

ferido é das 8,30 às 9. A comida é transportada no próprio prato e raras vezes em pequenas marmitas de alumínio. Do cardápio consta, como prato obrigatório, o feijão. Nalgumas regiões o «fubá» é substituído pela farinha de milho e algumas vezes pela farinha de mandioca. As verduras e legumes são raramente empregados na culinária do «colono», mesmo quando estrangeiro. A produção doméstica de couve, repolho, cenoura e mandioca é relativamente pequena e por isso o uso fica restringido aos dias de festas ou de qualquer comemoração íntima. O mesmo ocorre com o frango e a carne de porco. A carne de vaca é muito pouco empregada, porque o seu preço é extremamente elevado para o poder aquisitivo do «colono». Um quilo de carne custa tanto quanto um dia de trabalho penoso. Depois que matam algum capado, há carne e toucinho durante algum tempo. Na falta de toucinho, emprega-se bastante o óleo de carvão de algodão.

Embora muitas dos nossos curso dá-gua sejam pitoresco, o consumo de peixe é reduzidíssimo, restringindo-se à «Semana Santa». Não há pesca no sentido econômico, havendo, entretanto, a «pescaria» como prática destinada à recreação.

Quando a fazenda possui gado leiteiro, o consumo de leite é mais generalizado, pois muitos fazendeiros dão «de presentes» um litro ou mais para o consumo de cada família. Se o número de crianças é grande, a família recebe dois ou mais litros.

As frutas mais consumidas são a banana nanica e prata, laranja, mamão e abacate, predominando a primeira duas porque dá o ano todo enquanto as demais são estacionais. Há entretanto, um sério preconceito de fazer «mistura» de leite com frutas ou mesmo de uma fruta com outra. Dá «diarria», «mô na tripa» ou outra qualquer coisa, é o que dizem. A higiene alimentar do «colono» é fruto de superstição, não tendo qualquer fundamento científico. Os tabus alimentares são muito interessantes, convindo mesmo que sobre eles se fizessem estudos especiais.

Da culinária exótica, o prato cujo uso mais se generalizou foi a «macarronada». Um dos fatores da sua divulgação, afastada a inegável influência digamos étnica, entre os descendentes dos italianos, tem sido o preço relativamente baixo do macarrão e a facilidade e rapidez do seu cozimento. Não há na culinária, cabocla qualquer traço marcante de influência da cozinha portuguesa e síria, embora imigrantes destas nacionalidades se tenham distribuído forma rara feitas pelas pequenas cidades e vilas.

Convém destacar a proeminência em que se encontram o feijão e o milho na dieta do homem do campo em São Paulo. Qualquer declínio acentuado na produção daquela leguminosa e deste cereal pode por em perigo a nutrição do «colono» e, consequentemente, reduzir de forma considerável a produtividade agrícola, instaurando um desequilíbrio econômico de consideráveis proporções.

Das bebidas, não falando no café sempre presente na mesa do colono, cabe referência especial à aguardente, também chamada «pinga» ou «caninha», e a cerveja. Esta, porém, é tomada mais comumente na venda da vila, nos dias de compra ou nas festas de Igre-

ja, nos leilões, enquanto daquela o «colono» mantem sempre estoque próprio. Os italianos e espanhóis bebem com mais frequência do que o elemento nacional o vinho de uva, constituindo, porém, hábito pouco generalizado por ser muito caro.

**Vejamos o que o arguto ensaísta nos conta da casa do fazendeiro:**

«A «casa do fazendeiro», geralmente chamada «sede da fazenda», é um prédio construído de alvenaria (tijolos e telhas), havendo, contudo, largo emprego da madeira, como material acessório. Além do vigamento do telhado, emprega-se a madeira de lei na forma de esteios, pilares, assoalhos, gradis, venezianas, esquadrias, caixilhos, etc. Não raras vezes, toda ou grande parte da madeira empregada na construção é extraída das próprias matas da propriedade. Alguns alqueires de mata, além de protegerem as cabecceiras dos pequenos cursos d'água que atravessam a «fazenda», constituem uma reserva preciosa de madeira e de lenha. As construções de benfeitórias, tais como currais, estábulos, cocheiras, palcos, esterqueiras, etc. consomem muita madeira. Sem ela, nada se faz numa fazenda de café. O seu emprego é tão largo, que é costume contratar-se um carpinteiro, que fica efetivo», fazendo todo o serviço da «fazenda», que venha a ser necessário.

Predominam nas regiões cafeeiras mais tradicionais os prédios de dois pa-

vimentos, pé direito de 4 metros. Raras são as casas de sede que são terreas. Os prédios são, em geral, sobrados amplos, de construção sólida, mas sem requintes de acabamento. O pavimento terreo é destinado ao escritório, ao depósito e outros serviços, e o superior à habitação propriamente dita, que se compõe de três a quatro quartos de dormir, ampla sala de jantar, cozinha, dispensa e banheiro. Os terraços (varandas), construídos de madeira e com escada para fora, completam as dependências da sede. As casas são geralmente confortáveis, assoalhadas, forradas, possuindo instalações sanitárias, água encanada, luz elétrica, rádio, etc. O rádio tem contribuído decisivamente para intensificar os contatos entre os sosti, evitando-se o perigo da estagnação ou mesmo da deterioração cultural.

A sede é localizada quase sempre um pouco afastada da colônia. Próxima a ela se acha a residência do «administrador», uma construção menor e mais modesta do que a «casa do fazendeiro», embora seja bem superior à «casa do colono».

#### CASA DE COLONO

As residências dos colonos são, em geral, agrupadas a pouco distância da sede. Quando esta fica longe do cafézal, a «colônia» é localizada mais próxima



Pitoresco recanto da sede residencial da Fazenda «São Luiz», em Ipaçu, de propriedade do Sr. Arnaldo Borba de Moraes, diretor da S. R. B.