ribeirão Preto**: relatos de devoção e fé. Instituto do Livro de Ribeirão Preto, 2011.

[408]Repentes do embaixador de Santos Reis, senhor Iraci Rodrigues dos Santos.

[409]CARVALHO, 2016

[410]Idem, p. 56

[411]KATRIB, C. M. I. As festas na umbanda: a valorização patrimonial da religiosidade afro-brasileira no Triângulo Mineiro: experiências e vivências. **Patrimônio Cultural e espaços sociais**, p. 97, 2020.

[412]Depoimento Joana, Meyre, 10/01/02. BAIRRÃO, J. F. M. H.; LEME, F. R. Mestres Bantos da Alta Mogiana. **Memorandum**: memória e história em Psicologia, v. 4, p. 5-32, 2003.

[413]Relato baseado na memória de Lilian Rodrigues de Oliveira Rosa e família.

[414]SOUZA, L. L.; MOREIRA, M.; ASSIS, D. L. M. **Singularidade plural**: a religião dos orixás em seus fundamentos básicos. 2015.

[415]Sua origem se associa ao centro de celebração da cultura e da religiosidade afro-brasileira *Egbé Awo Iyá Asé Mesan Orum* (Comunidade de Culto ao Axé Mãe dos Nove Mundos), fundado em 1984 e posteriormente, em 1994, transformado em Centro Cultural Orùnmilá, localizado no Bairro Tanquinho.

[416]DIAS, F. F.; DIAS, G. F. 2011, p. 111

[417]Declaração do Centro Cultural Orùnmilá. Ribeirão Preto- SP, fevereiro de 2014

[418]Jornal **A Cidade**, Anno V, 5. feira, 08/04/1909, n. 1315, p. 1.

[419]Jornal **A Cidade**, Anno V, domingo, 27/06/1909, n. 1383, p. 2.

[420]Jornal **A Cidade**, Anno XI, 5. feira, 27/05/1915, n. 3.393, p. 1.

[421]Jornal **A Cidade**, Anno V, 3. feira, 18/01/1910, n. 1556, p. 1.

[422]Jornal **A Cidade**, Anno VI, 5. feira, 20/01/1910, n. 1558, p.1.

[423]Uma consideração se faz necessária. Este trecho do livro pretende apresentar, de forma ligeira, a importância da catedral para seu povo.

Para uma leitura mais profunda sobre alguns temas abordados aqui, como a criação do patrimônio de São Sebastião, o Bispado de Ribeirão Preto e a construção da Catedral, existem diversas e relevantes obras que podem ser compulsadas pelo leitor mais curioso. Em especial sobre a Catedral, o livro de Rosana Zaidan é relevante: ZAIDAN, R. **Catedral Metropolitana de São Sebastião**: Ribeirão Preto. 1. ed. Ribeirão Preto-SP: Ed. Coruja, 2011.

[424]EMBOABA, O. História da fundação de Ribeirão Preto. **Revista de História**, v. 10, n. 21-22, p. 339-438, 1955.

[425]EMBOABA, O. 1955, p. 370

[426]Em 16 de 1856, assim se determinou a localização do patrimônio: "Ficavam assim as doações para o Patrimônio de São Sebastião legitimadas por José Borges da Costa, Mariano Pedroso de Almeida, Severiano Joaquim da Silva, Inácio Bruno da Costa, e João Alves da Silva Primo, proprietários de parte dos terrenos situados à margem direita, rio abaixo, do córrego do Retiro (169) os quais terrenos haviam sido adquiridos de Luís Antônio de Oliveira e Antônio Joaquim de Oliveira e cujos títulos primitivos de propriedade advinham de Manuel dos Reis Araújo (170). Era nesse terreno que se deveria situar o Patrimônio da Capela de São Sebastião, bem como a ermida cuja ereção há tantos anos vinha sendo tentada pelos primitivos moradores das terras do Ribeirão Preto.", mas não necessariamente foi solucionada a demarcação do patrimônio do santo. Em 1898, o engenheiro Dr. João Caetano Álvares definiu e localizou em uma planta o Patrimônio de São Sebastião no ""Memorial e Roteiro da determinação do perímetro dos terrenos da fábrica da matriz de São Sebastião do Ribeirão Prêto". EMBOABA, O. Idem, p. 390 e 406.

[427]EMBOABA, O. 1955, p. 429

[428]Segundo Osmani Emboaba, a provisão eclesiástica que instituiu canonicamente a Capela de São Sebastião do Ribeirão Preto é de 15 de julho de 1870. Essa provisão foi reafirmada pelo bispo de São Paulo, D. Sebastião Pinto do Rêgo. Na sequência, a lei n. 67, de 12 de abril de 1871, confirmou a definição eclesiástica e Ribeirão Preto passou à categoria de vila. Em 1 de abril de 1889, pela lei número 88, a Vila de Ribeirão Preto foi elevada à categoria de cidade. Na sequência foram

sendo formados os seguintes distritos: Sertãozinho, Cravinhos, Bonfim, Guatapará e Dumont, todos pertencentes à comarca de Ribeirão Preto. Ver também: LAGES, J. A. C. **Ribeirão revisitada**. Ribeirão Preto-SP: Ed. Nova Enfim, 2016.

[429]FREITAS, 2006

[430]**Arquivo da Diocese de Ribeirão Preto (1918-1923)**. São Paulo-SP: Typografia Livro Verde, 1924.

[431]Idem

[432]Idem

[433]Benedito Calixto de Jesus nasceu em Itanhaém, estado de São Paulo, em 14 de outubro de 1853. Era filho de João Pedro de Jesus e de Dona Ana Gertrudes Soares de Jesus. Faleceu em 31 de maio de 1927, em São Paulo. Ver: **A Presença de Benedito Calixto de Jesus em Ribeirão Preto (1916-1922),** de José Pedro Miranda. Arquivo Público e Histórico de Ribeirão Preto. Biografias. Fundo Pedro Miranda

[434]MIRANDA, 1971, p. 2

[435]Idem, p. 5

[436]Ver: "Entrevista de Monsenhor Dr. João Laureano, vigário-geral do Arcebispado de Ribeirão Preto, publicada no jornal *A Cidade* em 20 de janeiro de 1970 – Entrevista sobre as telas da Catedral". In: **Bispos e arcebispos de Ribeirão Preto (1909-1972)**. Arquidiocese de Ribeirão Preto, Cúria Metropolitana, Ribeirão Preto, 1972. POLETINI, 2003.

[437]Monsenhor Dr. João Laureano, 1972, p. 84

[438]Idem

[439]Idem

Patrocínio

Realização

ISBN: 978-65-996190-8-3