

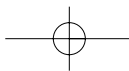
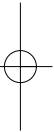
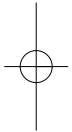
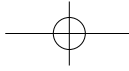


Cultura e Trabalho



Ministério
da Educação





Apresentação

Ao longo de sua história, o Brasil tem enfrentado o problema da exclusão social que gerou grande impacto nos sistemas educacionais. Hoje, milhões de brasileiros ainda não se beneficiam do ingresso e da permanência na escola, ou seja, não têm acesso a um sistema de educação que os acolha.

Educação de qualidade é um direito de todos os cidadãos e dever do Estado; garantir o exercício desse direito é um desafio que impõe decisões inovadoras.

Para enfrentar esse desafio, o Ministério da Educação criou a Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização e Diversidade – Secad, cuja tarefa é criar as estruturas necessárias para formular, implementar, fomentar e avaliar as políticas públicas voltadas para os grupos tradicionalmente excluídos de seus direitos, como as pessoas com 15 anos ou mais que não completaram o Ensino Fundamental.

Efetivar o direito à educação dos jovens e dos adultos ultrapassa a ampliação da oferta de vagas nos sistemas públicos de ensino. É necessário que o ensino seja adequado aos que ingressam na escola ou retornam a ela fora do tempo regular: que ele prime pela qualidade, valorizando e respeitando as experiências e os conhecimentos dos alunos.

Com esse intuito, a Secad apresenta os *Cadernos de EJA: materiais pedagógicos para o 1.º e o 2.º segmentos do ensino fundamental de jovens e adultos*. “Trabalho” será o tema da abordagem dos cadernos, pela importância que tem no cotidiano dos alunos.

A coleção é composta de 27 cadernos: 13 para o aluno, 13 para o professor e um com a concepção metodológica e pedagógica do material. O caderno do aluno é uma coletânea de textos de diferentes gêneros e diversas fontes; o do professor é um catálogo de atividades, com sugestões para o trabalho com esses textos.

A Secad não espera que este material seja o único utilizado nas salas de aula. Ao contrário, com ele busca ampliar o rol do que pode ser selecionado pelo educador, incentivando a articulação e a integração das diversas áreas do conhecimento.

Bom trabalho!

Secretaria de Educação Continuada,
Alfabetização e Diversidade – Secad/MEC



Sumário

TEXTO

1. Ilha da fantasia	6
2. Cultura	8
3. Casa de farinha	10
4. Bandeiras e lágrimas	14
5. A culinária também é cultura	16
6. É trampo, mano	17
7. Um canto às ocupações	18
8. O jargão	20
9. Classe operária	23
10. Oktoberfest	24
11. A chegada de lampião no céu	26
12. Estética do oprimido	30





13. Nem tudo é brincadeira...	33
14. A geografia do sabor	34
15. Perguntas de um trabalhador que lê	38
16. The slang industry	39
17. Vidas secas	42
18. Feita para as massas	46
19. Cai-cai balão	48
20. O suor dos “boleiros”	50
21. Ensaio: o maracatu	52
22. Carta a um zapatero que compuso mal unos zapatos	56
23. As grandes festas e as oportunidades de trabalho e renda	60
24. Cinema povo: ói nóis na fita	62



ILHA DA FANTASIA

O festival do bumba-meu-boi dá trabalho a mais de mil pessoas em Parintins, no Amazonas

São intermináveis os preparativos para o espetáculo mais esperado da maior floresta do planeta. O Festival Folclórico de Parintins acontece anualmente nos dias 28, 29 e 30 de junho. Mas a festa do boi, como é chamada pelo povo, acontece todos os dias no coração dos amazonenses. A produção das alegorias e fantasias, as coreografias, tudo isso começa oito meses antes do grande evento celebrado no Bumbódromo, o templo do festival, com capacidade para 35.000 espectadores.

Mais de 100.000 pessoas vão assistir ao Festival de Parintins: a cada uma das três noites, o resultado de dois meses de ensaios nos QGs de Caprichoso e Garantido, os dois conjuntos folclóricos que entram na disputa do espetáculo, inspirado em lendas de pajelanças indígenas de diversas tribos e costumes caboclos da Amazônia.

Cerca de mil pessoas são contratadas para o trabalho de confecção das fantasias e alegorias nos currais dos dois conjuntos folclóricos.



O pajé do Caprichoso, Waldir Viana.

Foto: Antonio Menezes /AE

Marcada pelas impressionantes alegorias representadas pelos carros confeccionados por artistas parintinenses, a disputa entre Caprichoso e Garantido fez com que as lendas da região, ano após ano, voltassem a povoar o imaginário popular. É a história do homem amazônico por meio dessa grande festa que, com suas toadas, contagia tanto os brincantes quanto o público nas arquibancadas.

Bumbódromo

O Bumbódromo, Centro Cultural e Esportivo Amazonino Mendes, foi inaugurado em 1988, e divide Parintins ao meio, marcando o limite dos currais de Garantido e Caprichoso. É considerado a maior obra cultural e desportiva do Estado do Amazonas.

Fonte ► Extraído do site <http://www.parintins.com.br>

CULTURA

A dialética da simplicidade, empregada pelo antropólogo, escritor e ex-ministro da Educação, explica, da maneira mais simples, como cultura é tudo o que resulta do trabalho humano

Darcy Ribeiro

Além dos seres vivos e da matéria cósmica, existem também coisas culturais, muitíssimo mais complicadas. Chama-se cultura tudo o que é feito pelos homens, ou resulta do trabalho deles e de seus pensamentos. Por exemplo, uma cadeira está na cara que é cultural porque foi feita por alguém. Mesmo o banquinho mais vagabundo, que mal se põe em pé, é uma coisa cultural. É cultura, também, porque feita pelos homens, uma galinha. Sem a intervenção humana, que criou os bichos domésticos, as galinhas, as vacas, os porcos, os cabritos, as cabras, não existiriam. Só haveria animais selvagens.

Foto: Antonio Menezes / AE



A minhoca criada para produzir humo é cultural, eu compreendo. Mas a lombriga que você tem na barriga é apenas um ser biológico. Ou será ela também um ser cultural? Cultural não é, porque ninguém cria lombrigas. Elas é que se criam e se reproduzem nas suas tripas.

Uma casa qualquer, ainda que material, é claramente um produto cultural, porque é feita pelos homens. A mesma coisa pode-se dizer de um prato de sopa, de um picolé ou de um diário. Mas estas são coisas de cultura material, que se pode ver, medir, pesar.

Há, também, para complicar, as coisas da cultura imaterial, impropriamente chamadas de espiritual – muitíssimo mais complicadas. A fala, por exemplo, que se revela quando a gente conversa, e que existe independentemente de qualquer boca falante, é criação cultural. Aliás, a mais importante. Sem a fala, os homens seriam uns macacos, porque não poderiam se entender uns com os outros, para acumular conhecimentos e mudar o mundo como temos mudado.

A fala está aí, onde existe gente, para qualquer um aprender. Aprende-se, geral-



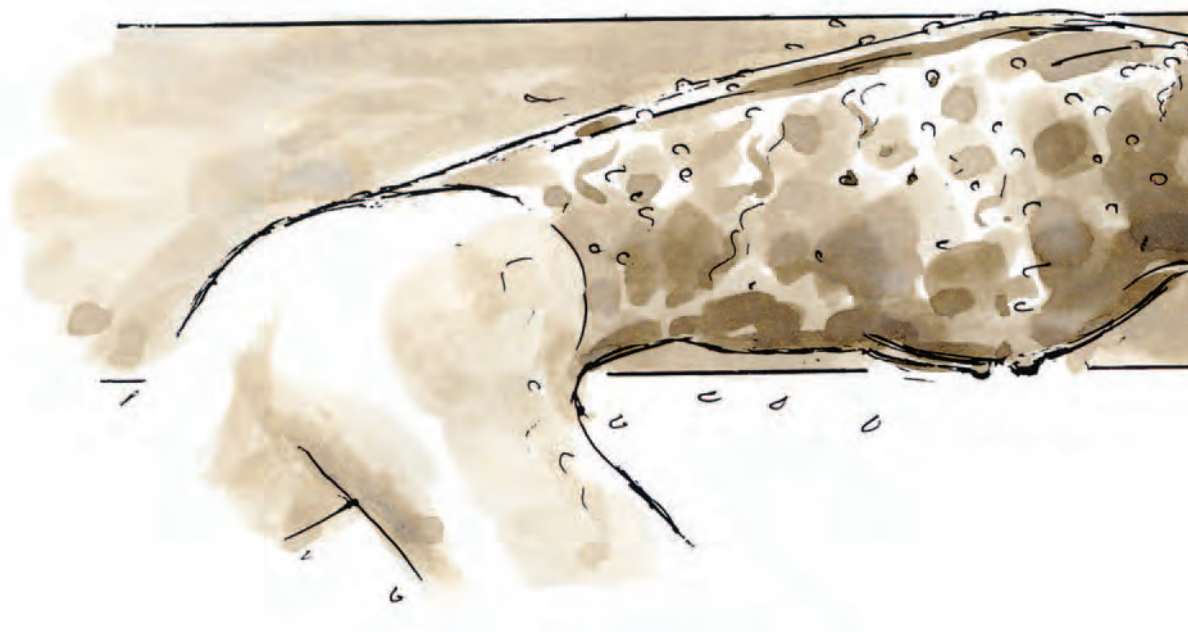
mente, a da mãe. Se ela é uma índia, aprende-se a falar a fala dos índios, dos xavantes, por exemplo. Se ela é uma carioca, professora, moradora da Tijuca, a gente aprende aquele português lá dos tijucanos. Mas se você trocar a filhinha da índia pela filha da professora, e criar, bem ali na praça Saens Peña, ela vai crescer como uma menina qualquer, tijucana, dali mesmo. E vice-versa, o mesmo ocorre se a filha da professora for levada para a tribo xavante: ela vai crescer lá, como uma xavantinha perfeita – falando a língua dos xavantes e xavanteando muito bem, sem nem saber que há tijucanos.

Além da fala, temos as crenças, as artes, que são criações culturais, porque inventadas pelos homens e transmitidas uns aos outros através de gerações. Elas se tornam visíveis, se manifestam, através de criações artísticas, ou de ritos e práticas – o batizado, o casamento, a missa –, em que a gente vê os conceitos e as idéias religiosas ou artísticas se realizarem. Essa separação de coisas cósmicas, coisas vivas, coisas culturais, ajuda a gente de alguma forma? Sei não. Se não ajuda, diverte. É melhor que decorar um dicionário, ou aprender datas. Você não acha?

Trecho do livro *Noções de Coisas*. São Paulo, FTD, 1995

CASA DE FARINHA

A farinha de mandioca, uma das bases da alimentação do nosso povo, é produzida pelos índios desde muito tempo, bem antes de os portugueses descobrirem o Brasil.



A farinha de mandioca é um produto da raiz da mandioca (*jatropha manihot*), planta da família das eufrobiáceas, muito conhecida, cultivada e aproveitada pelos índios em vários produtos alimentícios, como puderam constatar os portugueses quando chegaram ao Brasil.

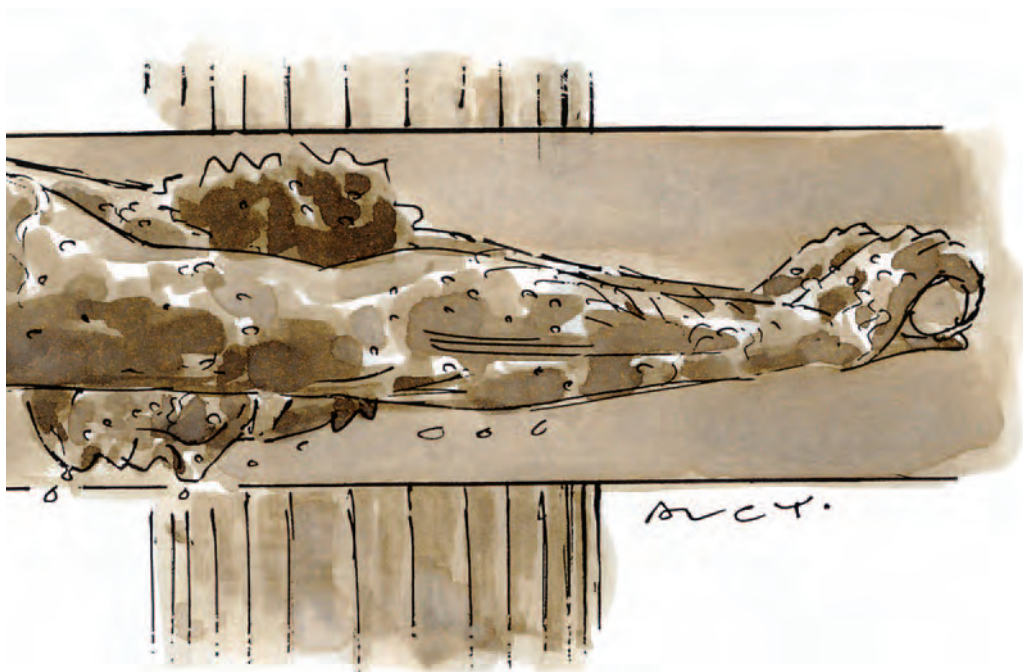
Os índios chamavam as suas plantações, ou roças de mandioca, de *mandiotuba*. A mandioca amolecida, fermentada ou apodrecida para o fabrico de farinha ou extração da goma, por sua vez, era chamada de *mandiopuba*, e a farinha misturada com água, o pirão, de *uypeba*.

Em Pernambuco existiam várias espécies de mandioca: branquinha, cruvela, caravela ou mamão, engana-ladrão, fria ou da mata, landim, manipeba, vermelha,

entre outras, além da mandioca brava, muito venenosa.

A “casa de farinha” é o local onde se transforma a mandioca em farinha, ingrediente usado na fabricação de vários alimentos, entre os quais o beiju, conhecido pelos índios como *mbyú*, muito apreciado na região Nordeste do Brasil. Em 1551, o padre jesuíta Manoel da Nóbrega, quando escreveu sobre sua visita a Pernambuco, falou do beiju e das farinhas fabricados pelos indígenas.

No período colonial, a farinha de mandioca era usada para a alimentação dos escravos, dos criados das fazendas e engenhos, além de servir também como suprimento de viagem para os portugueses (farnel de viajantes).



Texto 3 / Regionalidades

Em algumas regiões, para tornar os alimentos menos perecíveis, misturavamos com a farinha de mandioca, obtendo pratos como a farinha de peixe seco, socada em pilão, que assim podia agüentar por muito tempo, utilizada pelos bandeirantes em suas expedições.

O processo de produção da farinha de mandioca começa no plantio das manivas. Depois da colheita da raiz (tubérculo), a mandioca é levada direto da roça para a casa de farinha, onde é descascada e colocada na água para amolecer e fermentar ou pubar. Em seguida, é triturada ou ralada em pilão ou no ralador, também chamado de caititu. A mandioca ralada vai caindo em um cocho, sendo depois prensada no *tipiti* (*tipi* = espremer e *ti* = líquido, na língua tupi) para retirar um líquido venenoso chamado manipueira (ácido anídrico). Depois de peneirada e torrada, a farinha está pronta para o consumo.

O líquido que sobra da pubagem tem um alto teor alcoólico. No Pará, esse líquido, depois de ser submetido à ação do sol ou do fogo para retirar sua toxidade, é usado no preparo do tucupí, espécie de molho muito apreciado na cozinha amazônica, como o famoso pato no tucupí.

A massa da mandioca, que decanta durante a pubagem, é utilizada como goma para engomar roupa ou para a fabricação de alimentos como mingau, papa, sequilho, bolo, tapioca.





A farinha de mandioca é usada em vários tipos de farofa, pirão, beiju e entra como ingrediente em uma grande quantidade de receitas da culinária brasileira.

A casa de farinha ajudou a fixar o homem à terra, transformando a mandioca num importante alimento, responsável pela diminuição da fome em algumas regiões brasileiras.

Fonte ► Fundação Joaquim Nabuco
www.fundaj.gov.br

Adivinhas do folclore sergipano acerca da mandioca

1. Branquinha, branquinho, reviradinho?
Beiju!
2. Carneirinho de beira-mata que o leite mata?
Mandioca!
3. Preta por fora, branca por dentro?
Macaxeira!
4. Anda, anda e não sai do lugar?
Rodete de casa de farinha!
5. Tapi passou por aqui e fez oca?
Tapioca!

Ilustração: Alcy

BANDEIRAS E LÁGRIMAS

Elifas Andreato

*O artista plástico
descobre a comunhão de idéias
e a similaridade de sua vida com
as do consagrado Alfredo Volpi*

Em 1955 deixei a Fiat Lux, onde trabalhava como torneiro mecânico e pintor dos grandes painéis que decoravam as paredes do refeitório nas noites de sábado. Por meses, perambulei em busca de um emprego que pudesse me encaminhar como artista. A culpa por tentar outra profissão doía. Eu era o único da família que trabalhava. Voltava para casa tarde, quando todos dormiam, com vergonha de enfrentar o desespero de minha mãe pela falta de dinheiro. Depois de um tempo, consegui estágio no estúdio do Pingo. A ajuda de custo mal dava para a condução. Mas a quem precisa, a vida ensina a não perder oportunidade alguma. Varria o estúdio e cuidava do estoque; quando sobrava tempo, desenhava.

A sorte bateu em minha porta numa manhã de junho de 1956. Uma vizinha encomendou um quadro para a festa junina que daria em seu quintal. Com Salim, dono de armarinho e pai do Soni, meu melhor amigo, consegui o brim branco;



com Pingo, tintas e pincéis. Cortei o brim do tamanho exato do meu colchão de solteiro, a medida máxima que o pequeno quarto que dividia com meu irmão – o ateliê improvisado – permitia. Não sabia ainda desenhar São João, meu santo junino preferido. Então tentei cordões com bandeirinhas coloridas. Pintava sobre o colchão, e, à noite, punha a tela para secar debaixo da cama.

Trabalho terminado, vizinha satisfeita, recebi direitinho – para contentamento de minha mãe, que zerou a conta na venda e renovou o crédito.

Anos depois, já como estagiário da Editora Abril, vi numa revista o quadro com bandeirinhas de um pintor chamado Alfredo Volpi. Chorei ao descobrir que foi autodidata como eu, marceneiro como eu, e pintor de parede. No mês passado, celebramos no MAM o sétimo aniversário deste Almanaque [Almanaque Brasil]*. Durante a festa, dei uma escapadinha para visitar a exposição do Volpi, parte da minha comemoração particular. Vendo suas bandeirinhas, chorei novamente. Não de tristeza, mas de alegria, por estar em lugar tão nobre, em companhia de brasileiros ilustres, expondo ao seu lado a vitória dos que jamais abandonam seus sonhos.

*N.E.

Extraído do site http://www.almanaquebrasil.com.br/ao_povo.asp



A CULINÁRIA TAMBÉM É CULTURA

Renato
Pompeu

Receitas são transmitidas de geração em geração há séculos

Cozinhar é uma arte: é preciso ter “mão” para doces e salgados. Milenariamente as receitas foram transmitidas de geração em geração, antes de surgirem a imprensa e os livros de receitas. Mas os hábitos alimentares também foram se alterando de geração em geração: pratos antigos caíam em desuso, como a vitela com purê de rosas dos romanos ou o pão com cebola e cerveja dos antigos egípcios. E também a cada geração foram surgindo pratos novos, principalmente quando se difundiam novos ingredientes, como o açúcar que o Ocidente recebeu primeiro do Oriente e depois das Américas, ou o milho, a batata, a mandioca e o tomate, conhecidos só nas Américas antes de sua “descoberta” por Colombo.

Alguns pratos tradicionais brasileiros têm origens curiosas. A feijoada, o prato nacional das grandes ocasiões, surgiu nas senzalas: as negras aproveitavam as partes do porco que os brancos desprezavam e jogavam fora, como os pés, rabo, orelha, focinho.... O cuscuz paulista era o prato

habitual dos bandeirantes em suas prolongadas expedições, pois seus ingredientes, a farinha de milho e o peixe seco, conservados em alforjes de couro, não se deterioravam e se mantinham comestíveis durante muito tempo.

Os conventos de freiras, na Colônia, eram palco de experimentações culinárias com o então novo ingrediente, o açúcar. O antropólogo Gilberto Freyre anotou que as referências mundanas ficaram evidenciadas em nomes de doces como “baba de moça” e “beijo de frade”.

Renato Pompeu é escritor e jornalista.



TEXTO 6

Primeiro emprego

É TRAMPO, MANO

Foto: J. F. Diorio / AE

Jovens de baixa renda iniciam atividades do projeto MH20, baseado no mundo do hip-hop

Foi lançado em Curitiba o projeto Mercado Alternativo do Movimento Hip-Hop Organizado do Brasil, o MH20, cujo objetivo é promover, por meio da cultura do *hip-hop*, a montagem de uma cadeia produtiva. Cerca de 140 jovens, com idade entre 16 e 24 anos, desempregados, de baixa renda e que nunca tiveram a carteira de trabalho assinada, participaram da primeira fase do projeto. Depois, são selecionados no máximo cinquenta participantes para atuar nas seis empresas que serão administradas por eles.

Os ramos de atuação das empresas são: serigrafia, estúdio de gravação de CD, estúdio de vídeo, eventos, adereços, e uma loja – que irá escoar toda a produção de roupas, acessórios, documentários e videocliques, entre outros produtos. Tudo seguindo o estilo da cultura

hip-hop. Os participantes receberão qualificação profissional para administrar um pequeno negócio.

O projeto prevê aulas diárias: teoria no período da manhã e prática à tarde, sobre como administrar empreendimentos, escolher fornecedores, determinar preços dos produtos, como lidar com concorrentes, entre outros temas. Terminado o projeto, as empresas continuarão no mercado, com o acompanhamento e o suporte do MH20.

O MH20 faz parte do programa Empreendedorismo Juvenil, do Ministério do Trabalho e Emprego, MTE, vertente do Programa Nacional de Estímulo ao Primeiro Emprego.

Extraído do site: <http://www.mte.gov.br>

Ilustração: Alcy



UM CANTO ÀS OCUPAÇÕES

Walt Whitman
(fragmento)

Um canto às ocupações!
No labor dos negócios e das máquinas
e no labor dos campos
vejo progressos
e encontro eternos significados.
Trabalhadores e trabalhadoras!
Fossem todas as formas de instrução
ornamental ou prática
bem expostas por mim – que contaria
isso para vocês?
Fosse eu o professor-chefe,
caridoso proprietário,
sábio estadista – que contaria
isso para vocês?
Fosse eu feito o patrão

lhes dando emprego e salário
– isso faria vocês satisfeitos?
Os instruídos, os virtuosos,
os de boa vontade,
e os termos de costume...
Um homem feito eu e em tempo algum
os termos de costume.
Nem servo nem senhor, eu: não pago um
preço alto mais depressa que um preço
mínimo, terei o meu
quando alguém for do meu agrado, serei
igual com vocês e espero que sejam iguais
comigo, se vão ficar trabalhando em
alguma loja dessa loja eu hei de ficar tão
próximo quanto o mais próximo na mesma



loja; e se derem presente a algum irmão
ou amigo mais caro,
esperarei ganhar outro tão bom
quanto o do seu irmão
ou amigo mais caro;
se seu amante ou esposo ou esposa
de dia ou de noite é bem-vindo sempre
igualmente bem-vinda há de ser
minha pessoa;
se vocês adoecerem,
se se tornarem degradados, criminosos,
eu ainda assim ficarei
por causa de vocês;
se recordarem o que tenham feito
de louco e fora da lei,
então não posso lembrar eu também
o que tanto tenho feito
de louco e fora da lei?
Se vocês bebem a um canto da mesa,
no outro canto da mesa bebo eu.
Se vêem na rua alguém desconhecido
e gostam dele ou dela
– ora, na rua eu vejo muitas vezes
alguém desconhecido e também gosto.
O que é que têm pensado de si mesmos?

Ou serão por acaso
os que menos têm pensado em si mesmos?
Serão vocês os que julgam o presidente
maior do que vocês?
Ou os ricos mais bem situados
que vocês? Ou talvez os eruditos
mais sábios que vocês?
(Por serem gordos ou cheios de espinhas,
por terem sido bêbados
ou até mesmo ladrões, uma vez,
ou por estarem doentes,
por serem reumáticos, por serem
um homem ou uma mulher da vida,
por leviandade ou fraqueza,
ou por não serem doutores
ou por não terem visto
seus nomes nunca em letra de forma
– deixarão de lutar
por serem algo menos imortal?)

Walt Whitman (1812-1892) é considerado o mais importante poeta norte-americano do século 19 e seu livro Folhas de Relva (Leaves of Grass) é celebrado como sua obra maior.

Extraído do Livro Folhas de Relva, Walt Whitman, tradução: Geir Campos. Editora Brasiliense/1984

O JARGÃO

Luis Fernando Verissimo

Onde o autor constata que o emprego do jargão profissional cria fama de entendido para quem pouco sabe, às vezes, nem o jargão

Nenhuma figura é tão fascinante quanto o Falso Entendido. É o cara que não sabe nada de nada, mas sabe o jargão. E passa por autoridade no assunto. Um refinamento ainda maior da espécie é o tipo que não sabe nem o jargão. Mas inventa.

– Ó Matias, você que entende de mercado de capitais...

– Nem tanto, nem tanto...

(Uma das características do Falso Entendido é a falsa modéstia.)

– Você, no momento, aconselharia que tipo de aplicação?

– Bom. Depende do *yield* pretendido, do *throwback* e do ciclo refratário. Na faixa de papéis *top market* – ou o que nós chamamos de *topi-marque* –, o *throwback* recai sobre o repasse e não sobre o *release*, entende?

– Francamente, não.

Aí o Falso Entendido sorri com tristeza e abre os braços como quem diz: "É difícil conversar com leigos...".

Ilustração: Alcy



Uma variação do Falso Entendido é o sujeito que sempre parece saber mais do que ele pode dizer. A conversa é sobre política, os boatos cruzam os ares, mas ele mantém um discreto silêncio. Até que alguém pede a sua opinião e ele pensa muito antes de se decidir a responder:

– Há muito mais coisa por trás disso do que vocês pensam...

Ou então, e esta é mortal:

– Não é tão simples assim...

Faz-se aquele silêncio que precede as grandes revelações, mas o Falso Informado não diz nada. Fica subentendido que ele está protegendo as suas fontes em Brasília.

E há o Falso que interpreta. Para ele tudo o que acontece deve ser posto na perspectiva de vastas transformações históricas que só ele está sacando.

– O avanço do socialismo na Europa ocorre em proporção direta ao declínio no uso de gordura animal nos países do Mercado Comum. Só não vê quem não quer.

E se alguém quer mais detalhes sobre a sua insólita teoria, ele vê a pergunta como manifestação de uma hostilidade bastante significativa a interpretações não ortodoxas, e passa a interpretar os motivos de quem o questiona, invocando a Igreja medieval, os grandes hereges da história, e vocês sabiam que toda a Reforma se explica a partir da prisão de ventre de Lutero?

Mas o jargão é uma tentação. Eu, por exemplo, sou fascinado pela linguagem náutica, embora minha experiência no mar se resuma a algumas passagens em transatlânticos onde a única linguagem técnica que você precisa saber é "Que horas servem o bufê?" Nunca pisei num veleiro e se pisasse seria para dar vexame na pri-

Texto 8 / Cultura do trabalho

meira onda. Eu enjôo em escada rolante. Mas, na minha imaginação, sou um marinheiro de todos os calados. Senhor de ventos e de velas e, principalmente, dos especialíssimos nomes da equipagem.

Me imagino no leme do meu grande veleiro, dando ordens à tripulação:

- Recolher a traquíneta!
- Largar a vela bimbão, não podemos perder esse Vizeu.

O Vizeu é um vento que nasce na costa ocidental da África, faz a volta nas Malvinas e nos ataca a boribordo, cheirando a especiarias, carcaças de baleia e, estranhamente, a uma professora que eu tive no primário.

- Quebrar o lume da alcatra e baixar a falcatrua!
- Cuidado com a sanfona de Abelardo!

A sanfona é um perigoso fenômeno que ocorre na vela parruda em certas condições atmosféricas e que, se não contido a tempo, pode decapitar o piloto. Até hoje não encontraram a cabeça do comodoro Abelardo.

– Cruzar a spínola! Domar a espátula! Montar a sirigaita! Tudo a macambúzio e dois quartos de trela senão afundamos, e o capitão é o primeiro a pular.

- Cortar o cabo de Eustáquio!

Extraído do Livro As Mentiras que os Homens Contam, de Luis Fernando Verissimo.



Ilustração: Alcy

CLASSE OPERÁRIA

Tom Zé

Sobe no palco o cantor engajado Tom Zé,
que vai defender a classe operária,
salvar a classe operária
e cantar o que é bom para a classe operária.
Nenhum operário foi consultado
não há nenhum operário no palco
talvez nem mesmo na platéia,
mas Tom Zé sabe o que é bom para os operários.
Os operários que se calem,
que procurem seu lugar, com sua ignorância,
porque Tom Zé e seus amigos
estão falando do dia que virá
e na felicidade dos operários.
Se continuarem assim,
todos os operários vão ser demitidos,
talvez até presos,
porque ficam atrapalhando
Tom Zé e o seu público, que estão cuidando
do paraíso da classe operária.
Distante e bondoso, Deus cuida de suas ovelhas,
mesmo que elas não entendam seus desígnios.
E assim, depois de determinar
qual é a política conveniente para a classe operária,
Tom Zé e o seu público se sentem reconfortados e felizes
e com o sentimento de culpa aliviado.



TEXTO 10

Festas populares

OKTOBERFEST



Ilustração: Alcy

Outubro, plena primavera, transforma Blumenau, a bela cidade catarinense do Vale do Itajaí, numa das vilas-presépios da Baviera.

Todo ano, em outubro, Santa Catarina se mobiliza em torno de um roteiro de quinze festas que movimentam sua economia, gerando empregos e desenvolvendo o turismo, além de renovar os laços culturais que unem os descendentes de imigrantes alemães que colonizaram o estado.

Apesar de ser a mais famosa, a festa de Blumenau não foi a primeira que inaugurou o circuito. Antes dela, a pequena cidade de Itapiranga, no oeste de Santa Catarina, realizava a primeira Oktoberfest do Brasil no ano de 1978. Se bem que o grande impulso veio mesmo com a de Blumenau, cuja primeira edição aconteceu no ano de 1984. Inspirados pela tradição da festa homônima realizada na cidade alemã de Munique, os blumenauenses decidiram fazer uma grande festa da cerveja no mês de outubro para comemorar a reconstrução da cidade depois de duas grandes enchentes, a primeira ocorrida em 1983, a segunda no próprio ano de 1984.

Assim nasceu uma nova "indústria" catarinense, a das festas de outubro. Já na primeira edição, a Oktoberfest de Blumenau reuniu 102.000 pessoas, que consumiram 103.000 litros de chope.

De lá para cá, os números foram se multiplicando e hoje ela é a segunda maior festa do chope no mundo, perdendo apenas para a original, de Munique. No Brasil,



é a segunda maior festa popular, depois do Carnaval. Até 2004, a Oktoberfest já havia recebido um público total de 14 milhões de pessoas que consumiram, nas 21 edições, 8 milhões de litros de chope.

Seu grande diferencial é reunir um público extremamente diversificado. Os turistas do Brasil e do exterior aparecem em grupos familiares, excursões de jovens, ônibus fretados por entidades da terceira idade, que vão, todos, além de consumir muito chope e experimentar a cozinha alemã, acompanhar as apresentações de música e dança típicas.

Fonte ► <http://www.anamatra.org.br>

Foto: Eptácio Pessoa / AE

A CHEGADA DE LAMPIÃO NO CÉU

Guaipuan Vieira



Foi numa Semana Santa
Tava o céu em oração
São Pedro estava na porta
Refazendo anotação
Daqueles santos faltosos
Quando chegou Lampião.
Pedro pulou da cadeira
Do susto que recebeu
Puxou as cordas do sino
Bem forte nele bateu
Uma legião de santos

Ao seu lado apareceu.
São Jorge chegou na frente
Com sua lança afiada
Lampião baixou os óculos
Vendo aquilo deu risada
Pedro disse: Jorge expulse
Ele da santa morada..
E tocou Jorge a corneta
Chamando sua guarnição
Numa corrente de força
Cada santo em oração

Pra que o santo Pai Celeste
Não ouvisse a confusão.
O pelotão apressado
Ligeiro marcou presença
Pedro disse a Lampião:
Eu lhe peço com licença
Saia já da porta santa
Ou haverá desavença.
Lampião lhe respondeu:
Mas que santo é o senhor?
Não aprendeu com Jesus
Excluir ódio e rancor?...
Trago paz nesta missão
Não precisa ter temor.
Disse Pedro isso é blasfêmia
É bastante astucioso
Pistoleiro e cangaceiro
Esse povo é impiedoso
Não ganharão o perdão
Do santo Pai Poderoso
Inda mais tem sua má fama
Vez por outra comentada
Quando há um julgamento
Duma alma tão penada
Porque fora violenta
Em sua vida é baseada.
– Sei que sou um pecador
O meu erro reconheço
Mas eu vivo injustiçado
Um julgamento eu mereço
Pra sanar as injustiças
Que só me causam tropeço.
Mas isso não faz sentido

Falou São Pedro irritado
Por uma tribuna livre
Você aqui foi julgado
E o nosso Onipotente
Deu seu caso encerrado.
– Como fazem julgamento
Sem o réu estar presente?
Sem ouvir sua defesa?
Isso é muito deprimente
Você Pedro está mentindo
Disso nunca esteve ausente.
Sobre o batente da porta
Pedro bateu seu cajado
De raiva deu um suspiro
E falou muito exaltado:
Te excomungo Virgulino
Cangaceiro endiabrado.
Houve um grande rebuliço
Naquele exato momento
São Jorge e seus guerreiros
Cada qual mais violento
Gritaram pega o jagunço
Ele aqui não tem talento.
Lampião vendo o afronto
Naquela santa morada
Disse: Deus não está sabendo
Do que há na santarada
Bateu mão no velho rifle
Deu pra cima uma rajada.
O pipocado de bala
Vomitado pelo cano
Clareou toda a fachada
Do reino do Soberano

Texto 11 / Cultura popular

A guarnição assombrada
Fez Pedro mudar de plano.
Em um quarto bem acústico
Nosso Senhor repousava
O silêncio era profundo
Que nada estranho notava
Sem dúvida o Pai Celeste
Um cansaço demonstrava.
Pedro já desesperado
Ligeiro chamou São João
Lhe disse sobressaltado:
Vá chamar Cícero Romão
Pra acalmar seu afilhado
Que só causa confusão.
Resmungando bem baixinho
Pra raiva poder conter
Falou para Santo Antônio:
Não posso compreender
Este padre não é santo
O que aqui veio fazer?!
Disse Antônio: fale baixo
De José é convidado
Ele aqui ganhou adeptos
Por ser um padre adorado
No Nordeste brasileiro
Onde é “santificado”.
Padre Cícero experiente
Recolheu-se ao aposento
Fingindo não saber nada
Um plano traçava atento
Pra salvar seu afilhado
Daquele acontecimento.
Logo João bateu na porta

Lhe transmitindo o recado
Cícero disse: vá na frente
Fique despreocupado
Diga a Pedro que se acalme
Isso já será sanado.
Alguns minutos o padre
Com uma Bíblia na mão
Ao ver Pedro lhe indagou:
O que há para aflição?
Quem lá fora tenta entrar
É também um ser cristão,
São Pedro disse: absurdo
Que terminou de falar
Mas Cícero foi taxativo:
Vim a confusão sanar
Só escute o réu primeiro
Antes de você julgar.
Não precisa ele entrar
Nesta sagrada mansão
O receba na guarita
Onde fica a guarnição
Com certeza há muitos anos
Nos busca aproximação.
Vou abrir esta exceção
Falou Pedro insatisfeito
O nosso reino sagrado
Merece muito respeito
Virou-se para São Paulo:
Vá buscar este sujeito.
Lampião tirou o chapéu
Descalço também ficou
Avistando o seu padrinho
Aos seus pés se ajoelhou



O encontro foi marcante
De emoção Pedro chorou
Ao ver Pedro transformado
Levantou-se e foi dizendo:
Sou um homem injustiçado
E por isso estou sofrendo
Circula em torno de mim
Só mesmo o lado ruim
Como herói não estão me vendo.
Sou o Capitão Virgulino
Guerrilheiro do sertão
Defendi o nordestino
Da mais terrível aflição
Por culpa duma polícia
Que promovia malícia
Extorquindo o cidadão.
Por um cruel fazendeiro
Foi meu pai assassinado
Tomaram dele o dinheiro
De duro serviço honrado
Ao vingar a sua morte
O destino em má sorte

Da “lei” me fez um soldado.
Mas o que devo a visita
Pedro fez indagação
Lampião sem bater vista:
Vê padim Ciço Romão
Pra antes do ano novo
Mandar chuva pro meu povo
Você só manda trovão
Pedro disse: é malcriado
Nem o diabo lhe aceitou
Saia já seu excomungado
Sua hora já esgotou
Volte lá pro seu Nordeste
Que só o cabra da peste
Com você se acostumou.
FIM

Extraído de www.dominiopublico.com.br

Título: A Chegada de Lampião no Céu

Autor: Guaipuan Vieira

Categoria: Literatura de Cordel - 32 páginas

Idioma: Português

ESTÉTICA

*Para além
do palco fica
o ser integral*

DO OPRIMIDO

A mais recente pesquisa de Augusto Boal e da Equipe do CTO-Rio, os alicerces teóricos e os primeiros resultados dessa experiência estão registrados no livro *Aesthetics of the Oppressed*, lançado pela editora Routledge, em Londres, Reino Unido, em março de 2006.

A estética do oprimido tem por fundamento a certeza de que somos todos melhores do que pensamos ser, capazes de fazer mais do que realizamos, porque todo ser humano é expansivo.

Mais do que simples atores

A estética do oprimido visa promover a expansão da vida intelectual e estética de participantes de Grupos Populares de Teatro do Oprimido, evitando que exercitem

apenas a função de ator, que representa personagens no palco. Os integrantes desses grupos são estimulados, através de meios estéticos, a expandirem a capacidade de compreensão do mundo e as possibilidades de transmitirem aos demais membros de suas comunidades – bem como aos de outras – os conhecimentos adquiridos, descobertos, inventados ou reinventados.

A estética do oprimido baseia-se na idéia de que o Teatro do Oprimido é um teatro essencial – no sentido de estar na essência própria do ser humano. Trata-se do teatro que todo ser humano é, por sua capacidade de ver-se agindo, de ser espectador de si próprio. De se separar em ator e espectador para multiplicar a capacidade de entender sua própria ação.



Augusto Boal dirigindo Sérgio Ricardo no Teatro de Arena. São Paulo, 1968.

O ser humano, diferentemente de todas as outras espécies de animais, é capaz de se ver agindo, de analisar a situação em que se encontra e, como um diretor, dirigir a ação. Como figurinista tenta adequar sua aparência à situação e ao cenário onde vai atuar. Como dramaturgo produz o texto conforme a ocasião. Como ser humano é capaz de representar a realidade, recriar o real em imagem, para entender sua existência e imaginar sua ação futura.

Recriar o mundo

O Teatro do Oprimido atua nesse sentido, estimulando as pessoas a descobrirem o que já são, a revelarem para si próprias que são potência, que, por serem capazes de metaforizar o mundo, ou seja, de repre-

sentá-lo, são capazes de recriá-lo. O objetivo é que essa descoberta ou redescoberta permita que cada um se aproprie do que originalmente é seu: a capacidade de ver-se agindo, de analisar e recriar o real, de imaginar e inventar o futuro. Para ajudar cada um a descobrir essa potência e capacidade transformadora, promovem-se atividades artísticas em quatro eixos:

- 1. Palavra:** falada/escrita: os participantes produzem poesias, poemas, reflexões: “o que mais me impressionou” (relato sobre situações que impressionam os participantes no dia-a-dia), “declaração de identidade” (carta para algum interlocutor – conhecido ou não – com descrição do remetente), artigos, contos, além de textos dos espetáculos.

Compõem a metodologia

Teatro jornal

Conjunto de nove técnicas para teatralizar notícias de jornal e para perceber o significado oculto de cada uma. Criada em 1971, no teatro de Arena de São Paulo, esta técnica foi muito usada na época da ditadura militar brasileira para revelar informações distorcidas pelos jornais à época, todos sob censura oficial.

Teatro imagem

Técnica teatral que transforma questões, problemas e sentimentos em imagens concretas. A partir de leitura

da linguagem corporal, busca-se a compreensão dos fatos, porque a imagem é real enquanto imagem.

Teatro invisível

Teatralização de uma cena do cotidiano apresentada no local onde realmente poderia acontecer, sem que se identifique como evento teatral. Desta forma, os espectadores são reais participantes, reagindo e opinando espontaneamente à discussão provocada pela encenação.

2. **Imagem:** atividades de artes plásticas, com produções de desenhos, figuras, criação de esculturas a partir de objetos encontrados; fotografia – análise do mundo que nos cerca e, criação de cenas e espetáculos.
3. **Som:** sonoridade: pesquisa sonora, descoberta do potencial da voz, instrumentos existentes / inventados, música e criação de dança a partir de movimentos da vida cotidiana.
4. **Ética:** diálogos / conversação: promoção de encontros com especialistas e promoção de centros de estudos de: filosofia, história, ecologia, economia, política e vida social.

O trabalho da estética do oprimido vem sendo desenvolvido de maneira experimental desde 2003, com integrantes dos Gru-

pos Populares de Teatro de Oprimido coordenados pelo CTO – Rio, no Rio de Janeiro, assim como em *workshops* internacionais.

Teatro do Oprimido

Método estético que sistematiza exercícios, jogos e técnicas teatrais que objetivam a desmecanização física e intelectual de seus praticantes, e a democratização do teatro. O TO cria condições práticas para que o oprimido se aproprie dos meios de produzir teatro e assim amplie suas possibilidades de expressão. Além de estabelecer uma comunicação direta, ativa e propositiva entre espectadores e atores.

Fonte ► www.ctorio.org.br

NEM TUDO É BRINCADEIRA...

A Festa do Peão, de Barretos, SP, cria 4.600 empregos temporários todos os anos

O interesse pela Festa do Peão de Boiadeiro de Barretos pode ser avaliado pelo número de visitas: 63,7% já participaram de mais de quatro edições do evento; 98,1% pretendem retornar; e 96,7% afirmaram que suas expectativas foram atendidas.

Considerando que a Festa do Peão de Boiadeiro de Barretos de 2003 recebeu 682.346 participantes, sendo 43,3% visitantes, foram 387.000 as pessoas que precisaram pernoitar na região durante cinco

dias, em média. Também em média, esses visitantes gastaram 580 reais cada um, uma vez que eles desembolsaram 180 milhões de reais. Desse total, 26,3% foram gastos na viagem para lá, 73,7% permanecendo na cidade, o equivalente a 133 milhões de reais.

A geração de empregos temporários também foi significativa: 4.600 empregos, um aumento de 13% na oferta de vagas na cidade.

Extraído do site www.revistadoseventos.com.br



Festa do Peão de Boiadeiro de Barretos.

Foto: Sergio Castro / AE

A GEOGRAFIA DO SABOR

Um mapa gastronômico do Brasil

ACARAJÉ Região Nordeste



Ingredientes

- 1/2 kg de feijão-fradinho
- 1 cebola grande
- 3 dentes de alho
- óleo e azeite de dendê
- sal

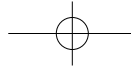


Preparo

- ▶ Coloca-se o feijão-fradinho de molho em água fria, durante 2 horas.



- ▶ Quando o feijão começar a inchar, lava-se com água fria, até soltar toda a casca.
- ▶ Mói-se o feijão sem casca num moinho especial, ou em processador, até formar uma massa branca e espessa, à qual acrescentam-se cebola, alho e sal, que antes foram passados no liquidificador.
- ▶ Põe-se em um tacho ou frigideira funda óleo e azeite de dendê no fogo, e quando começar a ferver, colocam-se pequenas porções de massa retiradas com colher.
- ▶ Depois de frito, o acarajé fica com uma tonalidade avermelhada por fora e branca por dentro.
- ▶ Este bolinho deve ser servido com molho de pimenta, molho de camarão seco, vata-pá e salada (tomate e cebola picados).



MANIÇOBA
Região Norte

(15 porções)



Ingredientes

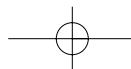
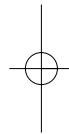
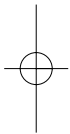
- 20 maços grandes de folha de maniva (mandioca)
- 1/2 kg de toucinho fresco, de porco, sem o couro
- 1 kg de lombinho de porco
- 1 kg de lingüiça de porco fresca
- 1 kg de costelas de porco frescas
- 1/2 kg de chouriço
- 1 kg de bucho
- 1 kg de charque magro
- 250 g de toucinho defumado magro
- 2 rabos de porco frescos
- 3 paios
- 3 folhas grandes de louro
- 2 cebolas grandes
- 4 dentes de alho grandes
- 1 pimentão verde grande
- 3 tomates grandes, maduros e firmes
- 1 colher (sopa) bem cheia

de banha de porco

- 1 colher (chá) cheia de cominho em pó
- pimenta-do-reino preta em grãos
- sal

 Preparo

- ▶ Lave bem as folhas de maniva sem os talos e passe pela máquina de moer carne, chapa fina. Coloque em um panelão com bastante água. Logo que ferver, junte 1 colher (sopa) cheia de sal e o toucinho fresco cortado em pedaços pequenos. Cozinhe em fogo bem brando durante quatro dias. À medida que for secando, acrescente mais água. No quarto dia, escale três vezes as carnes.
- ▶ Lave bem o charque para retirar o excesso de sal. Corte o lombinho, o bucho e o charque limpos, em pedaços médios.
- ▶ Corte a lingüiça em roletes e separe as costelas de duas em duas.
- ▶ Acrescente à maniva primeiro as carnes mais duras (como o charque) e depois os rabinhos de porco, as costelas, o bucho e o lombinho de porco.
- ▶ Por último, acrescente a lingüiça, o chouriço, o pedaço de toucinho defumado sem o couro e os paios inteiros.
- ▶ Na panela, coloque o louro aos pedaços e água que dê para cobrir as carnes.
- ▶ Quando tudo estiver cozido – vá acrescentando um pouco mais de água conforme o necessário – e quase sem caldo, derreta a banha de porco, esquite e doure o alho



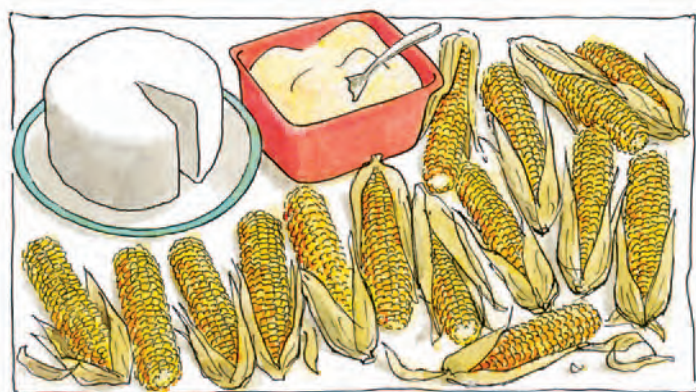
Texto 14 / Cultura e culinária

socado com 1 colher (sopa) cheia de sal, junto com as cebolas batidinhas.

- ▶ Junte o pimentão e os tomates bem picados, tempere com o cominho e 1 colher (chá) cheia de pimenta-do-reino moída na hora.
- ▶ Refogue tudo muito bem e misture com a maniçoba. Mexa e prove o sal. Sirva quente, com arroz branco simples, farinha-d'água e molho de pimenta.

PAMONHADA**Região Centro-Oeste**

(12 porções)

**Ingredientes**

- 36 espigas de milho verde duro, com as palhas
- 1/2 kg de banha de porco
- 1 queijo minas
- sal

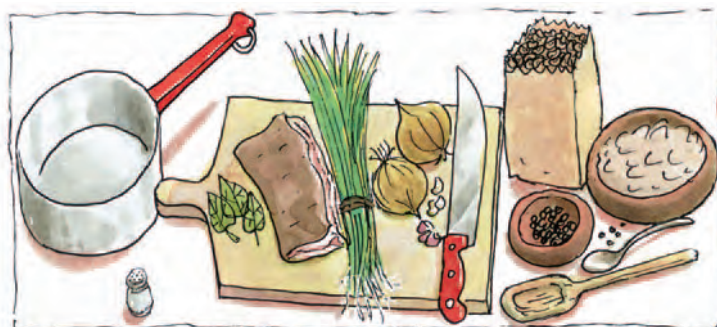
**Preparo**

- ▶ Rale o milho e raspe os sabugos com faca afiada. Derreta e esquite a banha de porco e misture com a massa de milho.

- ▶ Tempere com sal, a gosto.
- ▶ Acrescente o queijo cortado em cubinhos e mexa bem. Separe as palhas de milho mais tenras, as que ficam mais próximas do sabugo. Ajeite uma palha dentro da outra, com as pontas para fora.
- ▶ Coloque no centro das palhas casadas uma concha rasa de massa de milho.
- ▶ Dobre as bordas e as pontas para dentro, uma sobre a outra, e amarre como um embrulhinho. Cozinhe em bastante água fervente.
- ▶ A pamonha está cozida quando a palha ficar toda amarela e meio murcha. Retire para uma peneira de tala e deixe escorrer. Sirva quente, morna ou fria.
- ▶ No lugar de queijo, pode-se empregar carne de porco (1 kg) picadinha e frita, ou lingüiça de porco (1 kg) cortada em rodelinhas e também frita.

VIRADO À PAULISTA**Região Sudeste**

(12 porções)

**Ingredientes**

- 1 kg de feijão-mulatinho selecionado e lavado

- 3 folhas grandes de louro
- 6 dentes de alho grandes
- 2 cebolas grandes
- 1 maço bem grande de cebolinha verde
- 1 kg de toucinho defumado magro e sem o couro
- o couro do toucinho
- farinha de milho flocada (amarela ou branca)
- pimenta-do-reino preta em grãos
- sal

Preparo

- Cozinhe o feijão em 3 litros de água com 1 colher (sopa) cheia de sal, o louro e o couro do toucinho, até que os grãos estejam macios, porém inteiros.
- Pique o toucinho em bastões curtos e grossos e frite até obter torresmos bem sequinhos.
- Soque o alho com 1 colher (chá) rasa de pimenta-do-reino moída na hora e com 1 colher (sopa) cheia de sal. Doure essa pasta de alho na gordura dos torresmos, junto com as cebolas batidinhas.
- Misture esse refogado com os grãos do feijão (apenas os grãos) e acrescente a cebolinha cortada miudinho e 3 xícaras cheias com o caldo do feijão.
- Abaixar o fogo de médio para brando e vá adicionando farinha de milho, sem parar de mexer com colher de pau até obter um virado bem úmido. Sirva bem quente, com os torresmos por cima.

SIRI NO BAFO

Região Sul

(8 porções)



Ingredientes

- 24 siris
- 4 limões grandes, cortados em gomos



Preparo

- Ferva bastante água num caldeirão grande colocado sobre a trempe de três pedras sob a qual se armou o fogo forte.
- Cubra o caldeirão com uma peneira grande, de tala, e aí vá arrumando aos poucos os siris bem lavados.
- Quando os siris ficarem vermelhos, é sinal de que estão no ponto.
- Quebra-se a carapaça do siri com uma pedra limpa e come-se a carne com suco de limão.
- Se julgar necessário, prepare um molho de pimenta fresca para acompanhar os siris. E sirva, também, farinha de mandioca branca e crua.

Texto escrito por Página Viva.

PERGUNTAS DE UM TRABALHADOR QUE LÊ

Bertold Brecht



Quem construiu a Tebas de sete portas?
Nos livros estão nomes de reis.
Arrastaram eles os blocos de pedra?
E a Babilônia várias vezes destruída. Quem a
reconstruiu tantas vezes? Em que casas da Lima
dourada moravam os construtores?
Para onde foram os pedreiros, na noite em que
a Muralha da China ficou pronta?
A grande Roma está cheia de arcos do triunfo.
Quem os ergueu? Sobre quem triunfaram os
césares?
A decantada Bizâncio tinha somente palácios para
os seus habitantes? Mesmo na lendária Atlântida
os que se afogavam gritaram por seus escravos
na noite em que o mar a tragou.
O jovem Alexandre conquistou a Índia.
Sozinho?
César bateu os gauleses.
Não levava nem sequer um cozinheiro?
Filipe da Espanha chorou, quando sua Armada
nafragou. Ninguém mais chorou?
Frederico II venceu a Guerra dos Sete Anos.
Quem venceu além dele?
Cada página uma vitória.
Quem cozinhava o banquete?
A cada dez anos um grande Homem.
Quem pagava a conta?
Tantas histórias.
Tantas questões.

Bertold Brecht (1898/1956): Dramaturgo e poeta alemão, foi um dos maiores críticos sociais de seu tempo, e ficou conhecido pelo estilo irônico de sua obra, que inclui letras de músicas

THE SLANG INDUSTRY

The English language industry grows everyday. Nowadays it is possible to find dictionaries specialized in just about anything: ghetto slang, cockney, dialects in Australia, British regionalisms, football, cricket, cell phone messages and even insults and dirty words. Everything properly published thanks to the Internet.

With modern technology and globalisation, English today has more words than ever. French has fewer than 100,000 words, and German around 185,000, but the new Oxford English Dictionary will contain over 500,000 words.

How can dictionaries keep up? Computer dictionaries offer definitions, contexts and pronunciations at the click of a button. But we still love the printed

books, and last year's Christmas market sold a innumerable alternative dictionaries: for sports, slang, text messages and trivia.

Football crazy

Football is known as "the beautiful game" in England, but English footballers are not usually fans of literature. When Eric Cantona declared that his idol was Rimbaud (the poet), Leeds United fans sent

Texto 16 / História da cultura



Ilustração: Alcy

Rimbaud (the poet), Leeds United fans sent him photos of Sylvester Stallone playing Vietnan war hero, Rambo.

Nonetheless, Professors John Leigh and David Woodhouse have been studying the clichés used by commentators, managers and players. The dictionary, called “Football Lexicon”, captures a much-loved part of British culture. This ironic analysis of the game’s curious syntax has transformed their alternative dictionary into a best-seller. “A nice book for any football fan,” said *The Guardian* newspaper. Everyone who wants to be a football commentator must immediately memorize the dictionary.” The authors also published a *Racing Lexicon* (that’s horse-racing, of course). A *Cricket Lexicon* is promised for next Christmas.

A similar publishing sensation is *Schott’s Original Miscellany*. Encyclopa-

dias, such as Britannica, have been popular for general knowledge, while almanacs offer information on world politics and culture (example: *Pears Cyclopedia*, published by Penguin).

But *Schott’s Miscellany* has no intention to be useful, only interesting. What other book lists the peculiar deaths of Tibetan kings, the twelve labours of Hercules, and the supplier of bagpipes to the Queen?

The book takes advantage of our mania for trivia – useless information. When the British are not at home watching “Who Wants to be a Millionaire?” on TV, they like a pub quiz, demonstrating what they know to win beer, money or just glory.

Other popular products include encyclopaedias of music, films, sports, literature, idioms and quotations. Try *Leonard Maltin’s Movie & Video Guide* (Signet), the

Maltin's Movie & Video Guide (Signet), the *Larousse Dictionaries of Writers, Literature and Folklore*, or the *Guinness Book of Hit Singles*.

L8R...

Slang is a favourite. Black Slang has an enormous audience because of music, especially rap and hip-hop. Cockney slang is also famous, but not many people know about the incredible regional variations in English.

If you're interested in the Antipodes, there are comical dictionaries of "Strine," or Australian English. You can buy phrase books for United Kingdom regions, for example Lancashire in the north of England (*Lankie Twang*, by Ron Freethy, published by Countryside Books.) Scottish English even has some fridge magnets.

Collins Texting Dictionary explains SMS abbreviations and emoticons (those funny keyboard signs). Do you recognise L8R as "later"? LOL is "laughing out loud" or "loads of love." And don't forget LMIRL: "let's meet in real life."

For crude language, turn to the *Viz Profanisaurus* (John Brown): not just a list of rude words, but suggestive phrases typical of British humour.

We love lexicons

There are different ways consult words. To compete with the Internet, English

learner's dictionaries include CD-Roms: they contain definitions and register (formal, slang, derogatory), you hear the pronunciation.

Roget's Thesaurus is an old favourite when you can't define the correct word. When you know the general idea, but not the word, you need a *Reverse Dictionary*. There are lists of synonyms and antonyms; rhyming dictionaries for songwriters; and crossword solvers.

Those people who believed the Internet was the end of dictionaries couldn't have been more wrong.

Fonte ► Matéria publicada na revista Speak Up edição 231 - agosto/2006



GLOSSARY

the Antipodes. antigo nome da Austrália

fridge magnets. imãs de geladeira

keep up. manter-se atualizado

labours. trabalhos, façanhas

laughing out loud. rindo alto

nonetheless. no entanto

quotations. citações

supplier of bagpipes. fornecedor de gaitas foles

Thesaurus. dicionário de sinônimos

text messages. MMS, texto p/ celular

trivia. curiosidades

VIDAS SECAS



O autor

Graciliano Ramos nasceu no dia 27 de outubro de 1892, na cidade de Quebrângulo, Alagoas, filho de Sebastião Ramos de Oliveira e de Maria Amélia Ferro Ramos. Dois anos depois, a família muda-se para Buíque, Pernambuco, e logo depois volta para Alagoas, morando em Viçosa e Palmeira dos Índios até 1914. Graciliano estuda, então, e trabalha na loja do pai comerciante.

Em 1914, vai para o Rio de Janeiro, onde mora durante um ano e trabalha como jornalista. No ano seguinte, volta para Palmeira dos Índios e se casa com Maria Augusta Barros, que morre cinco anos depois. Graciliano já, nessa época, escreve para jornais e trabalha com comércio.

Seu segundo casamento, com Heloísa Medeiros, ocorre em 1928, no mesmo ano em que é eleito prefeito de Palmeira dos Índios, cidade que seria palco de seu primeiro romance *Caetés*.

Em 1930, renuncia à prefeitura e vai para Maceió, onde é nomeado diretor da Imprensa Oficial, mas demite-se no ano seguinte, voltando em seguida para Palmeiras dos Índios, onde funda uma escola e escreve o romance *São Bernardo*.

Em 1933, é nomeado diretor da Instrução Pública de Alagoas e volta a Maceió. Sua carreira é interrompida em 1936, quando é demitido por motivos políticos. Nesse mesmo ano, publica o romance *Angústia* e acaba sendo preso e enviado ao Rio de Janeiro. Dessa fase em que passa preso resultaria, mais tarde, seu livro *Memórias do Cárcere*.

Ao sair da prisão, em 1937, passa a morar no Rio de Janeiro, onde escreve para jornais. No ano seguinte, publica a obra *Vidas Secas*, escrita num quarto de pensão. Em 1939, é nomeado Inspetor Federal do Ensino.

Em 1945, Graciliano entra para o Partido Comunista Brasileiro e, sete anos depois, faz uma viagem a Tchecoslováquia e à União Soviética.

Graciliano Ramos morre em 20 de março de 1953 sem nunca ter retratado uma paisagem do Rio de Janeiro. Conta-se que certa vez andava com um de seus filhos, a pé, pela cidade. Chegaram a Laranjeiras, onde moravam. O filho parou de repente e exclamou: “Como isso aqui é bonito!”. Graciliano ficou surpreso e perguntou se ele achava aquela cidade tão bonita assim. Para Graciliano, Alagoas era seu único universo.

Trecho do livro

Fuga

A vida na fazenda se tornara difícil. Sinhá Vitória benzia-se tremendo, manejava o rosário, mexia os beijos rezando rezas desesperadas. Encolhido no banco do copiar, Fabiano espiava a caatinga amarela, onde as folhas secas se pulverizavam, trituradas pelos redemoinhos, e os garranchos se torciam, negros, torrados. No céu azul as últimas arribações tinham desaparecido. Pouco a pouco os bichos se finavam, devorados pelo carrapato. E Fabiano resistia, pedindo a Deus um milagre.

Mas quando a fazenda se despovoou, viu que tudo estava perdido, combinou a viagem com a mulher, matou o bezerro morrinheiro que possuíam, salgou a carne, largou-se com a família, sem se

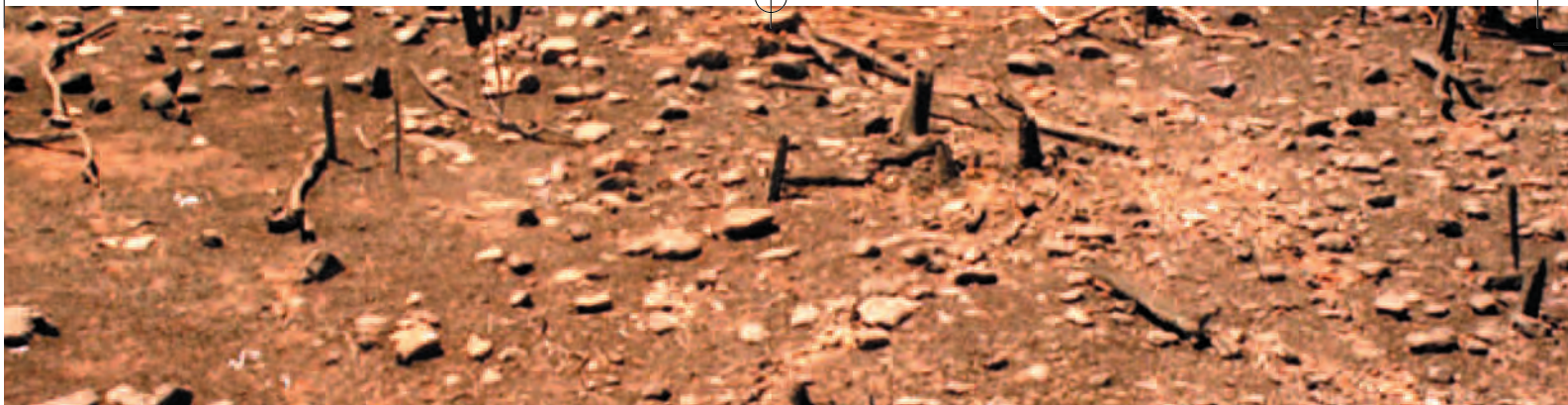


despedir do amo. Não poderia nunca liquidar aquela dívida exagerada. Só lhe restava jogar-se ao mundo, como negro fugido.

Saíram de madrugada. Sinhá Vitória meteu o braço pelo buraco da parede e fechou a porta da frente com a taramela. Atravessaram o pátio, deixaram na escuridão o chiqueiro e o curral, vazios, de porteiras abertas, o carro de bois que apodrecia, os juazeiros. Ao passar junto às pedras onde os meninos atiravam cobras mortas, Sinhá Vitória lembrou-se da cachorra Baleia, chorou, mas estava invisível e ninguém percebeu o choro.

Desceram a ladeira, atravessaram o rio seco, tomaram rumo para o sul. Com a fresca da madrugada, andaram bastante, em silêncio, quatro sombras no caminho estreito coberto de seixos miúdos – os meninos à frente, conduzindo trouxas de roupa, Sinhá Vitória sob o baú de folha pintada e a cabaça de água, Fabiano atrás de facão de rasto e faca de ponta, a cuia pendurada por uma correia amarrada ao cinturão, o aió a tiracolo, a espingarda de pederneira num ombro, o saco da malotagem no outro. Caminharam bem três léguas antes que a barra do nascente aparecesse.

Fizeram alto. E Fabiano depôs no chão parte da carga, olhou o céu, as mãos em pala na testa. Arrastara-se até ali na incerteza de que aquilo fosse realmente mudança. Retardara-se e repreendera os meninos, que se adiantavam, aconselhara-os a poupar forças. A verdade é que não queria afastar-se da fazenda. A viagem parecia-lhe sem jeito, nem acreditava nela. Preparara-a lentamente, adiara-a, tornara a prepará-la, e só se resolvera a partir quando estava definitivamente perdido. Podia continuar a viver num cemitério? Nada o prendia àquela terra dura, acharia um lugar menos seco para enterrar-se. Era o que Fabiano dizia, pensando em coisas alheias: o chiqueiro e o curral, que precisavam conserto, o cavalo de fábrica, bom companheiro, a égua alazã, as catingueiras, as pane-



las de losna, as pedras da cozinha, a cama de varas. E os pés dele esmoreciam, as alpercatas calavam-se na escuridão. Seria necessário largar tudo? As alpercatas chiavam de novo no caminho coberto de seixos.

Agora Fabiano examinava o céu, a barra que tingia o nascente, e não queria convencer-se da realidade. Procurou distinguir qualquer coisa diferente da vermelhidão que todos os dias espiava, com o coração aos baques. As mãos grossas, por baixo da aba curva do chapéu, protegiam-lhe os ombros contra a claridade e tremiam.

Os braços penderam, desanimados.

– Acabou-se.

Antes de olhar o céu, já sabia que ele estava negro num lado, cor de sangue no outro, e ia tornar-se profundamente azul. Estremeceu como se descobrisse uma coisa muito ruim.

Desde o aparecimento das arribações vivia desassossegado. Trabalhava demais para não perder o sono. Mas no meio do serviço um arrepio corria-lhe no espinhaço, à noite acordava agoniado e encolhia-se num canto da cama de varas, mordido pelas pulgas, conjecturando misérias.

A luz aumentou e espalhou-se pela campina. Só aí principiou a viagem. Fabiano atentou na mulher e nos filhos, apanhou a espingarda e o saco de mantimentos, ordenou a marcha com uma interjeição áspera.

(RAMOS, Graciliano. *Vidas secas*. 16. ed. São Paulo, Martins, 1967. p. 147-9).

Extraído e adaptado de

<http://www.portrasdasletras.com.br/pdtl2/sub.php?op=resumos/docs/vidassecas>

O desenvolvimento dos meios de comunicação criou a cultura da maioria

FEITA PARA AS MASSAS



Pedestres assistem na loja G. Aronson, no centro da capital paulista, à partida final do futebol feminino entre Brasil x EUA, valendo medalha de ouro nas Olimpíadas de Atenas, Grécia, onde a seleção brasileira feminina de futebol ficou com a medalha de prata.

Cultura de massa é aquela dirigida às maiorias, independentemente de diferenças sociais, étnicas, etárias, sexuais ou psicológicas –, e veiculada pelos meios de comunicação de massa.

Cultura de massa e cultura popular

Antes de haver cinema, rádio e televisão, usava-se a expressão cultura popular, em oposição à cultura erudita das clas-

ses aristocráticas; cultura nacional, componente da identidade de um povo; cultura clássica, conjunto historicamente definido de valores estéticos e morais; e um número tal de culturas que, juntas e se cruzando, formavam identidades diferenciadas das populações.

A chegada da cultura de massa, porém, acaba submetendo as demais “culturas” a

Foto: Robson Fernandes / AE

um projeto comum e homogêneo – ou, pelo menos, pretende essa submissão. Por ser produto de uma indústria de porte internacional (e, mais tarde, global), a cultura elaborada pelos vários veículos que foram surgindo esteve sempre ligada ao poder econômico do capital industrial e financeiro. A massificação cultural, para melhor servir a esse capital, reprimiu as demais formas de cultura –, de maneira que os valores apreciados passassem a ser apenas os compartilhados pela massa.

A cultura popular, produzida fora de contextos institucionalizados ou mercantis, teve de ser um dos objetos dessa repressão. Justamente por ser anterior, o popular era também alternativo à cultura de massa, que por sua vez pressupunha – originalmente – ser hegemônica como condição essencial de existência.

O que a indústria cultural percebeu mais tarde é que ela possuía a capacidade de absorver os antagonismos e propostas críticas, em vez de combatê-los. Dessa forma, a cultura de massa alcançaria a hegemonia – elevando ao seu próprio nível de difusão e exaustão qualquer manifestação cultural, e assim tornando qualquer uma delas efêmera e desvalorizada.

A “censura”, que antes era externa ao processo de produção dos bens culturais, passou a estar no berço dessa produção. A cultura popular, em vez de recriminada por ser “de mau gosto” ou “de baixa qualidade”, foi deixada de lado a partir do argumento mercadológico do “isto não vende mais” – depois de repetida até se exaurir de qualquer significado ideológico ou político.

No contexto da indústria cultural – da qual a mídia é o maior porta-voz – são totalmente distintos e independentes os conceitos de “popular” e “popularizado”, já que o grau de difusão de um bem cultural não depende mais de sua classe de origem para ser aceito por outra. A grande alteração da cultura de massa foi transformar todos em consumidores que “são iguais e livres para consumir os produtos que desejarem”. Dessa forma, pode haver o “popular” (produto de expressão genuína da cultura popular) que não seja popularizado (“que não venda bem”, na indústria cultural) e o “popularizado” que não seja popular (vende bem, mas é de origem elitista).

Extraído do site <http://pt.wikipedia.org>



Renato Pompeu

As chamadas festas caipiras do Sudeste, com seus bigodes pintados a carvão e seus chapéus de vaqueiro, suas saias rodadas e seus rostinhos pintados de carmim, são uma evolução de tradições coloniais que se mantêm ainda hoje no Nordeste: as festas juninas, ou festas de junho, em que se homenageiam Santo Antônio (13 de junho), São João (24 de junho) e São Pedro (29 de junho). As festas de São João são chamadas também de “joaninas”.

Na verdade, a origem remota dessas festas é anterior ao cristianismo. Por volta de 22 de junho começa o verão no Hemisfério Norte, na data do ano em que o dia claro é mais longo e a noite é mais curta, ou seja, o dia em que há mais sol. O início do verão, há milênios, era uma data consagrada por várias cerimônias em honra aos deuses, em que se faziam oferendas para que houvesse boas colheitas a partir do outono. Quando o Ocidente foi cristianizado, a Igreja se apropriou do chamado solstício de verão para transformá-lo numa festividade católica. Hoje em dia, no Brasil, muitas correntes evangélicas pregam a seus

seguidores que não participem das festas juninas, por suas origens pagãs e católicas.

Na forma com que chegou ao Brasil e ainda hoje é prevalente no Nordeste, com quermesses e danças de quadrilhas, as festas juninas têm origem na França medieval, época em que surgiram as danças de passo marcado. Quando as festas juninas chegaram à Espanha e a Portugal, a essas características se acrescentou a dança de fitas, comum na Idade Média nos países ibéricos.

Foi dessa forma que as festas juninas atravessaram o oceano e chegaram ao Brasil, com os portugueses e com os espanhóis. Aqui, tendo-se conservado a memória de que as festas estavam associadas ao calor do verão, mas ocorrendo em meio ao frio do inverno no Hemisfério Sul, acrescentaram-se as fogueiras e os fogos de artifício, esses trazidos pelos portugueses da China. Também se juntaram os produtos da terra: o quentão (cachaça com canela), os doces e salgados de milho (inclusive a pipoca).

Até os inícios do século 20, não havia grandes diferenças entre as festas juninas nos vários pontos do Brasil. Basta lembrar o samba do carioca Noel Rosa, dos anos 1930: “Nosso amor que eu não esqueço,/ e que teve o seu começo/ numa festa de São João./ morre hoje sem foguete, sem retrato e sem bilhete/ sem luar, sem violão”. Esses versos aludem aos costumes de se

fazerem feitiços com o retrato da pessoa amada e de se mandarem a ela bilhetes anônimos.

No Nordeste, além de alegrar o povo, as festas trazem importante contribuição para a economia da região, pois muitos turistas visitam as cidades nordestinas para acompanhar os festejos.

No Sudeste, porém, com os avanços da industrialização e com a perda de contato com as raízes rurais, as festas juninas se transformaram em “festas caipiras”, a cada ano mais distantes de suas origens, a ponto de se usarem chapéus ao estilo dos *cowboys* americanos.



Renato Pompeu é escritor e jornalista.

TEXTO 20

Futebol e trabalho

O SUOR DOS "BOLEIROS"

Riquezas e misérias de uma paixão nacional

Anderson Gurgel

Com a derrota na Copa do Mundo, o Brasil, a "Pátria de Chuteiras", acorda do sonho dos maravilhosos estádios alemães para a realidade econômica do futebol nacional. Se a seleção canarinho costuma ter uma trajetória vitoriosa nas disputas campeonais pelo mundo, o esporte praticado nos clubes e nos gramados locais tem um longo caminho para encontrar sucesso na geração de riquezas e empregos.

Se o uso político do futebol não pode ser negado, o esporte número 1 do brasileiro não se restringe a isso. O antropólogo Roberto DaMatta afirmou que o futebol tem a capacidade de ensinar disciplina, regras de civilidade e

conduta social às massas. E não deu outra, rapidamente, o brasileiro mestiço e pobre, habilidoso, colocou ginga nesse esporte e viu nele a chance de conquistar mobilidade social. O futebol é o cartão de

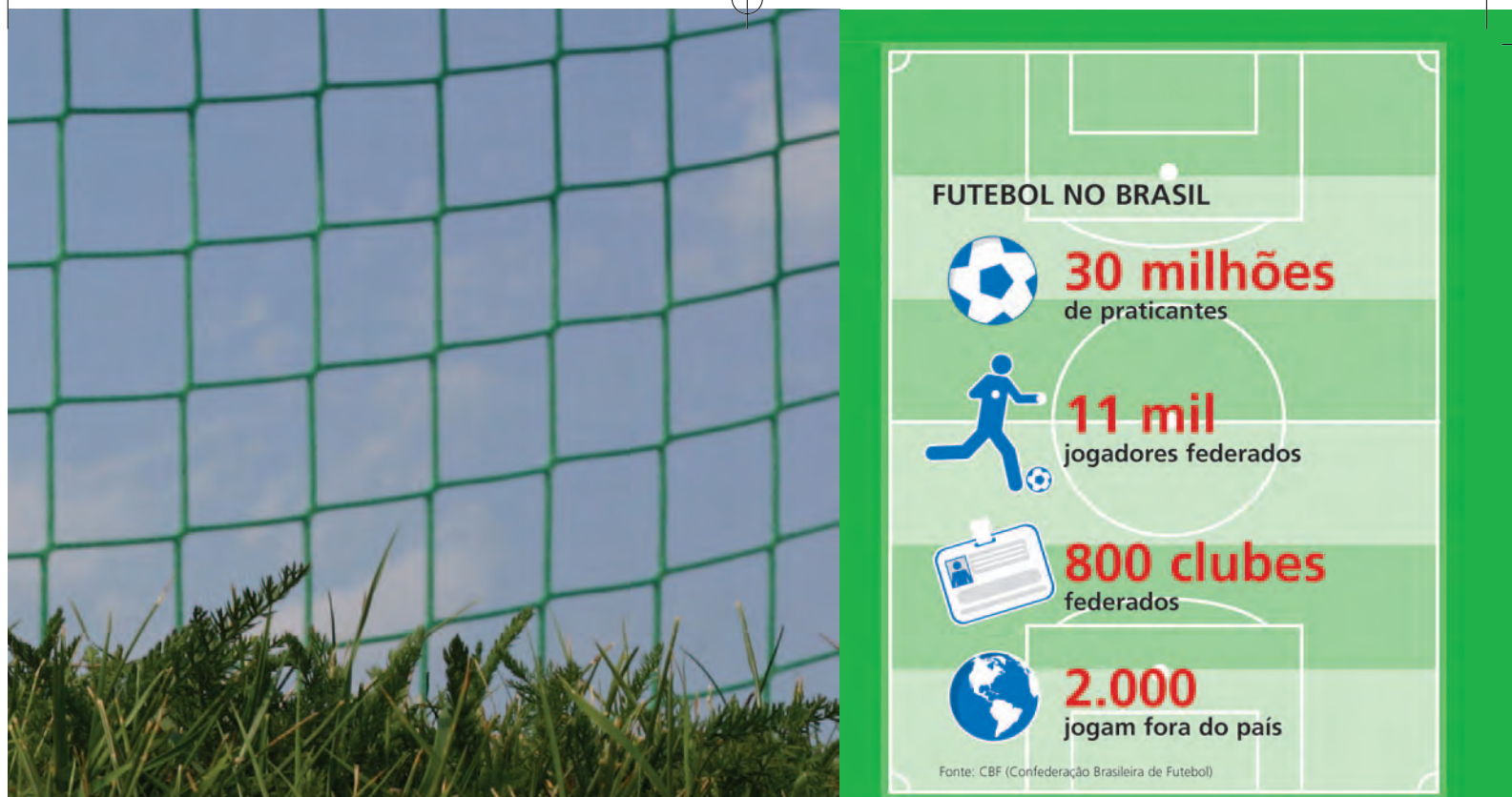
passaporte livre "para o andar de cima". É tão comum associar jogador brasileiro à miséria, que sempre que surge um craque das classes mais abastadas causa estranhamento.

A dinâmica peculiar do futebol é ainda mais complexa e, se não movimentamos uma economia condizente com a impor-

tância histórica da nossa seleção, também não é pouco o que esse esporte gera por aqui. Segundo dados da CBF – Confederação Brasileira de Futebol –, o número de praticantes de futebol no Brasil é de



O futebol movimenta em torno de 250 bilhões de dólares anuais no mundo todo. A fatia do bolo que cabe ao Brasil é de 3,2 bilhões. Menos de 2% do total.



cerca de 30 milhões de pessoas. Dessas, são contabilizados profissionalmente 11.000 jogadores federados, oitocentos clubes federados e por volta de 2.000 atletas atuando em outros países. O número de times amadores que participam de jogos organizados calcula-se por volta de 13.000.

Essa nação que joga bola pratica sua fé em uns trezentos estádios, com mais de 5 milhões de lugares. Sem falar nos poéticos campos e campinhos de "pelada", que existem mesmo nos bolsões de pobreza mais inquietantes do Brasil – estimados em pelo menos 20.000. Em consequência dessa demanda, a CBF revela que são fabricados anualmente no país 3,3 milhões de chuteiras para futebol de campo, além de 6 milhões de bolas de couro e 32 milhões de camisetas alusivas a times e ao futebol.

Para os pesquisadores do *Atlas do Esporte Brasileiro*, Ronaldo Helal, Antônio Jorge Soares e José Geraldo Salles, devem

ser somados ainda os meros torcedores, aqueles que exercitam somente o hábito de ver os jogos sem suar a camisa. Com isso tudo, no conjunto, os dados pesquisados apontam que mais da metade da população tem vínculos com o futebol e faz girar a economia desse esporte. Os estudiosos chegam a dizer que a empregabilidade gerada pelo futebol é elevada. Apresentaram dados, de 1998, já superados, produzidos pelo extinto Instituto Nacional de Desenvolvimento do Desporto (Indesp), vinculado ao Ministério do Esporte, dados que revelam 2.602 municípios com espaços dedicados à prática futebolística – perto de 47,3% do total do país.

"Desse modo, o número mínimo de empregos diretos do esporte em questão pode ser estimado em 150.000 pessoas", completam.

Anderson Gurgel é repórter.

Extraído do site <http://www.desafios.org.br/>

ENSAIO: O MARACATU

Rodrigo Pires

Este ensaio foi “pretensiosamente” pensado de forma que fugisse do senso comum das fotografias de folguedos – se é que isso seja possível. O que se constrói imagetica-mente ao falar de “tirar fotos de maracatu” são apresentações feitas sob contrato nas praças públicas de cidades vizinhas.

A idéia é documentar o que acontece antes dessas apresentações.

No domingo de Carnaval, os maracatus de Pernambuco se despedem de seus locais de origem e famílias para começar a peregrinação em cidades do interior do Estado até chegar à capital, Recife.





Texto 21 / Festas populares





As fotos fazem parte de um projeto de documentação dos maracatus que ainda possuem suas sedes nos locais de origem da agremiação, e foram feitas em Aliança, cidade de origem do Maracatu Estrela de Ouro, e no Engenho Cumbi, em Nazaré da Mata, casa do Cambinda Brasileira, o maracatu mais antigo em atividade.

Rodrigo Pires, jornalista, *designer* gráfico, fotografa profissionalmente desde 2001. Trabalhou no *Diário de Pernambuco* e na *Folha de Pernambuco*. Participou de duas exposições coletivas sobre o Carnaval de Pernambuco. Este ano obteve menção na revista francesa *Photo*, com uma foto no matadouro que faz parte de um ensaio sobre as cores do sertão nordestino. Atualmente participa de uma exposição coletiva no Museu da Abolição, em Recife. Foi premiado com o primeiro lugar na categoria Foto-jornalismo, no Congresso de Comunicação Social, Intercom, em 2002.

Publicado na revista Caros Amigos

CARTA A UN ZAPATERO QUE COMPUSO MAL UNOS ZAPATOS

Juan José Arreola

Estimable señor:

Como he pagado a usted tranquilamente el dinero que me cobró por reparar mis zapatos, le va a extrañar sin duda la carta que me veo precisado a dirigirle.

En un principio no me di cuenta del desastre ocurrido. Recibí mis zapatos muy contento, augurándoles una larga vida, satisfecho por la economía que acababa de realizar: por unos cuantos pesos, un nuevo par de calzado. (Éstas fueron precisamente sus palabras y puedo repetirlas.)

Pero mi entusiasmo se acabó muy pronto. Llegado a casa examiné detenidamente mis zapatos. Los encontré un poco deformes, un tanto duros y rescos. No quise conceder mayor importancia a esta metamorfosis. Soy razonable. Unos zapatos remontados tienen algo de extraño, ofrecen una nueva fisonomía, casi siempre deprimente.

Aquí es preciso recordar que mis zapatos no se hallaban completamente arruinados. Usted mismo les dedicó frases elogiosas por la calidad de sus materiales y por su perfecta hechura. Hasta puso muy alto su marca de fábrica. Me prometió, en suma, un calzado flamante.

Pues bien: no pude esperar hasta el día siguiente y me descalcé para comprobar sus promesas. Y aquí estoy, con los





pies doloridos, dirigiendo a usted una carta, en lugar de transferirle las palabras violentas que suscitaron mis esfuerzos infructuosos.

Mis pies no pudieron entrar en los zapatos. Como los de todas las personas, mis pies están hechos de una materia blanda y sensible. Me encontré ante unos zapatos de hierro. No sé cómo ni con qué artes se las arregló usted para dejar mis zapatos inservibles. Allí están, en un rincón, guiñándome burlonamente con sus puntas torcidas.

Cuando todos mis esfuerzos fallaron, me puse a considerar cuidadosamente el trabajo que usted había realizado. Debo advertir a usted que carezco de toda instrucción en materia de calzado. Lo único que sé es que hay zapatos que me han hecho sufrir, y otros, en cambio, que recuerdo con ternura: así de suaves y flexibles eran.

Los que le di a componer eran unos zapatos admirables que me habían servido fielmente durante muchos meses. Mis pies se hallaban en ellos como pez en el agua. Más que zapatos, parecían ser parte de mi propio cuerpo, una especie de envoltura protectora que daba a mi paso firmeza y seguridad. Su piel era en realidad una piel mía, saludable y resistente. Sólo que daban ya muestras de fatiga. Las suelas sobre todo: unos amplios y profundos adelgazamientos me hicieron ver que los zapatos se iban haciendo extraños a mi persona, que se acababan. Cuando se los llevé a usted, iban ya a dejar ver los calcetines.

También habría que decir algo acerca de los tacones: piso defectuosamente, y los tacones mostraban huellas demasiado claras de este antiguo vicio que no he podido corregir.

Quise, con espíritu ambicioso, prolongar la vida de mis zapatos. Esta ambición no me parece censurable: al contrario, es señal de modestia y entraña una cierta humildad. En vez de tirar mis zapatos, estuve dispuesto a usarlos durante una segunda época, menos brillante

Texto 22 / Cultura do trabalho

y lujosa que la primera. Además, esta costumbre que tenemos las personas modestas de renovar el calzado es, si no me equivoco, el *modus vivendi* de las personas como usted.

Debo decir que del examen que practiqué a su trabajo de reparación he sacado muy feas conclusiones. Por ejemplo, la de que usted no ama su oficio. Si usted, dejando aparte todo resentimiento, viene a mi casa y se pone a contemplar mis zapatos, ha de darme toda la razón. Mire usted qué costuras: ni un ciego podía haberlas hecho tan mal. La piel está cortada con inexplicable descuido: los bordes de las suelas son irregulares y ofrecen peligrosas aristas. Con toda seguridad, usted carece de hormas en su taller, pues mis zapatos ofrecen un aspecto indefinible. Recuerde usted, gastados y todo, conservaban ciertas líneas estéticas. Y ahora...

Pero introduzca usted su mano dentro de ellos. Palpará usted una caverna siniestra. El pie tendrá que transformarse en reptil para entrar. Y de pronto un tope; algo así como un quicio de cemento poco antes de llegar a la punta. ¿Es posible? Mis pies, señor zapatero, tienen forma de pies, son como los suyos, si es que acaso usted tiene extremidades humanas.

Pero basta ya. Le decía que usted no le tiene amor a su oficio y es cierto. Es también muy triste para usted y peligroso para sus clientes, que por cierto no tienen dinero para derrochar.

A propósito: no hablo movido por el interés. Soy pobre pero no soy mezquino. Esta carta no intenta abonarse la cantidad que yo le pagué por su obra de destrucción. Nada de eso. Le escribo sencillamente para exhortarle a amar su propio trabajo. Le cuento la tragedia de mis zapatos para infundirle respeto por ese oficio que la vida ha puesto en sus manos; por ese oficio que usted aprendió con alegría en un día de juventud... Perdón; usted es todavía joven. Cuando menos, tiene tiempo para volver a comenzar, si es que ya olvidó cómo se repara un par de calzado.

Nos hacen falta buenos artesanos, que vuelvan a ser los

de antes, que no trabajen solamente para obtener el dinero de los clientes, sino para poner en práctica las sagradas leyes del trabajo. Esas leyes que han quedado irremisiblemente burladas en mis zapatos.

Quisiera hablarle del artesano de mi pueblo, que remendó con dedicación y esmero mis zapatos infantiles. Pero esta carta no debe catequizar a usted con ejemplos.

Sólo quiero decirle una cosa: si usted, en vez de irritarse, siente que algo nace en su corazón y llega como un reproche hasta sus manos, venga a mi casa y recoja mis zapatos, intente en ellos una segunda operación, y todas las cosas quedarán en su sitio.

Yo le prometo que si mis pies logran entrar en los zapatos, le escribiré una hermosa carta de gratitud, presentándolo en ella como hombre cumplido y modelo de artesanos.

Soy sinceramente su servidor.

FIN

Fonte ► Biblioteca Digital Ciudad Seva
<http://www.ciudadseva.com/textos/teoria/opin/chevoj02.htm>



GLOSARO

Adelgazamiento.

emagrecimento,
estreitamento

Aristas. arestas

Bordes. beiras

Burlar. zombar

Calcetines. meias

Cumplido. educado, cortês

Darse cuenta. perceber

Derrochar. gastar muito

Guiñar. piscar um olho

Hechos. feitos, fatos

Hechura. confecção, feitura

Hierro. ferro

Hormas. formas

Huellas. marcas, pegadas

Pez. peixe

Quedar. ficar

Reparar. consertar

Reproche. recriminação,
censura

Resecos. ressecados

Rincón. canto, lugar afastado

Señal. sinal, marca

Sencillamente. simplesmente

Sitio. lugar

Tacones. saltos (sapatos)

AS GRANDES FESTAS E AS OPORTUNIDADES DE TRABALHO E RENDA

Renato Pompeu



Foto: Tasso Marcelo / AE

*As festas populares do país
selecionam trabalhadores de
todos os níveis, do estudante do
ensino fundamental ao doutor*

As grandes festas populares, como o Carnaval, e religiosas, como o Natal, mais os grandes eventos esportivos, como a Copa do Mundo e os Jogos Pan-Americanos, e até eventos cívicos, como a Marcha do Orgulho Gay, criam boas oportunidades de trabalho temporário e até fixo, porém sazonal (isto é, que só ocorre durante determinada época do ano), e de renda, para todos os níveis de instrução.

Para o Carnaval já existem oficinas unificadas no Rio de Janeiro e em Salvador, onde as escolas de samba e os grupos carnavalescos em geral empregam grande número de costureiras para as fantasias; engenheiros, marceneiros, carpinteiros, mecânicos, escultores, pintores e decoradores para os carros alegóricos, adereços e alegorias móveis; e até historiadores para as pesquisas sobre os temas, por exemplo, dos sambas-enredo.

No Natal há grande procura, por parte das lojas, de vendedores para funções temporárias, de atores que possam desempenhar o papel de Papai Noel e outros personagens, de instrutores que ensinem a usar brinquedos complicados, videogames e outros presentes típicos da era contemporânea; montadores, mecânicos e decoradores para presépios móveis ou não.

Na Copa do Mundo há muitas vagas para costureiras e vendedores de camisas da Seleção e dos clubes e bandeiras nacionais e esportivas, isso sem contar os milha-



Foto: Fabio Motta / AE

Todo ano, o carnaval propicia oportunidade de emprego e renda para milhares de pessoas.

res de trabalhos temporários que surgem nos países-sede. Os Jogos Pan-Americanos de 2007 no Rio de Janeiro são um exemplo de criação em massa de vagas (remuneradas com alimentação e transporte, sem salários, mas com a garantia da sobrevivência durante várias semanas) de tradutores, intérpretes, acompanhantes, atendentes, etc., além da criação de vagas temporárias no setor hoteleiro.

Eventos como a Marcha do Orgulho Gay, com suas centenas de milhares de participantes, proporcionam a instalação de barraquinhas de alimentos e bebidas e de venda de lembranças, sem contar as vagas nos hotéis e nas agências de turismo. Também a Oktoberfest, a festa do chope em Santa Catarina em outubro, ou a Procissão do Círio de Nazaré, em Belém do Pará, garantem muitas vagas temporárias. Em suma, onde há festa, há trabalho.

Renato Pompeu é escritor e jornalista.

CINEMA POVO: ÓI NÓIS NA FITA



Há um cinema novo. Um cinema que não depende de estúdios, nem de muito dinheiro. Um cinema local, capaz de falar de temas locais e ser bem-sucedido economicamente. Feito pelo povo e para o povo. Um cinema que não depende nem mesmo de salas de cinema.

Onde encontrá-lo? Em primeiro lugar, na Nigéria, África, que está entre os maiores produtores de filmes do mundo – mais de 1.200 por ano! Algo curioso para um país que nem tem salas de cinema. O milagre se deve ao surgimento de um mercado de filmes feitos para serem vendidos diretamente em DVD. E ainda mais interessante: por camelôs – todos os filmes são vendidos nas ruas, por menos de 3 dólares.

Febre africana

O resultado: filmes que vendem centenas de milhares de cópias, sustentando uma das indústrias mais promissoras na Nigéria em termos de geração de empregos. Os filmes começam a se tornar febre em outros países africanos e um canal de televisão por satélite dedicado exclusivamente a eles está a caminho. Os temas são de fazer torcer o nariz de qualquer apreciador de "alta cultura": tratam de

feitiçaria, prostituição, enredos policiais-cos e comédias. Em outras palavras, tudo ótimo, ao gosto do público para o qual os filmes são destinados. O sucesso e a diversão são garantidos.

Também no Brasil

Há notícias de que esse “cinema povo” está acontecendo também no Brasil, lá em Manaus, no Amazonas e em São Carlos, em São Paulo. Sem falar no mercado de DVDs musicais populares. Está interessado num DVD de *funk* carioca ou de forró eletrônico? Procure nos camelôs: os filmes são produzidos para serem vendidos exclusivamente por eles. Mais do que nunca, somos nós na fita.

Texto adaptado por Página Viva.



Expediente

Comitê Gestor do Projeto

Timothy Denis Ireland (Secad – Diretor do Departamento da EJA)
Cláudia Veloso Torres Guimarães (Secad – Coordenadora Geral da EJA)
Francisco José Carvalho Mazzeu (Unitrabalho) – UNESP/Unitrabalho
Diogo Joel Demarco (Unitrabalho)

Coordenação do Projeto

Francisco José Carvalho Mazzeu (Coordenador Geral)
Diogo Joel Demarco (Coordenador Executivo)
Luna Kalil (Coordenadora de Produção)

Equipe de Apoio Técnico

Adan Luca Parisi
Adriana Cristina Schwengber
Andreas Santos de Almeida
Jacqueline Brizida
Kelly Markovic
Solange de Oliveira

Equipe Pedagógica

Cleide Lourdes da Silva Araújo
Douglas Aparecido de Campos
Eunice Rittmeister
Francisco José Carvalho Mazzeu
Maria Aparecida Mello

Equipe de Consultores

Ana Maria Roman – SP
Antonia Terra de Calazans Fernandes – PUC-SP
Armando Lírio de Souza – UFPA – PA
Célia Regina Pereira do Nascimento – Unicamp – SP
Eloisa Helena Santos – UFMG – MG
Eugenio Maria de França Ramos – UNESP Rio Claro – SP
Giuliete Aymard Ramos Siqueira – SP
Lia Vargas Tiriba – UFF – RJ
Lucillo de Souza Junior – UFES – ES
Luiz Antônio Ferreira – PUC-SP
Maria Aparecida de Mello – UFSCar – SP
Maria Conceição Almeida Vasconcelos – UFS – SP
Maria Márcia Murta – UNB – DF
Maria Nezilda Culti – UEM – PR
Ocsana Sonia Danylyk – UPF – RS
Osmar Sá Pontes Júnior – UFC – CE
Ricardo Alvarez – Fundação Santo André – SP
Rita de Cássia Pacheco Gonçalves – UDESC – SC
Selva Guimarães Fonseca – UFU – MG
Vera Cecília Achatkin – PUC-SP

Equipe editorial

Preparação, edição e adaptação de texto:
Editora Página Viva

Revisão:
Ivana Alves Costa, Marilu Tassetto,
Mônica Rodrigues de Lima,
Sandra Regina de Souza e Solange Scattolini

Edição de arte, diagramação e projeto gráfico:
A+ Desenho Gráfico e Comunicação

Pesquisa iconográfica e direitos autorais:
Companhia da Memória

Fotografias não creditadas:
iStockphoto.com

Apoio

Editora Casa Amarela

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (Câmara Brasileira do Livro. SP, Brasil)

Cultura e Trabalho / [coordenação do projeto
Francisco José Carvalho Mazzeu, Diogo Joel Demarco,
Luna Kalil]. -- São Paulo : Unitrabalho-Fundação
Interuniversitária de Estudos e Pesquisas sobre o Trabalho ;
Brasília, DF : Ministério da Educação. SECAD-Secretaria
de Educação Continuada, Alfabetização e Diversidade,
2007. -- (Coleção Cadernos de EJA)

Vários colaboradores.

Bibliografia.

ISBN 85-296-0054-1 (Unitrabalho)

ISBN 978-85-296-0054-3 (Unitrabalho)

1. Cultura 2. Livros-texto (Ensino Fundamental)
3. Trabalho I. Mazzeu, Francisco José Carvalho.
- II. Demarco, Diogo Joel. III. Kalil, Luna.
- IV. Série.

07-0415

CDD-372.19

Índices para catálogo sistemático:

1. Ensino integrado : Livros-texto : Ensino
fundamental 372.19