A PONTA

JORNAL DA ASSOCIAÇÃO DO BAIRRO DE SAMBAQUI - ABS - ANO III - Nº 10 - Dezembro/95

PXB CROMOS

Marco Begar

Sr. Vadinho, *memória viva de Florianópolis*

Como se faz uma boa farinha, uma excelente cachaça? As receitas estão na memória do senhor Flázio Santos (Vadinho), que contou um pouco do que sabe a Arilton Viana. Na entrevista muito rica em informações, que começamos a publicar nesta edição, Vadinho também fala da peste que acabou com o gado da Ilha e das razões que levaram ao fim do plantio de café.

(pg 4 e 5)

Cultura

Saiba tudo sobre as atividades da equipe de Cultura da ABS. E também sobre o Coral, exposição do Carlinhos Cunha e Elias Andrade, oficinas e dança. **(pg 7)**

Lobisomem

Arilton Viana conta o caso de um Lobisomem que existiu na Barra de Sambaqui e que, depois de uma visita ao compadre, acabou sendo desmascarado. **(pg 6)**

Notas

Saiba detalhes sobre diversas atividades da ABS e de acontecimentos locais **(pg 2).** E no **Colunão,** comentários, observações e algumas críticas. **(pg 7)**

ÁGUA!

CASAN continua a não garantir abastecimento.

(pg 3)

Flagrante do dia da posse da nova diretoria da Associação de Bairro de Sambaqui - ABS. Junto, alguns integrantes da comunidade. Foto de Nildão Freire.

ABS com diretoria nova começa a mostrar trabalho

Disposta a imprimir um novo ritmo nas atividades da ABS, a direção já começa a mostrar trabalho, promovendo diversas atividades. O retorno da circulação do jornal A PONTA, em nova fase, se deve à iniciativa da ABS renovada. Em pouco tempo já foram realizadas exposições, baile, atividades culturais, bazar de Natal e empreendidos esforços para a restauração do Casarão da ABS.

Novos e antigos moradores se misturam para desenvolver atividades e trabalhos em benefício da comunidade. A diretoria da Associação aproveita para desejar um bom Natal - que já passou - mas principalmente torcer por um 1996 próspero e de muita felicidade para todos! Participem das atividades da ABS!

Heróis do Triunfo suam a camisa e ficam na vice

Valeu o esforço, a garra e mesmo o sacrifício: o **Triunfo** é o vice-campeão do Campeonato de Futebol Veterano do Norte da Ilha, organizado pela Cofani. Só os que acompanharam a campanha e sentiram de perto as enormes dificuldades, sabem que foi longe. Leia nesta edição todas as informações sobre a participação do Triunfo no campeonato e a inauguração do Complexo Esportivo. **(pg 8)**

Criança

A Dra. Marilene Monn dá conselhos sobre como cuidar de suas crianças no verão. Fala também da importância da pediatria. Leia um poema. **(pg 6)**

Vôlei

Nos dias 13 e 14 de janeiro (1996), Vôlei de Praia na Ponta de Sambaqui, promoção da ABS (Márcio Pires) e Fundação Municipal de Esportes.

(pg 7)

Muros

Um leitor, morador de Sambaqui, escreve para criticar os que constroem muros que tiram a vista da praia. Fato, aliás, que vem se tornando comum.

(pg 3)

Bar e Armazém
Carlitos
(Vilmo)
Feira de frutas e legumes
- aos sábados -
Geral Sambaqui 2.420

A ABS e o jornal A Ponta desejam um Feliz 1996 a todos os moradores e leitores.

GAIA
- Lancheria
- Petiscaria
- Sorveteria

Servimos almoço
Chuleta c/ou s/acompanhamento

Acervo: Biblioteca Pública SC - Hemeroteca Digital Catarinense

EDITORIAL

"A PONTA" volta a circular com força total nas ruas de Sambaqui, e, julgar pelo apoio de toda comunidade e de nossos colaboradores, especialmente do Celso Martins, Zeneide e Arilton, vai percorrer o bairro feito vento sul. Este jornal vai longe...

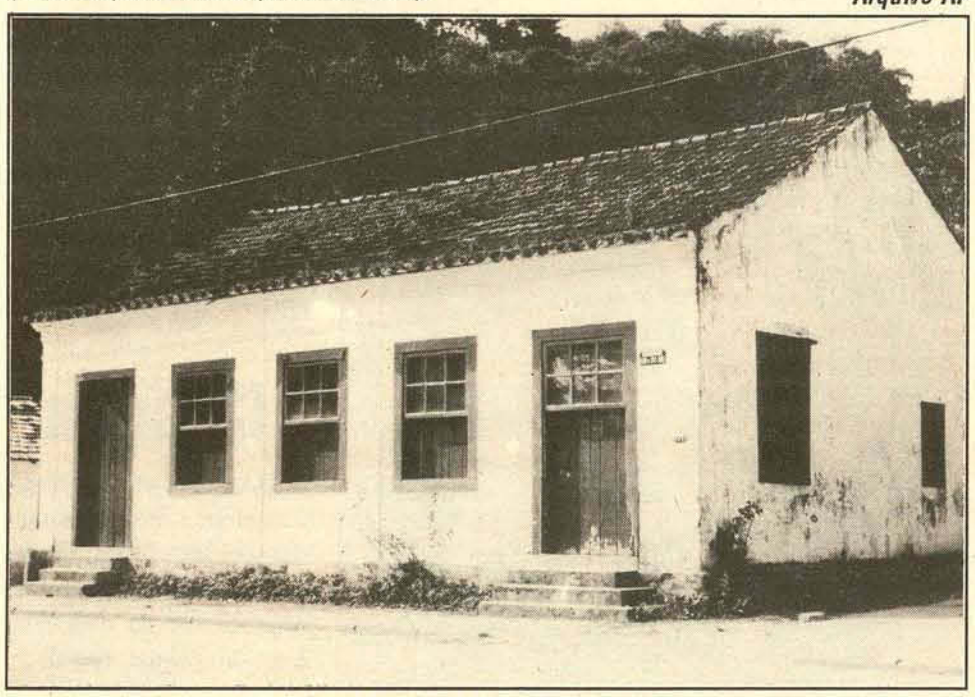
Para quem não sabe, a Associação do Bairro completou este ano 12 primaveras, elegendo a nova diretoria que vai tocar os trabalhos por dois anos. E que equipe! Basta dizer que nossa Presidente de Honra é Dona Mariazinha benzedeira. Com tanto calor humano e tanta positividade, temos certeza que o trabalho, apesar de árduo, dará frutos saborosos. Aos poucos os 23 membros da nova diretoria irão marcando seu espaço e vocês conhecerão seu dinamismo e força, por isto precisamos apresentá-los todos agora. Iniciamos dois projetos de Ponta na ABS, o *"Projeto Sábado 15 horas"*, iniciativa das Coordenadoras de Cultura (Bete e Monique), que engloba apresentações e/ou palestras culturais todo sábado, e o *"Projeto dia 18"*, iniciativa da Coordenadora de Saúde (Rosélia), cujo lema é "Prevenir para não remediar", com palestras sobre os temas mais polêmicos. Já tivemos debate sobre Aids, Higiene Bucal e sobre Laqueadura. Fique ligado!

O Projeto de reforma do Casarão também está a plenos pulmões. Você que tem idéias brilhantes e vontade de trabalhar, junte-se a nós. Foram feitos já dois mutirões, para limpeza e reforma do casarão, toda a comunidade está de parabéns! Participe do *"Você Decide"*.

Fique atento para as quentes da Coodenadoria de Esportes. Nossos Coordenadores Aquiles e Márcio estão emplacando todas. O campeonato de futebol foi o maior sucesso. Em janeiro teremos uma etapa de vôlei de praia, em nossa pequena quadra e para 10 e 11 de fevereiro teremos a 5ª Gincaponta. Forme já sua equipe!

E para quem gosta de escrever, envie matérias quentes para o jornal: Contatos com Tereza (235-1653) ou Samanta (fone: 235-1617).

Arquivo AP



Maquete da Restauração está em Exposição na ABS

Você decide

Assim denominamos a campanha para escolha do projeto de uso do Casarão da Associação do Bairro de Sambaqui e mostra do projeto de Restauração do mesmo. Os projetos de uso do Casarão foram elaborados por alunos do Departamento de Arquitetura da UFSC, sob a orientação da professora Cláudia Soares Macedo, desse Departamento. O projeto de restauro foi elaborado pelo arquiteto Roberto Tonera, do Instituto do Patrimônio Histórico Nacional, em convênio com a Universidade Federal, através do seu Departamento de Extensão Universitária (DAEX).

A luta pela restauração do Casarão é bastante antiga. Há quatro anos atrás foram feitos os primeiros contatos com a UFSC, para elaboração de um projeto de restauro. Entretanto, somente agora os projetos ficaram prontos. Muitas reuniões foram realizadas e muita gente do nosso Bairro brigou por isto. No início dos contatos, o então presidente da Associação era o Dr. Rene, mas junto com ele estavam o Cajú, o João Carlos, o Tóia, a Toninha, o Arilton, o Sérgio e tantos outros. Agora o projeto virou realidade. Entretanto temos muito o que fazer. Precisamos conquistar adeptos a nossa causa, que nos possam ajudar financeiramente, e para isto precisamos que todos estes e muitos mais moradores do Sambaqui estejam unidos e batalhando para que não só o projeto, mas também a sua execução, se torne realidade.

A exposição foi aberta no dia 16 de dezembro e deverá permanecer até o dia primeiro de janeiro de 1996. Agora você pode decidir de que forma o antigo Casarão da Alfândega de Sambaqui, poderá ser melhor utilizado. Portanto não perca tempo. Visite logo a exposição e dê sua opinião. Não deixe o trem da história passar por você. Agarre-se nele e viaje através dos tempos e lugares mais bonitos. Somente participando e não se omitindo, você realmente decide.

Janete Gomes Mibielli

NOTAS

AGASALHO - Campanha Permanente do Agasalho. Entre o ano de 1996 mais feliz doando roupas e brinquedos usados. Abra seu coração. Doe! Local de entrega na locadora de vídeo Casablanca, com Sílvio Luz.

• • •

AVANTE - Após ter realizado com sucesso o Baile de Natal, o Clube Avante, dirigido pelo Feijão em Santo Antônio de Lisboa, prepara o Baile do Hawai e o Super Carnaval. Anotem nas suas agendas de compromisso.

BANHO DE MAR - O historiador Sérgio Luiz Ferreira, professor de nível superior e intendente de Santo Antônio de Lisboa, prepara o lançamento de seu livro intitulado O Banho de Mar na Ilha de Santa Catarina, trabalho que realizou durante a defesa de sua tese de mestrado na UFSC. Sérgio faz um amplo resgate do surgimento da idéia de usar o mar como lazer, numa época que este espaço era exclusivo para a pesca. E o posterior desenvolvimento do que hoje chamamos de indústria do turismo. O livro deve ser lançado ainda neste verão.

MANGUEIRÃO - Muito boi vai ser solto no mangueirão que acaba de ser feito em Santo Antônio de Lisboa, no conhecido Pasto da Tila (Barreira).

CRISTO - Em preparação mais uma Encenação da Paixão de Cristo, durante a próxima Semana Santa. Sílvio Luz convida todas as pessoas a participar direta ou indiretamente da Encenação, no complexo histórico de Santo Antônio de Lisboa. Contatos pelo fone: 235-1484. Participe!

COMUNAS - Jornalista Celso Martins com mais um livro na praça: Os Comunas - Álvaro Ventura e o PCB Catarinense. A obra fala da trajetória do estivador Ventura, nascido no final do século passado em Florianópolis, e que em 1934 ocupou uma cadeira na Assembléia Constituinte como deputado classista. Entre os anos de 1943 a 1945, Álvaro foi o secretário geral (presidente), do Partido Comunista Brasileiro (PCB), cargo que entregou a Luís Carlos Prates.

CELESC - As contas de luz já podem ser pagas aqui mesmo em Sambaqui, com cheque. Os pagamentos podem ser feitos no Armazém Sambaqui (Vadinho), com cheque, que deve ser colocado num envelope e depois numa caixa existente no local para esse fim. Mas instruções e informações no próprio armazém.

GINCAPONTA - A 5ª Gincana da Ponta de Sambaqui já está sendo organizada. As equipes devem ir se preparando. As tarefas serão entregues no próximo dia 14 de janeiro. A Gincana vai ser realizada nos dias 10 e 11 de fevereiro, uma semana antes do carnaval.

FALECIMENTOS - A comunidade lamenta o falecimento de vários antigos moradores. Amélia Cardoso da Costa, 82 anos, antiga professora do Distrito, viúva de Conrado Júlio da Costa; Olindina Gaia de Assis, figura conhecida, alegre e querida, esposa do senhor Antônio de Assis; Laureci (Lalinha) Francisca Cardoso, 66 anos; Júlio Jorgino Alves, velho funcionário da Comcap, cantador de Terno de Reis e Folia do Divino, figura típica da Ilha, ligado à Igreja, faleceu um dia antes da última Festa do Divino, em Santo Antônio de Lisboa; Olda Queiróz de Campos, 69 anos, mãe do ex-presidente da ABS, Aldo Luiz de Campos - tendo falecido na última Sexta-feira Santa; José Pedro Gaia, 70 anos, antigo funcionário da Intendência de Santo Antônio de Lisboa, nascido da Ponta Grossa (Forte).

EXPEDIENTE

A Ponta é uma publicação da Associação do Bairro de Sambaqui - ABS, com circulação gratuita e dirigida • **Tiragem:** Mil exemplares de oito páginas • **Endereço:** ABS - Estrada Geral de Sambaqui - Ponta de Sambaqui - Florianópolis-SC • **Coordenação de Imprensa da ABS:** Maria Teresa Acorcci e Samanta Philippi • **Edição:** Celso Martins • **Produção:** Arilton Viana • **Publicidade:** Zeneide Melo • **Fotos:** Marco Cezar, Arquivo AP e Zeneide Melo • **Colaboraram nessa edição:** Janete Gomes Mibielli, Arilton Viana, Sérgio Luís Ferreira, Gabriel Pires Váz, F. Felipe de A. Faria, Heitor Cordeiro, Celso Martins, Ivo Cordeiro, Dra. Marilene Monn, Monique Farhi, Elizabete Bernardo, Mariele Stracke Araújo e Márcio Pires • **Produção Gráfica e Fotolitos:** Marinho • **Editoração Eletrônica:** Estúdio 4.

ESPECIALIZADO EM FRUTOS DO MAR - SERVE DIARIAMENTE ALMOÇO E JANTA - SÓ COISAS BOAS

Ostras, mariscos, peixes, camarões, lulas, siris e um morador da nossa querida Ilha contando estórias e piadas

PRAIA COMPRIDA - CAMINHO DOS AÇORES, 1152 - FONE 235-1293

Para bom entendedor, poucas palavras bastam.

Ponta do Sambaqui - Fone 235-1579

Acervo: Biblioteca Pública SC - Hemeroteca Digital Catarinense

INCOMPETÊNCIA

Casan dorme no ponto e deixa população sem água

Cristo transformou alguns potes de água em vinho suficiente para embriagar umas tantas pessoas. Em Florianópolis, parece que estão querendo operar um novo milagre: fazer do fornecimento de água para a região de Sambaqui, uma fonte de votos nas eleições de outubro próximo. Pelo menos é o que fica parecendo, em função da demora em solucionar o problema. Parece que estão querendo deixar para inaugurar em abril, ou maio de 1996, justamente na época que os de sempre aparecem pedindo votos. A Ponta ficará atenta!

Desenho de Átila Ramos

"Água (Do Lat. aqua) S.f. - Óxido de digrogênio, líquido, incolor, essencial à vida". Quem explica é o mestre Aurélio Buarque de Holanda, no seu Novo Dicionário Aurélio. Por concessão a Casan é a responsável por garantir o abastecimento. E deveria estar fazendo isso, mas o atraso na execução de obras impede. Segundo o gerente regional da empresa, Adilson Pereira, só em 60 dias - se tudo correr bem, é lógico - vai estar pronta a ligação (indireta) de Sambaqui com o sistema Pilões-Cubatão.

A obra, cujo projeto existe há vários anos, já era para ter sido concluída no ano passado. Depois prometeram para agosto desse ano. Mas, por problemas até hoje mal-explicados com a contratação de uma empreiteira, o início foi sendo protelado. Só no início de dezembro (1995) começaram: tubos de concreto com 600 milímetros serão ligados ao reservatório da Serrinha (Trindade), que por sua vez recebe água de Pilões-Cubatão; essa tubulação com 600 milímetros ai até o trevo do Saco Grande (Tecnópolis); daí para frente continuam os tubos existentes, com 300 milímetros.

Mas nem isso pode nos livrar para sempre o pesadelo da falta d'água. A nova diretoria da ABS esteve duas vezes reunidas com a Casan. Os técnicos não dão garantias de que o abastecimento seja normalizado.

A Casan havia se comprometido de completar a capacidade do reservatório de Cacupé (que abastece todo o Distrito de Santo Antônio), com caminhões-pipa, mas isso demorou muito. Só no sétimo dia de falta d'água, procurada pela imprensa, a empresa anunciou o serviço. Está sendo executado procáriamente e os poucos que receberam alguma água - pingos - sentiram o gosto estranho e a textura oleosa na superfície. Na seca passada, a Casan admitiu, usaram caminhões de transporte de óleo de soja.

Sem ter como lavar roupa, tomar banho, fazer comida e outros, as famílias ainda foram agredidas com a "distribuição seletiva" da água. Enquanto alguns ficaram sem uma gota, outros tiveram suas piscinas e cisternas devidamente cheias de água. Dizem que pagaram, mas a quem não se sabe.

A prefeitura também tem sua parcela de culpa. Afinal, já deveria ter feito contatos com a Casan para a solução do problema. Afinal, a empresa detém a concessão de um serviço público, sendo obrigada a prestar este serviço. Mas nada foi feito. Também é culpada a prefeitura, aceitando a ocupação das encostas, o desmatamento e total falta de planejamento. O poder público municipal apenas aparece para entregar o carnê do IPTU, mas não se importa muito com as condições urbanas de Sambaqui e região.

Até o final dos anos 80 era luxo ter uma caixa d'água de mil litros. Não era necessário e nem havia a preocupação com a falta dela. Mas de 1990 para cá, foram se tornando comuns cisternar de cinco mil litros, depois, 10, 15 até chegarmos aos fantásticos 25 mil litros armazenados embaixo da terra. Hoje a população em Sambaqui está por voltas de 1.600 pessoas (veja dados oficiais do IBGE abaixo).

A falta d'água acaba proporcionando situações constrangedoras para as pessoas, como a de ter que pagar por ela. O constrangimento é por causa da constatação de que é melhor ter, mesmo pagando, do que ficar completamente sem (água). Até autoridades passam a ter suas ordens descumpridas, como ocorreu com o coronel que chefia a Defesa Civil Municipal: ele próprio chegou a ligar para alguns moradores que haviam pedido água, avisando que o caminhão-pipa estava indo ao local. Mas o motorista simplesmente ignorou a ordem e inventou uma "estorinha prá boi dormir", como se diz. (Celso Martins)

Total de habitantes	1.211
Homens	586
Mulheres	625
Edificações	452
Ocupadas	337
Não ocupadas	115
Uso ocasional	95
Fechada	2
Vagas	18

(Fonte - Censo IBGE/1991)

OPINIÃO

O Legado

Apesar de estar vivendo há pouco tempo nesta comunidade, estou maravilhado com a sua beleza natural, e com o que há de belo no que foi elaborado através de muitos anos, até mesmo séculos, por seus moradores. É um patrimônio que não se tem como medir. Mas deve-se valorizar, e muito, pois em poucos lugares existe tal beleza associada a tranquilidade que o nosso bairro nos proporciona.

A comunidade de Sambaqui tem como característica fundamental sua ligação com o mar, o que é deveras lógico, pois toda ela se integra até visualmente com as águas da Baía Norte da Ilha de Santa Catarina. Passando pelo bairro não nos cansamos de ver crianças brincando na beira do mar, pescadores indo e vindo em suas baleeiras e canoas, redes dispostas conforme o movimento das marés, barcos apoitados mostrando a direção da correnteza e dos ventos, enfim toda a poesia que essas imagens nos trazem.

Mas sempre há um porém. Com o passar do tempo essa comunidade está evoluindo, trazendo para si progresso, comodidade está evoluindo, trazendo para si progresso, comodidade, conforto. Mas tudo tem seu preço.

É sobre isso que devemos nos preocupar: com o preço desse tal progresso. É ótimo que pessoas venham desfrutar de toda essa beleza, mas desde que não prejudiquem o curso que as coisas vem tomando até aqui.

Quem vem para cá, se instalar e quer ter um pedaço desse visual achando que é só seu, deve antes de mais nada se perguntar o que leva o seu humano a ter a necessidade de se isolar e privar uma comodidade de desfrutar do que é patrimônio de todos.

Essa atitude egoísta e ilegal vem acontecendo sempre que alguém levanta um muro ou quer fechar um pedaço de praia alegando problemas com sua privacidade. Isso vem acontecendo nessa comunidade, e nós não podemos permitir que uns poucos tomem o que é de todos, para si. Sim, é de todos. A visão do mar é um patrimônio público, assim como seu acesso. Isso tem base legal, e principalmente moral. Portanto devemos acionar nossa Associação de Moradores para que tome providências com relação a essa atitude tão pequena. Mas não podemos esquecer que essa Associação nos representa e por isso precisa de todo nosso apoio e ação.

Precisamos agir de forma ordenada e orientada para determos esse tipo de iniciativa abusiva de algumas pessoas que estão cercando o nosso direito de enxergar o que é nosso e às vezes até de acessarmos certos pedaços de praia e por conseguinte o mar.

O que eu não consigo entender é como alguém pode vir se instalar aqui e não querer integrar com uma comunidade que recebe tão bem e oferece além da beleza desse lugar, a oportunidade de conviver com a tranquilidade.

Alguns tipos de pessoas ficam tão preocupadas em evoluir materialmente que quando alcançam suas metas, esquecem-se que essas mesmas metas seriam um meio, e apenas um meio, para conseguir a paz e a tranquilidade; e que esses verdadeiros tesouros se encontram principalmente nas relações entre as pessoas. E isso, uma comunidade como a de Sambaqui, parece saber muito bem.

Então como já foi dito, há um preço que temos que pagar para mantermos toda essa riqueza: Mobilização. Temos que nos conscientizar que sem nos mobilizarmos para deter esse tipo de atitude, iremos perder a oportunidade de legar aos nossos descendentes o direito de desfrutar de maravilhas que ainda conseguimos desfrutar. E eles só realmente nos conhecerão e entenderão, se conhecerem o que nos compõem. Se conhecerem o que faz parte da gente.

F. Felipe de A. Faria

Bar e Restaurante Maré Cheia
Direção Noeli Teixeira
Aberto Diariamente
Caminho dos Açores

Silvio Luz Cabeleireiros
Uma nova imagem... ...Uma nova consciência... ...Uma nova era.
Breve, para maior conforto de seus clientes, também em Sambaqui!
SANTO ANTÔNIO DE LISBOA - FONE 235-1484

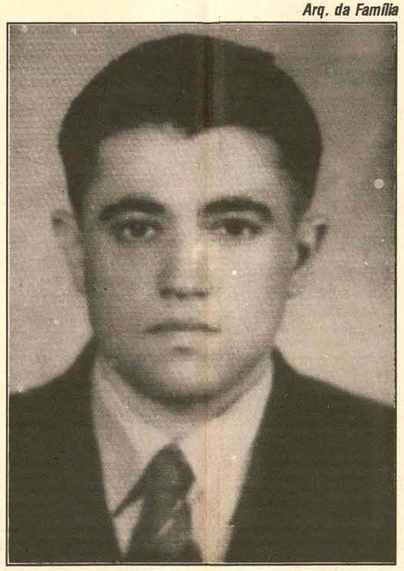
Acervo: Biblioteca Pública SC - Hemeroteca Digital Catarinense

VADINHO

1ª PARTE

A entrevista que publicamos a seguir, com o senhor Flázio Isidoro dos Santos, popular Vadinho, foi concedida a Arilton Viana, no dia 20 de novembro de 1995. Inicialmente pensamos em fazer uma edição, publicando só os trechos mais importantes. Depois de melhor analisar, verificar a riqueza de informações e, considerando o jeito que o senhor Vadinho tem, todo especial, de contar as coisas, decidimos publicá-la na íntegra. Como num só número do jornal o material ficaria muito extenso, resolvemos dividir em duas partes.

Arq. da Família



Nessa primeira parte ele revela preciosidades sobre a antiga produção agrícola em todo o Norte da Ilha, alguma coisa sobre as aventuras no Rio de Janeiro e depois em Santos. O senhor Vadinho conta ainda como funcionavam os engenhos de açúcar e farinha, como era a vida dos que trabalhavam na roça. Na próxima edição publicaremos a segunda parte, quando Flázio Isidoro dos Santos, já casado, veio morar em Sambaqui - onde montou o armazém de funciona até hoje no mesmo local.

P. *Qual o seu nome?*

R - Flázio Isidoro dos Santos. Filho de Isidoro Francisco dos Santos e minha mãe era Genoveva Maria dos Santos. Sou casado com Néria T. dos Santos. Tive oito filhos. Morreu minha filha com dois meses e depois morreu o meu filho num acidente de moto, em 1979.

P - O senhor nasceu aonde?

R - Eu nasci na Vargem Grande.

P - Saiu da Vargem Grande com que idade?

R - Com 20 anos. Fui para o Rio servir o Exército.

P - O senhor tem alguma coisa para falar do tempo do Exército?

R - Lembrança nenhuma eu não trago. Foi assim um esclarecimento na vida, um espelho. Era um rapaz criado no interior, não sabia ler nem escrever. Não tinha instrução, não ia no Centro não ia a nada. Quase analfabeto. Aquilo para mim foi uma instrução, numa cidade grande, gente com pensar diferente. Então já foi uma luz. Mas de lá não trago recordação porque lá só sofri. Servi num regimento de cavalaria, nunca tinha montado a cavalo. Se tombo a cavalo matasse eu já teria sido morto a muito tempo. Cansei de ir para o quartel sem arreio nem cangalha, sem nada.

Depois que eu estava lá, quase passando a pronto, surgiu uma vaga de armeiro, que era para tomar conta da reserva. Naquele ano não tinha tido curso para armeiro e o tenente precisava de um para tomar conta da reserva. Não ia mais montar, dar guarda, nada, ia ficar ali tomando conta. Ele tinha muito confiança em mim. Deixei de montar cavalo, estava aprendendo e não acabei de aprender.

Depois eu vim para a Vargem. Cheguei lá o meu pai estava doente. Depois eu fui saber que era aquela dgença de câncer né! Mas na época a gente não sabia, porque não tinha médico, não tinha nada. Então o meu pai estava doente, aí eu fiquei por lá. Então eu decidi que não ia mais trabalhar na roça. Tinha trabalhado na roça até a idade de 20 anos, não arrumei nada. Se ia a um baile tinha que comprar uma roupinha melhor, mas não tinha dinheiro para comprar a cota e o ir ao baile para dançar. Dificuldade né!

P - Porque o senhor tem o apelido de Vadinho?

R - Porque quando eu era jovem era muito magrinho. Pequenino, magrinho. Fui criado com leite de cabra. Então botaram o apelido de Vadinho por isso né!

P - Quando o senhor voltou do Exército no Rio, o senhor foi para a lavoura?

R - Só fui lá só cuidar da roça do meu pai. Eu cuidei das terras dele, enquanto ele estava vivo. Ajudei a fazer farinha com os meus primos lá e tudo. Meu pai tinha uns pastos lá, mas ele estava doente e tudo ficou abandonado. Eu arrumei, cerquei, pedi para os primos tomar conta. Mas trabalhei na lavoura até ir para o Rio, 20 ou 21 anos, 21 anos.

P - O que se plantava lá na Vargem Grande?

R - Lá onde a gente morava, terra de morro, nós plantava a mandioca, feijão, milho. Feijão era uma plantação grande que a gente fazia. O passatempo maior da gente era o feijão. Plantava muito jeitão. Milho plantava menos. Milho não se vendia naquele tempo, era para o gado, para o gasto da casa. A gente tinha terreno grande e criava galinha, porco. O nosso açúcar era feito da cana que a gente plantava. Açúcar grosso que chamavam naquele tempo, era amarelinho. Tinha pessoa especializada para tirar o açúcar. Um dos melhores para achar o ponto na hora de tirar o açúcar da caldeira, que era a especialidade do cara, era o Zequinha, esse que casou com a Delorme. Chegavam a dar dois dias de serviço para ele, pelo meio dia dele, para ele tirar o açúcar. O açúcar dele era todo assim, amarelinho. Tinha um catuto para tirar o açúcar da caldeira, então ele mostrava prá gente, mas nem todo mundo pega aquela técnica. Ele metia aquele catuto e virava, no lado cortado de virar o açúcar e tinha o outro lado, que quando ele metia na caldeira que virava aquele lado para cima fazia um brilho. Quando fazia aquele brilho é que estava na hora de tirar o açúcar. Aí tinha uns caras lá na boca da caldeira com duas, três latas d'água. Então tinha que jogar a água para abafar o fogo para o açúcar não passar do ponto.

O barril onde botavam o açúcar, no fundo era furado onde enfiavam uns pauzinhos assim da grossura de um lápis, feito de madeira dura. Era colocado sobre um cocho, com uns paus assim compridos, botavam aquele barril enciima. Ficava ali uns oito dias, 15 dias. Aquela altura já estava ficando duro. A gente ia lá tirava aqueles pauzinúos e aí corria o melado. Então aquele açúcar ficava amarelinho. O melado usava para fazer cachaça. A melhor cachaça que existia era aquela feita do melado. Ela não tinha cheiro de vinhão. Você cheirava assim aquela cachaça que você tomava um des-

se mercedinho, que eles chamam aí, dois daquele ali.

P - Lá plantavam amendoim, cebola e café?

R - Café não plantava porque já estava plantado, o café era velho. A primeira fonte de renda era o café. A lavoura a gente plantava mais era para comer. Agora para o dinheiro, para adquirir o dinheiro era a farinha. Cachaça, tinha pessoa que vivia só da cachaça. O meu sogro vivia da cachaça. Só trabalhava com cachaça. Ele trabalhava num engenho arrendado, depois ele pegou e ficou dono do engenho. Era um dos caras melhor de vida lá da Vargem. Dois, três por cento, vivia da cachaça. A maioria, 90, 90 e poucos por cento, vivia da chácara do café, que era a primeira fonte de renda. E plantavam a mandioca, vendiam uma farinhazinha.

A comida era pirão com farinha, o feijão era plantado. O feijão quando sobrava vendia-se algum. Mas a maioria era para o gasto. Deixava aquela palhiça do feijão, e botava num lugar frio, no chão prá ele não bichar.

P - Virgílio Várzea fala do beneficiamento do feijão. Qual era a máquina que se usava para debulhar o feijão?

R - Não era máquina, era num mangoal. Dois paus amarrados com couro e era batido. Não existia máquina para plantar, era só na enxada, roçado a foice, derrubado com machado, queimada a terra, depois plantava. Mandioca não se plantava em terra muito forte porque apodrecia. Tinha que plantar em terra mais fraca, mais seca. Agora já a cana era terra úmida.

P - No tempo que o senhor trabalhava na lavoura, usava-se o arado?

R - Nós lá encima não. Mas tinha uma família que era vizinha nossa. Eles tinham um terreno de areia, que era cá no começo da Vargem Grande, então eles usavam o arado. Terreno de areia. Usavam o bagaço, levavam uma semana a duas e até a gente emprestava o carro de boi para eles, boi com carro, arrumavam três quatro carros. Era uma família muito grande. Era um pessoal bacana, sério. Eles botavam aquele bagaço. Botavam e já passavam o arado. Ficava um ano na terra. Depois eles passavam melancia, feijão, milho, ali dava de barbaridade. Não plantavam mais porque não tinha como vender.

P - O gado aqui na Ilha, tinha criação? Vinha de fora?

R - Gado aqui na Ilha tinha barbaridade. As duas coisas piores para a Ilha: foi o Juscelino quando criou o Instituto do Açúcar e do Álcool, que acabou com o nosso café. O nosso café daqui foi saindo como contrabando. Era só o Arlindo que vendia, lá do Pantanal. Vendia o nosso café como contrabando. Comprava o café e passava pelo Paraguai de contrabando. Ele e o Altino. A maioria acabou com o café. Cortavam as chácaras para plantar mamão, cana. Se o café no tempo bom valia assim cinco mil réis, passou a valer um. Então o pessoal acabou.

O gado foi a peste da raiva. Foi o que empobreceu a Ilha. Duas coisas que empobreceram a Ilha naquele tempo. Depois que veio o turismo melhorou. Mas nossa Ilha foi muito pobre.

P - Esta peste não tinha vacina, alguma coisa?

R - Tinha mas tinha que dar uns seis meses adiantado. Era a peste do morcego, do gado, que mordia o gado. Mas isso foi levando assim, de fio a pavio, foi matando. Foi deixando o pessoal pobre. Isso não foi num ano só não. Começou em 1948, talvez, ou 45. De 48 a 50 deu uma, essa aí. Matou um bocado de gado. Depois eu já estava aqui em Sambaqui e deu outra vez. Aí essa veio para arrazar também. O sêu Rafael tinha uma junta de boi grande, que comprou do Fomento Agrícola. Todo mundo aqui no Sambaqui que precisava de uma junta de boi grande ia no sêo Rafael pegar. Matou todos dois.

Eu tinha um cavalo e fiz uma cocheira. Muita gente achava que não era morcego, eu acreditava que era do morcego. Porque eu vi caso como aconteceu um na Vargem, o meu pai contava. Um senhor tinha um filho que dizia que não era do morcego, quando acaba um dia aquilo foi um castigo. Chamava o pessoal de trouxa, de burro, que não era morcego. Num dia quando estava para escurecer, ele estava na porta da casa e veio um morcego, se jogou encima dele e pegou ele. Mordeu ele e ele morreu. Morreu como o gado, morreu em dois dias como um animal.

Então eu acreditava que era morcego mesmo. Então eu fiz a cocheira, deixava a cavalo num pasto ali na frente. Um dia jão meio dia peguei o cavalo e botei na cocheira. Arrumei rede velha com o Pepeco e cerquei toda. O morcego estava agarrado lá. Eu não tinha arma naquele tempo. Peguei um pau, um filho do Pepeco foi comigo, tentei dar uma lambada mas ele escapou-se.

P - Como eram feitas aquelas cordas caseiras para amarrar o gado?

"Fui criado com leite de cabra"

R - Tinha dois tipos de corda. Tinha a corda que chamavam quebra pé, que era uma corda que amarravam a cabeça, uma corda fina. Amarrava primeiro a cordinha fina na cabeça do animal, depois na parte de trás botava uma corda feita de cipó, que era dura, até uma distância de três metros, que era para o animal não se embrulhar. Dali para trás usava dois tipos de corda. Uma feita de imbira vermelha, outra chamada de imbira branca. Dava tudo lá na chácara da gente. A imbira vermelha era uma madeira comprida, grossa. A gente lascava ele e tirava de uma largura assim de uma mão, mais ou menos. Tirava a casca por fora e por dentro ficava aquela imbira. Aquela imbira a gente desfiava toda fininha, da grossura de um dedo ou menos, e depois era feita uma taniça. Enrolada. A gente fazia a mão. Fazia a corda sempre com três pernas.

A imbira branca dava em touceira, em lugar mais úmido, mais fino. Então a gente cortava, tirava da madeira, e botava dentro d'água curtindo, ficava uns 15 dias. Depois tirava, saia a casca e ela ficava branquinha-branquinha. A gente fazia a corda mais para travar carro, que era uma corda mais macia. Para amarrar o gado não era muito boa não, ficava mais mole, embrulhava muito.

P - O quebra-pé era feito do que?

R - De cipó, tirado no mato. Cipó gibata, cipó laranjeira, era feito desse cipó que era uma madeira mais dura, uma coisa mais dura. O animal não se embrulhava.

P - Qual era a época da farinhada?

R - Do mês de junho até o mês de agosto. Em junho a mandioca começava a cair a folha e no mês de agosto começava a brotar, já não prestava mais. Aí a gente já podia tirar mais para o outro ano. Era o tempo mais frio e a massa não azedava tanto, ficava mais tempo.

P - Cana de açúcar, tinha época ou não para fazer?

R - A época boa era no mês de agosto, para fazer o açúcar. Mas a gente fazia a cada dois ou três meses. Agora, a cana tem que estar madura. Cana verde, plantada naquele ano para fazer o açúcar já não prestava. Tinha que ser cana plantada a dois ou três anos.

P - Como era o funcionamento de um engenho de farinha na época da farinhada? Ela pode ser feita a qualquer época do ano?

R - Aí tem que ter uma técnica mais especializada. O comum é feito nessa época, de junho a agosto, por causa do tempo frio. A massa pode ficar de um dia para o outro dentro do cocho. Mas para fazer na época quente? Pode fazer, faz em qualquer época. Vou hoje de tarde lá na roça, arranco, de manhã cedo no outro dia transporta, bota dentro do engenho. As mulheres raspam, tem que ter bastante gente. Depois já ceva e já faz tudo num dia só, por isso tem que ter bastante gente. Se deixar para o outro dia e for um dia quente, ela já começa a azedar. Porque a água da mandioca é veneno. Naquele tempo não se trabalhava com aipim, trabalhava com mandioca, que é melhor para a farinha, rende mais, tudo. Depois é que foi aparecer o aipim vassourinha. Mas antes era só mandioca, sete-castas que chamavam.

P - Qual era o procedimento desde o arranque da mandioca, transporte, todos os procedimentos, principalmente na época da farinhada?

R - O engenho de farinha ficava num lugar fora, num puxado fora. Usava o carro de boi, que era o raspador, onde era raspada a mandioca. Geralmente era raspada à noite, um vizinho ajudava o outro. Uma senhora viúva que não tinha mais como plantar, elas ajudavam tudo, ajudavam a penerar essas coisas todas. Aí dava um por cento, dois por cento de farinha para ela, 10 por cento.

A gente raspava a mandioca, depois ia cevar, de noite. Quando estava a metade sevada já ia um... (os homens geralmente não raspavam mandioca). No engenho deles não raspavam. Raspavam quando eram solteiros e tinham namorada, iam raspar capote para namorar. O jogo do capote era assim: a gente tinha namorada, sentava no lado da namorada. Raspava a metade da mandioca e dava a metade para a namorada raspar.

P - O senhor gostava de jogar capote com alguém?

R - Gostava! Sempre ia no engenho do meu sogro. A minha mulher hoje, que éra a minha namorada. Às vezes raspava em outro engenho, mas em geral era lá.

P - Existiam dois tipos de engenho aqui na Ilha.

R - Era o tipo da formatura do engenho. Agora funcionava da mesma coisa. Um chamava engenho de mastro, ou de caixeta, que inventaram. Antes era

"A peste matou todo o gado"

uma roda muito grande, que levava muito tempo para cevar, o sujeito ficava até uma hora, duas horas da madrugada. Arrumaram a tal de caixeta que chamavam. A roda grande de cevar era uma tira de cobre, tudo furadinho, picadinho assim. Fizeram uma rodinha pequena, 10% do tamanho da outra, só que era mais larga. Botava uma chapa mais larga. Botava cinco a seis raízes na caixinha, só tinha que botar em pé, para ela cevar.

Para fazer dois ou três sacos de farinha, levava seis ou oito horas, naquele engenho de roda grande. Naquela pequena cevava em duas ou três horas. Era muito mais pesado, então tinha que botar um animal maior, mais forte. Mas que aquilo era rápido!

E tinha o chamado engenho comum de esteio. Depois inventaram o engenho de madre. O comum era de cangalha.

Depois de cevada a mandioca é que vinham os velhos contar histórias. Eu era medroso quando era rapaz. Na minha geração todo mundo era medroso. Naquele tempo não tinha televisão, só existia escurdão, não tinha nada. Só o que contavam é que tinha aparecido uma visagem, aparecido isso, aparecido aquilo. Então você de noite, como diz o outro, andava cagado de medo. Eu só fui perder o medo de andar de noite depois que servi o Exército. Lá é que vi que era

"Juscelino acabou com nosso café"

conto do carochinha. Isso era tudo um troço inventado do pessoal, não tinha outra coisa prá conversar!

P - Como era feito o transporte da mandioca da roça para o engenho?

R - Era feito de carro de boi. Só carro de boi. Depois de cevar aí tinha as prensa, era prensada né. Primeiro era feito com tipitim que chamavam. Tipitim era feito da folha do coqueiro, tipo dum balaio; aqui encima era fechado, mais apertado. Encima jtinha uma tampa; botava cinco ou seis tipitim daquele, um encima do outro, botava aquela tampa e tinha a prensa. Tinha o fuso, o sujeito ia tocando, tocando, prá ir apertando.

Depois apareceu a tal de barrica, um troço feito de madeira. Uma madeira assim da grossura dessa tábua de assoalho. Tinha uns arcos de ferro, um barril. Era botado com folha de coqueiro, ou pano de aninhagem, para botar a massa. Mas o melhor de tudo era a folha do coqueiro, secava melhor a massa. A massa ficava muito melhor, mais seca. Primeiro apertava no braço. Depois tinha o bolínete. Quando a massa estava seca ia para o cocho e as mulheres esfarelavam. Tipo assim uma prancha de gelo. Era quebrado lá e aí passavam na peneira, peneiravam tudo e a gente ia para o forno fornear. Era uma coisa que eu não gostava de fazer. Eu não forneava mesmo. Quem forneava era o meu pai.

P - Qual foi o maior especialista em fornear farinha queu o senhor conheceu?

R - Um primo meu. Ele não gostava de cevar, nada, o negócio dele era fornear. Ele chegava a arriar o couro das mãos. Ele mexia tanto com a pá, porque tem uma pá de mexer, ele mexia tanto com a pá, como com a mão.

P - Qual é o segredo para tirar uma boa farinha: é o ponto, a forma de jogar a farinha?

R - Para fazer farinha boa o sujeito deve trabalhar com pouco fogo e um animal que toque bem. O engenho naquela época era baseado na velocidade. Usava sempre o gado melhor para cevar. O meu pai quando não tinha vaca comprava sempre um boizinho. Comprou um que era brabo e andou me pegando uma vez. Naquele tempo a gente ia com os bois para pegar mandioca, nos morros tudo. Tinha que ter outro animal pois na hora que a gente saia ajudava a fornear. Às vezes tinha vaca, mas quando não tinha vaca, tinha esse boizinho. Ele quase sempre era jo mais lerdo, os que tocavam mais eles deixavam para cevar, que adiantava mais. Mas o segredo era trabalhar com pouco fogo, só que não adiantava, porque tirava pouca farinha por dia. Trabalhava com pouco fogo, um animal lerdo, trabalhava mais devagarinho.

Então tinha esse pessoal mais visado. O meu primo era um, tinha mais outra senhora lá de outra família também. Eles batiam bastante aquela massa dentro do forno, batiam e ajudavam com as mãos. Mas só que eles arriavam o couro da mão.

P - Nos engenhos, no fim das fornecadas de farinha, faziam bijú. Esse bijú era distribuído para as pessoas que trabalhavam?

R - Todo mundo que ajudava, que trabalhava, ganhava bijú. Nos dias que forneavam as mulheres esperavam para levar bijú. Naquele tempo ainda não existia saquinho plástico, levava em toalha, em peneira. Faziam bijú com açúcar. Tinha bijú branco da própria massa. Tinha gente que fazia com farinha de milho. Faziam bijú com folha de bananeira. Era com açúcar e amendoim. Aí fazia o bijú doce, feito na folha de bananeira, abafado, ele era grosso, de uns dois dedos.

P - E as pessoas que plantavam e não tinham engenho, como é que faziam? Como pagavam para fazer essa farinha?

R - Para aqueles que tinham muitos filhos, família grande, os donos empresavam os engenhos deles. O meu avô sempre teve engenho. Emprestava o engenho prá eles e eles ajudavam. Quando a gente fazia farinha eles ajudavam também, à noite. Então a gente emprestava o engenho. Agora quando eles não tinham mengenho para trabalhar e eles não queriam trabalhar, eles só arrancavam a mandioca e davam para quem tinha carro de boi, junta de boi. Ficava uma parte devolvia duas partes a eles. Chamavam terço.

P - Engenho de cana: qual era o melhor tipo de cana para o açúcar, para a cachaça? Gostaria também que o senhor falasse sobre a melhor pessoa para tirar a melhor cachaça e o melhor açúcar.

R - A melhor que havia para a cachaça e o açúcar, mas que o pessoal não gostava muito porque rendia pouco, era uma tal de cana-javi. Era uma cana meio arroxada, quase que um vermelho assim. Mas dava uma cana fininha, parecida com a cana-cavalo. Plantava num lugar de sol, ela desmanchava em cachaça. E a outra cana é a tal cana-fita, que chegou depois e que era muito boa, prá cachaça e prá açúcar também.

P - Não havia uma cana que o pessoal chamava de cana-miúda?

R - Essa era uma cana que dava muito pouca. E dava pequena. Só dá uma tora só e tem que ser um lugar bom. Isso aí quase ninguém plantava lá na Vargem. Um ou outro plantava para fazer uma cachacinha, só pro gasto. Essa cachaça de cana miúda parecia um conhaque né. As canas do governo, cana-grossa, que dá bastante açúcar. Meu pai não tinha engenho de cana. Pouca gente tinha. Uns 10% que tinham engenho de cana, mais ou menos. Tinha o Zequinha da Delorme, tinha a família do Marcos Guilherme. Eles tinham terreno de areia onde plantavam muita mandioca e feijão; tinha engenho de cana.

P - O Zequinha, o senhor havia me falado, ele tirava bem açúcar?

R - Cachaça também ele era bom, mas a especialidade era no açúcar. Não tinha outro que tirasse melhor do que ele lá na Vargem. Podia ter uma pessoa que tirasse igual. Eu não conheci. Melhor do que ele não. Essa família do Marcos Guilherme, era uma família com tradição. Quando chegava a época do açúcar, eles davam o salário de um dia, dois dias, pelo meio dia dele. Ele tirava o açúcar prá eles. Era casado com uma sobrinha da minha mãe. Ele morava perto, estava sempre cá por casa. Ele não plantava roça não, ele só fazia o dos outros. O açúcar que ele tirava ficava igual o chamado açúcar terceiro, amarelinho. Eles lá não sabiam fazer o açúcar, ficava preto. O dele não.

P - Na Vargem Grande ainda existe engenho de cachaça?

R - Não, eu acho que não existe mais não. Se tem é um em miniatura, como tem aqui na Barra da família do Caindo, coisa assim. Fazem para exposição, coisa assim. Mas engenho de fazer cachaça, pois eles não trabalham mais. Na Vargem não tem mais uma roça!

"Nunca gostei de trabalhar na roça"

Aqueles morros estão cheios de mato, está criando cobra outra vez. Não tem mais ninguém que trabalhe, estão trabalhando de guarda, disso e daquilo. O ônibus das cinco horas fica assim de gente indo trabalhar.

P - Vou falar com o senhor sobre mais quatro culturas: o milho, o feijão, o amendoim. Em que que o milho era utilizado?

R - O milho cozido é gostoso. Em outubro plantava o milho, que eles colhiam em janeiro, e depois em maio. Quando você tinha um terreno forte, tinha plantado feijão em janeiro, e que depois roçava. Quando chegava o mês de maio se plantava o milho, chamava safrinha. Então colhia mais um milho. Usava ele para comer, mas não era muito, era um por cento o que se comia de milho. Ele era mais usado para o gado. Deixava o milho amadurecer e quando ele estava maduro, tirava a espiga para guardar, para as galinhas e usava um pouco para o gado. Dois três meses o milho estava verde para o gado comer. Uma ração muito boa. E aquele milho que secava usava para as galinhas, perú, porco. Em grão não se vendia.

P - Pelo que o senhor falou o feijão era praticamente para o consumo de casa. Como era beneficiado o feijão, com máquina, como era?

R - Não, era no porrete. Eram dois paus, fortes, de madeira de catingueiro, combatá desse branco, que é uma madeira dura. Amarrava um couro entre os dois paus, e era batido no braço. Arrancava o feijão, botava a secar. Quando ele ficava bem seco botava no monte e empurrava o mangoal.

P - E o amendoim?

R - Era pouco. Plantava mais para comer.

P - Eu queria que o senhor falasse do café, na época da Vargem Grande. Depois vamos falar do café quando o senhor já tinha o seu comércio.

R - O café nunca plantamos, já pegamos dos nossos avós. As chácaras de café lá eram grandes. As mulheres tinham que trepar para apanhar o café. Tinha café, bananeira, baranjeira. O pé de café era grande. Era a primeira fonte de renda. Da onde mais vinha o dinheiro, era do café. O feijão sobrava um saquinho, você vendia, cana também. Oitenta por cento tinham o café como fonte de renda. E a cachaça quando sobrava ele vendia um barrilzinho. Mas o dinheiro mesmo que dava era do café.

P - Quando o senhor deu baixa do Exército, voltou para a Vargem Grande. Continuou lá quanto tempo? Foi fazer o que?

R - Eu fui para Santos. Depois para a Vargem. Mas já vim com a intenção de não trabalhar mais na roça. Serviço de roça é um serviço bruto. Você naquele morro trabalhando, no verão era um calor que era uma barbaridade. Derrepente se formava uma trovoada e você tinha que aguentar o serviço, não podia arriar. E quando você via a trovoada estava ali. Se encharcava todo, se molhava todo. Não tinha nem um lugar para fazer um abrigozinho. Ficava doente, esses coisas. Era um sacrifício. Você anda descarço, arrebenta os pés. Ficava com os pés pisados, não podia nem calçar. Era uma vida dificultada. Foi a pior vida que tive na minha vida foi na roça. E além de ser duro não se ganhava.

Fui para Santos, onde trabalhava mais do que na roça, lá na Vargem. Eu era padeiro. Comecei dentro da padaria aprendendo. Trabalhei a primeira vez num bar. Na primeira vez fiquei seis meses lá e voltei. Mas quando cheguei o meu pai estava doente. Eu não tinha mais o que fazer na Vargem. Eu também não gostava muito de trabalhar na roça não, sabe! Trabalhava mesmo na marra. Gosto de trabalhar hoje, num quintal coisa assim, mas trabalhar, viver de manhã à noite, ficar naquele sol quente, coisa assim, é uma vida dura. Aí eu não quis botar mais roça. Roça eu não boto mais. Aí eu voltei prá Santos. Deixei um crédito num armazém lá que eles compravam. De dois em dois meses eu mandava dinheiro prá eles. A minha mãe trabalhava de rendeira, tinha uma imã que também trabalhava. Eu mandava aquele dinheiro e eles ficavam vivendo.

P - Voltou de Santos em que ano?

R - Eu fui para o Exército em 48. Em 49 fui pra Santos, em maio, ou antes, em abril. Antes do fim do ano eu vim quando o meu pai estava mal. Ele faleceu. No fim de 49 eu voltei para Santos outra vez. Em fins de 52 voltei novamente. Trabalhei com pão. No começo fiquei para aprender. Seis meses trabalhei num bar, num café. Aí comecei a aprender dentro de casa e depois fui pra rua. Comecei como vendedor. Um ano e pouco que trabalhei na Padaria Suíça eu ganhei dinheiro por todo o tempo que estive em Santos. Trabalhava muito mais do que na roça. Agora, tinha muito mais conforto, trabalhava calçado, de sapato, dentro da cidade. Tinha muito mais horas de serviço, mas com recurso, ganhando dinheiro, então você trabalhava contente.

Existia tabela para vender o pão de trigo, agora o pão doce não tinha tabela. Quanto mais você vendesse, mais você ganhava. Eu tinha quatro freguezia na casa. No verão, na temporada, eu vendia pão pelas quatro freguezia. Era o melhor vendedor da casa. Quando eu sai da freguezia andaram passando três, que não aguentaram. As sextas-feiras me levantava as duas horas da manhã, começava a entregar o pão. Mas já começava antes, as 10 horas da noite. Entregava de triciclo. Que era o tipo de uma bicicleta com uma caixa na frente. Ficava na frente para ficar mais leve. Se ficasse atrás era mais pesado. Mas virava muito. Começava às 10 horas da noite na massa e ia até as duas da madrugada. Às duas ia prá rua fazer a entrega. Lá pelas quatro e pouco voltava, encostava na massa outra vez; aí quando eram oito e meia, nove horas, tornava a sair. Voltava uma hora, duas horas da tarde. Sábado não almoçava. Dentro da padaria nunca almocei um sábado. Mas sempre tinha. Eu comia bem. Passava bem, era forte. Era magro, mas era forte.

Naquele tempo sempre tinha uma lata de meio quilo de sardinha, guardada. Tinha o empório de um português. Ia lá pegava três, quatro latas e guardava. Pegava um pão de meio quilo, dois pães de 250 gramas, uma cerveja, Porter, que tinha lá, boa. Agora não dava tempo de comer na pensão. Comia, quando era cinco, seis horas, saia prá rua, com o carro carregado, levava pão, mais pão encima do carro do que dentro. Tinha uma lona, uma câmara de ar que botava por fora para guentar, encerrado. Para os primeiros freguezes eu já botava o pão encima, que eu não conseguia abrir o triciclo. Tinha uma linha de trilho na avenida Bernardino de Campos, e na Francisco Glicério. Ali tinha que tocar o triciclo e mão, passar a mão, porque pedalando não conseguia. E nem sair com ele, não conseguia andar, tinha que tocar ele, sair correndo e aí pulava encima. Voltava só 10, 11 horas da noite. No sábado à noite na temporada eu nunca saia de casa à noite. Aí os rapazes ah! Vadinho não aparecesse. Mas como que eu vou aparecer pois chego em casa às onze horas da noite já quase morto, arriado, do jeito que eu venho, não tomo banho nem nada, já vou prá cama, caio na cama com roupa e sapato e tudo. Imagina trabalhar desde sexta-feira às 10 horas, até no sábado onze horas da noite! Mas trabalhava contente porque ganhava dinheiro. E tinha conforto. Um dia eu fiquei doente, fiquei com gripe. O dono da padaria me levou na farmácia, me deram remédio tudo, aplicaram injeção. Na segunda-feira já estava bom para trabalhar. Então você tinha conforto, né!

Continua na próxima edição

Restaurante Rosemar
Você que tem bom paladar, venha saborear os deliciosos pratos do Restaurante Rosemar
MOQUECA MISTA ● GAROUPA ● LAGOSTA
E OS MAIS VARIADOS FRUTOS DO MAR
PRAIA DO SAMBAQUI - FONE 235-1034

Osni Lanches
Variados tipos de lanches, petiscos e bebidas
PRAIA DAS FLORES
HORÁRIO: DE TERÇA A QUARTA A PARTIR DAS 18H30
SÁBADO, DOMINGOS E FERIADOS A PARTIR DAS 10H30

VIDEO cine casablanca
Chega de ir ao Centro!
De 2ª a sábado e feriados das 14 às 24h
Tele-Entrega das 14 às 22h
Rod. Gilson Costa Xavier 2.384
Estrada Geral de Sambaqui
Fone (048) 235-1653

CIRURGIÃ DENTISTA
Doris Gomes
Fone 223-1667
CRO-SC-PV 115/94
Rua José Maria da Luz, 563
José Mendes

Acervo: Biblioteca Pública SC - Hemeroteca Digital Catarinense

O lobisomem da nossa região

Para quem nasceu em Sambaqui ou redondezas, não é novidade dizer que as estradas eram completamente escuras à noite, pois até açgum tempo atrás não existia energia elétrica na região. Pois bem, naquela época era comum escutar histórias de lobisomens e uma muito conhecida, contada por pessoas idosas, era de um que foi descoberto por uma pessoa muito conhecida do Monstro.

Sabia-se que um famoso lobisomem aterrorizava as pessoas daquela época. Em noites de lua cheia o animal saia pelas estradas, chácaras, morros, várzeas aos uivos e nestas ocasiões as pessoas evitavam sair de casa, para não ter possíveis surprezas de encontrar o monstro. Já havia uma grande lista de pessoas que haviam sido atacadas pelo ser descomunal, sem arranhadas e rasgadas pelo bicho.

Uma certa noite de um referido mês de um ano que as pessoas não sabem precisar, pois os que contam dizem não ser da sua época, o lobisomem se deu mal.

Sim, se deu mal numa ocasião que um casal veio da Barra para Sambaqui visitar um compadre. Estavam bem vestidos. A esposa trajava uma saia rodada de um tecido da época que se chamava baeta, de cor vermelha. Pois bem: o referido casal visitou o compadre e após muita conversa despediram-se e foram para casa. Ao alcançarem mais ou menos a metada do caminho, era exatamente meia noite, e fazia um luar de dar inspiração em qualquer ser humano.

O marido disse à mulher que o esperasse que ele voltaria, pois ia verificar algo que havia deixado escondido no mato, durante o dia, e entrou por um atalho. A esposa já com medo disse-lhe para não demorar. Alguns minutos depois a mulher ficou atônita quando surgiu em sua frente um enorme animal que parecia ser um lobo e começou a atacá-la.

Aos gritos de socorro ela começou a se defender e o animal continuava a atacar. Após muita luta o monstro embrenhou-se no mato. A mulher pôs-se a correr para casa mas continuou preocupada com o marido. A dita senhora ao trocar-se notou que estava toda arranhada e sua saia de baeta vermelha rasgada pelos dentes do animal.

Minutos depois chega o marido que escuta da esposa toda a história, dizendo que tinha certeza que o animal era o lobisomem. O marido tentou fazê-la não pensar que era o monstro e sorriu. Foi aí que a esposa viu entre seus dentes os fios da saia de baeta vermelha, desmascarando o aterrorizante lobisomem, que a partir daquela data nunca mais foi visto.

Arilton José Viana

O que é ser criança?

É poder brincar e passear
é um destino feliz
é se divertir, é aprender
é estudar para passar de ano
é poder ir à praia
é tomar sorvete, dormir até tarde
é ser livre para brincar
é aprender a respeitar
é não saber nada quando/não tem vontade de saber
é namorar...só um pouquinho
é desenhar, pintar, escrever
é ter e ser amigo
ser criança é ser feliz
ser criança é ter muita saúde/é viver a vida com alegria,
amor, paz e carinho.

Alunos da 2ª série ERS
Professora Mariele Stracke Araújo
Outubro 1995.

Trilha na Fortaleza

O forte de Santo em Ratones ainda promete novidades para este verão. Está sendo aberta na mata da ilha, uma trilha ecológica que vai servir para os turistas que gostam de passeios mais instrutivos. A Comcap, parceria no projeto, cedeu os trabalhadores para a limpeza da trilha. Todo o trabalho está sendo coordenado por biólogos da UFSC. Foi aberto um caminho de 1.020 metros, que vai até o meio da ilha dando a volta por dentro do mato, com vegetação típica da mata atlântica.

No passeio, os turistas vão conhecer um pouco desta flora e a alegre e bela fauna da ilha, composta por dezenas de espécies de aves. Também não devem faltar os encontros inesperados com gambás e lagartos, abundantes naquela região. Um detalhe importante, segundo o biólogo Jorge Cherem,é que na ilha de Ratones não foi encontrada nenhuma espécie de cobra venenosa, "o que vai garantir passeios tranquilos".

No caminho ecológico muitas surpresas estão reservadas para os que amam as natureza, figueiras centenárias, lagartos com mais de um metro de comprimento, aves de rara beleza.

De quebra, a fortaleza, carregada da história do povo desterrense.

A trilha deve estar aberta ao público a partir de dezembro mas a visitação às fortalezas pode ser feita qualquer dia do ano, basta que se consiga uma embarcação. O passeio é lindo e vale a pena conferir.

SAÚDE

A importância da consulta pediátrica

O acompanhamento de uma criança principalmente no primeiro ano de vida é fundamental para detectarmos o mais cedo possível as doenças que podem ser curadas.

São importantes:

1 - acompanhamento mensal do peso - estatura - perímetro cefálico, para descobrirmos o estado nutricional, anemia, raquitismo e crescimento cerebral.

2 - observações quanto ao desenvolvimento neuro-psico-motor.

Exemplos: numa sequência normal a criança firma a cabeça, firma as pernas, fica de pé e após anda sózinha em torno do primeiro ano de vida. Começa a sorrir no terceiro mês, após brinca com as mãos, da tchau, começa a ajudar a comer. Em torno de 2 anos começa a ter controle de micção e evacuação.

Orientação quanto à vacinação:

1 mês: BCG intradérmico
2 meses: Sabin - DPT (tétano, difteria, coqueluche)
4 meses: Sabin - DPT
6 meses: Sabin - DPT
9 meses: antisarampo
15 meses: MMR (rubéola, caxumba, sarampo)
18 meses: Sabin - DPT
4 - 6 anos: Sabin - DPT
14 - 16 anos: dupla (tétano/difteria repetir de 10/10 anos) - vacina contra - aos 2, 4, 6 e 15 meses

Porque Vacinar?

A finalidade é prevenir ou erradicar doenças, melhorando o nível de vida da população.

Exemplo: a paralisia infantil foi erradicada do país através da vacinação.

Em situações especiais procurar o Centro de Saúde para orientação:

1 - mordida de cachorro

2 - contato com pacientes com meningite

3 - contato com hepatite

4 - coto umbilical - com cheiro forte, secreção amarela, criança com febre ou coto difícil de cair.

Evite colocar qualquer produto sem orientação adequada.

Alimentação Adequada para o Récem Nascido

O leite materno é o alimento ideal para o seu filho do ponto de vista físico e emocional.

Aumenta a ligação com seu filho, vacina contra as doenças que a mãe já teve anteriormente, aumenta o espaço entre as gestações e promove excelente ganho de peso do bebê.

A falta do leite materno aumenta muito o número de doenças infecciosas (diarréias, viroses, etc)

Outro dado importante é que a amamentação diminui a incidência de cancêr de mama.

Durante o pré-natal a mãe já deve ser preparada amamentar seu filho.

Dra. Marilene Monn
(Pediatra Hosp. Regional)

CLASSIFICADOS

■ SORVETERIA NATÁLIA
(Delícias Costeira)
Praia das Flores

■ FANTINI VÍDEO
LOCADORA
Cada locação vale um cupom p/concorrer uma Bike
Santo Antônio de Lisboa

■ NATURA
25 anos de verdade em cosmética
Zeneide 222-8958

Softplan
PLANEJAMENTO E SISTEMAS LTDA.
IBM
IBM Brasil
Fone/Fax
(048)
234-9389

Restinga Recanto
Bar e Restaurante
Venha desfrutar da beleza e tranqüilidade e degustar a deliciosa comida caseira
ESTRADA GERAL SAMBAQUI - PRÓX. A PONTA DO SAMBAQUI

Acervo: Biblioteca Pública SC - Hemeroteca Digital Catarinense

COLUNAÇO

Ingleses

Tese de pós-graduação da UFSC concluiu: na praia dos Ingleses não existem mais pescadores, apenas pessoas que sobrevivem do turismo e biscates. O trabalho foi feito pela mestranda Marilu Ângela Campagner May. Segundo ela, uma das causas foi a construção da rodovia SC 401, "que levou turistas em massa para a orla marítima e os nativos para o interior do Distrito". Por isso "famílias inteiras de nativos alugam suas casas e vão se instalar onde o turista não quer". Sem contar aqueles que simplesmente estão vendendo seus imóveis. Mais informações sobre o trabalho de Marilu, pelo fone 234-1223.

Condomínio

Os funcionários da Epagri, ligeirinhos, tentaram tomar o imóvel onde funciona o Condomínio de Pescadores de Sambaqui. Não fosse a rápida mobilização dos pescadores, mais um passo estaria sendo dado no sentido de acabar com a pesca.

Abuso

Moradores de Sambaqui indignados: caminhão-pipa da Casan e o da Defesa Civil de Florianópolis enchem cisternas e piscinas, enquanto a população que usa caixa d'água de 500 ou no máximo mil litros, fica sem uma gota. O Centro das Promotorias da Coletividade vai ser comunicado do pouco caso. Está sendo estudada uma ação contra a Casan que, por ser concessionária de serviço público, não está dando conta da responsabilidade. Uma doutora em Direito estuda a melhor forma de encaminhar a ação.

Convocação

O prefeito Grando pipocou. Primeiro disse que se convocasse extraordináriamente a Câmara (para votar aumento de impostos), não poderia pavimentar com asfalto as ruas Almirante Lamego e Bocaiúva, no Centro de Florianópolis. Depois, levou uma "dura" de Aldo Belarmino e Zuleika Lenzi (vereadores), que ameaçaram romper com ele se não desmentisse o que disse aos jornais. Grando baixou as orelhas e mandou publicar uma nota oficial, dizendo que não disse. Que vexame, professor!

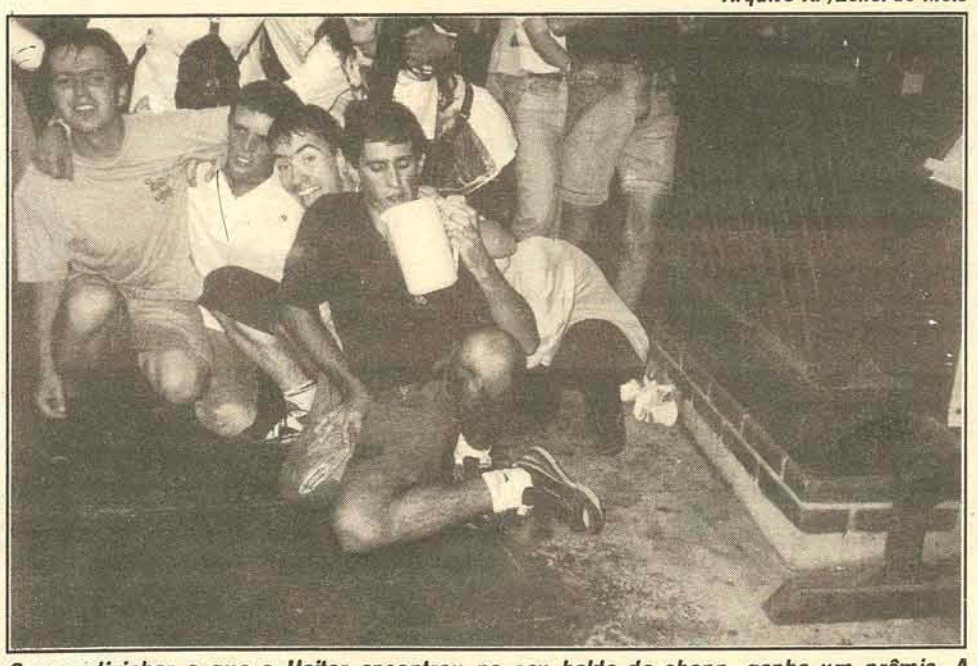
Asfalto

A Comcap vai colocar mais 460 metros de asfalto no Caminho dos Açores (Praia Comprida), totalizando até agora 660 metros executados. Para completar a pavimentação entre o centro de Santo Antônio e a SC 401, falta fazer outros trecho de 1.400 metros. Desse total que falta (1.400 metros), a comunidade vai se organizar para bancar mil e a prefeitura se escarregará dos 400 restantes. O engenheiro da Comcap, Rogério Miranda, promete concluir - tudo - até abril de 1996. Tudo isso graças aos esforços e pressões da comunidade. Alias, teria comentado alguém na saída de uma missa: "Autoridade é assim: se não cutucar ela não funciona".

Rápidas

- Jornalista Rosana Bond, atuando na prefeitura de Campo Mourão-PR, passa as férias em Sambaqui.
- Começa a organização do desfile do Bloco Engenho de Dentro, no próximo carnaval.
- Nildão e Dóris curtindo o verão nordestino. Voltam dia 13 de janeiro.
- Não deixe de ler: "Mares, e longínquos povos dos Açores", dos jornalistas Raimundo e Mariléa Caruso. Nas livrarias.
- Começou o loteamento do mar.
- Pescadores com a boca nas orelhas, por causa da boa safra de camarão. Tem gente matando 30, 40 e até 50 quilos por dia.
- Beto Carreiro acaba de adquirir alguns mil metros quadrados de terras nas proximidades de Ratones.
- Provérbios populares: "A língua serve de chicote para o rabo"; "Há sempre um chinelo velho para um pé torto"; "A pior cunha é a do mesmo pau".
- Carlinhos Cunha e Elias Andrade (Índio) de volta, com força total, nas artes plásticas e exposições. Boa sorte!
- O rapaz anda sumido de Sambaqui. Mas, se o encontrarem, não perguntem como ele cortou a orelha. Pode dar briga.

Arquivo AP/Zenei de Melo



Quem adivinhar o que o Heitor encontrou no seu balde de chopp, ganha um prêmio. A Teresa empresta gratuitamente uma fita de sua locadora, a quem conseguir adivinhar. Opções: A) Uma mosca falando alemão; B) A bengala do Pepeco; C) Um saquinho de vale transporte, D) Nenhuma das opções acima; E) Todas as opções acima. Esclarecimento: os quatro rapazes estavam em plena Oktoberfest, em Blumenau, no ano passado.

Atividades Culturais no Casarão

A equipe de Cultura promoveu o projeto Sábado 15 horas, que dei um novo sopro de vida ao casarão com as várias atividades culturais organizadas até agora.

O primeiro evento promovido foi uma palestra sobre O Que é a Cultura? com Dagmar U. S. Von Linsigen. Outra foi uma palestra sobre o tema O Brincar e o Aprender da Criança, ministrado pela professora Luciléia Maria Gomes que juntou no Casarão pais e educadores.

Uma mostra de poesia juntou várias pessoas em torno de versos expostos e declamados pelos nossos poetas locais. Também o Coral de Sambaqui, dirigido por Elizabete Bernardo se apresentou, agradando a todos os presentes.

No Dia da Criança, a criançada da comunidade teve uma oportunidade de pintar, modelar, se divertir com brincadeiras, história, rodas musicais e boi-de-mamão.

Outras vezes também as crianças vieram no Casarão para brincar com argila e pintura e assistir vídeo.

O primeiro bazar de Natal foi um sucesso tanto pela qualidade e variedade dos objetos expostos e pelo grande número de visitantes.

A exposição das obras de Elias Andrade (pintura) e Carlos Cunha (máscaras) também já foi visitada por centenas de pessoas e ainda pode ser vista até o final desse mês de dezembro.

Através destas atividades culturais, desejamos que o Casarão seja cada vez mais o lugar das pessoas da comunidade. Por isso é necessário que todos participem.

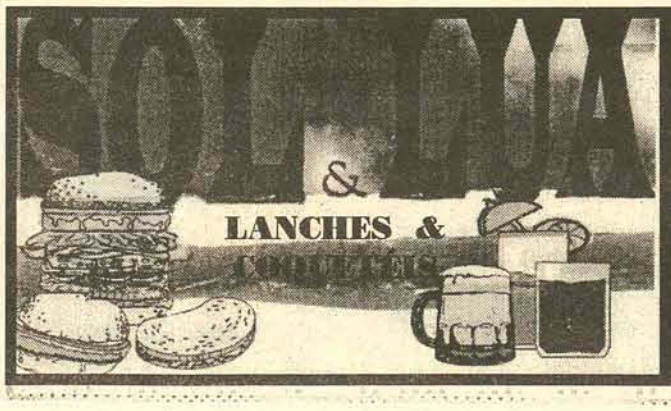
Oficinas - A ABS - Equipe de Cultura, promove: Oficinas de Verão, nas áreas de música (coral, flauta doce), artes plásticas (pintura, sucata, brinquedos), para crianças e adolescentes no Casarão, a partir de dois de janeiro de 1996. Informações e inscrições pelo fone 235-1736 (Monique), ou no Casarão, às terças e sextas (9 às 11 horas) e as quintas (16 às 19 horas). As oficinas vão se desenvolver durante os meses de janeiro e fevereiro. Além disso teremos outras atividades como: recital de violão e mostra de fotografias. As atividades culturais do Casarão serão divulgadas em tempo através de cartazes, expostos nas vendas do bairro.

Dança - Aulas de dança - Informes com a professora Sônia, na sede da ABS.

200 HORAS DE ESPORTES NA PRAIA
VOLEI DE PRAIA
DATA
13 E 14/01/96

SAMBAQUI
INSCRIÇÕES - F.M.E E A.B.S - ASS. BARRA DO SAMBAQUI
ATÉ DIA 09/01/96 FONES 248-0002 F.M.E E 235-1321 AQUILES
PROMOÇÃO:
APOIO:
FLORIANÓPOLIS DE TODOS ADMINISTRAÇÃO POPULAR
MINI MERCADO SUELY
RESTAURANTE ROSEMAR
BAR DO DANDÃO
FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE ESPORTES
Copitec IMPRESSÃO ELETRÔNICA
Rua Alvaro de Carvalho,341 Ilha de Santa Catarina Fone(048)223.2415 Fax(048)224.2068

Mini Mercado Suely
Entrega a domicílio
SANTO ANTONIO DE LISBOA - FONE 235-1032



O POINT DO VERÃO
SANTO ANTONIO DE LISBOA

Acervo: Biblioteca Pública SC - Hemeroteca Digital Catarinense

Complexo - Uma realidade

Finalmente o que parecia ser um sonho da comunidade de Sambaqui está começando a se tornar realidade. Começou no mês de dezembro o plantio da grama do campo de futebol.

Esperamos que os trabalhos tenham um andamento normal e assim aconteça a esperada inauguração da 1ª parte do Complexo no 1º semestre de 1996.

Vale lembrar que além do campo de futebol e suíço deverá ser construída a Sede Social, bosque com churrasqueiras, cancha de bocha, etc..., portanto é importante a participação de todos, principalmente os mais jovens que serão certamente os grandes beneficiados.

Se você ainda não foi ao local é fundamental sua presença oferecendo idéias e ajuda; é a fase da definição do Projeto.

Não fique esperando o campo ficar pronto, colabore, o complexo é de todos.

ELEIÇÃO - O triunfo começa uma nova fase de sua história a partir da construção do Complexo Esportivo. A comunidade cresceu, suas necessidades aumentaram, também para o social. O futebol amador não foi suficiente, são exigidos clubes com mais estrutura e organização, portanto é importante a participação de todos para que Sambaqui sirva de exemplo para as demais comunidades.

A Diretoria do Triunfo Futebol Clube convoca a comunidade para eleger no final de janeiro a nova diretoria que ficará encarregada de dar continuidade as obras, desenvolver atividades esportivas e sociais no período 96/97.

Na semana de janeiro/96 será afixado em locais públicos da comunidade o Edital de Convocação.

Gabriel Pires Vaz
(Comissão de Construção do Complexo)

HEITOR CORDEIRO

Zeneide Melo

Time vice campeão - Em pé: Dido, Ico cordeiro, Cláudiom Rosildo, Tadeu, Gabriel, Tibita, Ronaldo, Maurício e Vitinho. Agachados: Jalmor, Carlinhos, Flávio, Marquinho, Renê, Jair, Jorge, Geraldo.

Campanha do Triunfo - Campeonato de Veteranos do Norte da Ilha - 1995

1ª FASE:
- 10 jogos
- 7 vitórias
- 2 derrotas
- 1 empate

2ª FASE:
- 3 jogos
- 2 vitórias
- 1 derrota

FINAL:
- 2 jogos
- 2 empates

FINAL:
- 1 jogo
- 1 derrota (prorrogação - 4 x 0)

Gols pró.	30
Gols contra:	16
Saldo pró:	14

Artilheiro do Campeonato - Flávio - 17 gols

Atletas e comissão técnica

Goleiros - Cláudio, Carlos, Rosildo, Fedo. Laterais - Tibita, Jalmor, Vitinho, Fedo, Jair, Jorge. Zagueiros - Gabriel, Tadeu, Maurício. Meio Campo - Lenoir, Carlinho, Geraldo. Atacantes - Ronaldo, Marcos, Flávio, Ademir, Maurício, René, Ricardo. Comissão Técnica - Ivo Cordeiro (técnico), Dido, Carlão, Beto, Meuer, Djalma Lima.

ÊTA TIME DANADO

O nosso bicampeão do Norte da Ilha na categoria veteranos, chegou novamente numa final. É o Triunfo! Quem diria! Depois de tantas expulsões, bate-bocas e principalmente contusões, chegou a final. Êta time danado! Quem viu o jogo contra o Grêmio, quando o time chegou a final da partida com um jogador a menos e quatro arrastando as pernas com câibras e distensões, sem reservas para substituir, e vencer o jogo por 3 x 1, diria o mesmo.

E a partida seguinte contra o Flamenguinho no campo do Avante, em que jogamos tudo no segundo tempo e vencemos por 2 x 0, foi só comemorar a vaga na final. Só quem acompanhou e sofreu com o time durante todo o campeonato é que sabe as dificuldades que o time passou.

Veio a final e com ela o desespero de ver no campo e no banco de reserva a superioridade do adversário; mas com ela também apareceu a qualidade de nossos jogadores, principalmente os da terra; não os estrangeiros, assim chamados por alguns torcedores, não jogassem, pelo contrário, a maioria jogava muito bem. Mas quem nos jogos finais viu jogar o Gabriel, o Carlinhos, o Horácio (Renê) e o Tadeu, ficou impressionado e satisfeito de ver duas grandes partidas que terminaram empatadas e forçaram uma prorrogação em que o Triunfo viu o título escapar por entre seus dedos.

Não ficamos com o título, mas a colocação alcançada pelo Triunfo foi ótima, considerando seus problemas e a superioridade do adversário na final.

Parabéns Triunfo!

Merece

Todos podem falar ou ouvir o que quiserem do Vilminho (presidente da Cofani), mas sejamos sinceros: ele merece os parábens.

Desde que o mesmo assumiu a Comissão de Futebol Amador do Norte da Ilha, melhora seus trabalhos a cada ano. Os participantes, torcedores e espectadores dos campeonatos realizados por esta Comissão, que o digam.

As festas organizadas no estádio do Avante para os jogos finais das categorias Principal, Aspirantes e Veteranos foram maravilhosas, um sucesso. Avaí e Figueirense estão com saudades de públicos como aqueles em seus estádios.

Parabéns Cofani!

SOFT

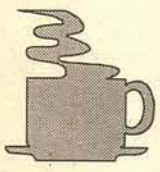
■ Todos ligados nas 200 horas de volei na praia, na Ponta de Sambaqui, dias 13 e 14 de janeiro próximo. Saiba mais sobre o evento na página sete deste jornal.

■ O Avante está realizando todas as sextas-feiras, a partir das 19h 30min em seu campo de futebol, um peladão para os associados. Também após as 19h 30 min, até as 22 horas, a sauna estará à disposição dos sócios do Avante.

■ Manter o corpo em forma está virando mania em nosso Distrito. Nunca se viu por aqui, tanta gente praticando as famosas caminhadas, tão saudáveis e recomendadas pelos médicos. Para facilitar ainda mais a manutenção do corpo de nossos moradores, duas academias estão funcionando aqui, vem perto de todos. Uma é a "Quinta Jardim Sambaqui Academia", que fica na rodovia Gilson da Costa Xavier (estrada geral Sambaqui), próximo ao restaurante Timotinho, e que oferece aulas de ginástica localizada e musculação. A outra é a "Academia de Ginástica Prana", no Caminho dos Açores (Praia Comprida), próximo à pousada Mar de Dentro, oferecendo aos interessados, aulas de ginástica, natação, capoeira, musculação e ritmos baianos.

Com tantas opções para malhar e ficar em forma, nosso verão pode e deve ficar mais bonito e saudável.

Armazém do Café
Café Expresso



Empanados ● Pão de Queijo ● Doces ● Pizzas ● Sorvetes
Chá ● Chocolate Quente e Frio ● Sucos ● Refrigerantes

Estrada Geral Sambaqui 2.100

Acervo: Biblioteca Pública SC - Hemeroteca Digital Catarinense