

CRÔNICA

## Devoção a N. Senhora dos Remédios

José Déia

1942- Há sessenta anos atrás, foi quando pela primeira vez visitei a Igreja de N.S. dos Remédios, naquela época, já era comum pedir socorro a Nossa Senhora, principalmente em caso de doenças, prometendo uma caminhada a pé até à sua Igreja.

Os meses de julho e agosto são tradicionalmente secos, com as chuvas

começando a cair após o dia 8 de setembro, dia de Nossa Senhora. Quando isso não acontecia os fiéis ficavam preocupados, pois a primeira chuva seria fatalmente uma tempestade. Isso aconteceu recentemente, em 29 de setembro de 1993, quando um vendaval destruiu o Centro Comunitário da cidade.

O caminho preferido era pelo Bairro da Fartura, Rancho Alegre onde a maioria dos devotos ficavam na beira da estrada, aguardando companhia, formando pequenas romarias.

Moradores da Rua da Bica, faziam promessa e subiam o morro, tornando-se um pretexto para ir à

feita todos os anos. Era muito bonito o visual da subida do morro dos Remédios. É muito alto e um percurso longo, dando para contemplar dezenas de grupos de pessoas que subiam em siguezague.

Naquele tempo, até mesmo a Banda entrava nessa. Era transportada no caminhão do Seu Idazil Peixoto, até o Bairro do Porto. O caminhão atravessava o Rio Fartura e deixava os músicos no terreiro de uma casa de fazenda, onde residia uma senhora, D. Norberta Soares. Dali pra frente, instrumentos no ombro e pé na estrada até lá em cima.

# CHORORÃO



## AGORA SIRVA-SE À VONTADE NO FOGÃO À LENHA

### COMIDA TÍPICA (de Segunda a Sexta)

Sáb. Dom. e feriados  
**R\$8,80**  
por pessoa  
20 pratos, incluindo  
Lombo à Mineira  
Leitão à pururuca  
Feijão Tropicão  
Arroz Carreteiro  
Frango Caipira  
Peixe na Tella  
Fogado  
Doce Típicos

**R\$4,80**  
por pessoa  
20 pratos  
entre quentes e frios

**Temos ainda**  
CHURRASCOS NO ESPETO  
PIZZAS  
PETEXE NA TÁBUA

Rodovia dos Tamoios  
Tel.: (12) 3974-0210

Paraibuna-SP

PARAIBUNA, SETEMBRO DE 2001

NASCENIS

16

# 1º FORRÓ UNIVERSITÁRIO

**E Neste Sábado**

## BANDA FUA

**DIA 1º DE SETEMBRO**  
A partir das 23h  
INAUGURAÇÃO DO NOVO ESPAÇO

# fogão joão rural

## É tempo de batata-doce e laranja azeda

Quem não conhece a bata-doce? Uma batata presente na vida de todos desde criança. Nos tempos das festas juninas, então! Os festeiros colocavam as batatas nas cinzas das fogueiras, para depois servir ao povo.

Na roça em quase todas as casas, a batata-doce é um alimento sempre presente, assada ou cozida, acompanhando o café. Dela é feito um dos doces mais apreciados da culinária caipira. Pode ser preparado em forma de creme ou seco. Os mais antigos fazem da folha um chá quente, para escaldar inchaços de dente.

A batata-doce, é uma planta originária da América do Sul e muito cultivada em todo o Brasil, principalmente no Nordeste. É muito rica em carboidratos e açúcares. Seu plantio forma ramos pelo chão, e quando murcham é o ponto de se arrancar as batatas.

Uma dica interessante,

é que as batatas que vão ser guardadas não devem ser lavadas, para durarem mais.

**VITAMINAS - A** bata-doce é realmente um alimento que tem uma composição rica em vitaminas. Para 100g de batata-doce cozida ela tem: 97 calorias, 1,1 g de proteínas, 26 mg de cálcio, 21 mg de fósforo, 0,8 mg de ferro, 252 mg de vitaminas A, 0,09 mg de vitamina B1, 0,03 mg de vitaminas B1 e 26 mg de vitamina C.

Quando frita tem 368 calorias, 2,7 g de proteínas 65 mg de cálcio, 78 mg de fósforo, 2,10 mg de ferro, 630 mg de vitamina A, 0,23 mg de vitamina B1, 0,08 mg de vitamina B1 e 65 mg de vitamina C.

O doce caseiro tem 235 calorias, 0,6 g de proteínas, 13 mg de cálcio, 16 mg de

fósforo, 0,40 mg de ferro, 120 mg de vitamina A, 0,05 mg de vitamina B1, 0,02 mg de vitamina B2 e 13 mg de vitamina C.

**LARANJA - A** laranja azeda, é também um produto comum na roça. Como tem o suco muito azedo, é usada quase que exclusivamente para feitura de doces em caldas ou seco. É considerado um dos doces mais saborosos, mas também de muito trabalho, devido ao amargoso que a casca possui. Algumas doceiras mais sistemáticas deixam a casca da fruta de molho por pelo menos 5 dias.



*Casa Santa Apolônia*

Modas, Acessórios e Presentes  
Representante exclusiva  
da grife feminina One Up  
Enxoval para bebê  
Conheça a coleção Lilica Ripilica  
Tel.: (12) 3974 08 59  
R. Mj. Ubatubano, 140 - lado ADEC

CRO: 42886

**DRA. GILMA CAMARGO**  
CIRURGIÁ DENTISTA

Ortodontia  
Clínica Geral  
Adultos e Crianças  
Aparelhos fixo e Removível

CONVENIOS: CESP, Cooper, Clinimed e Coopersaude

TEL.: (12) 39740201  
R. Mj. Ubatubano, 140 - lado ADEC

**RANCHO SANTA APOLÔNIA**

BETO CAMARGO

Doma Racional  
Curso para iniciantes  
Alojamento de animais  
Compra e Venda de Animais  
Promoção de Eventos

Tel (12)3974-0860/3974-0201  
(12) 9764-4256  
Rdv.Tamoios, km 40- Paralbuna

## BATATA-DOCE EM CALDA

**Ingredientes** - 1 kg de batata-doce descascada, açúcar para calda, canela em pau.

**Como fazer** - Corte as batatas em pedaços, de três dedos de tamanho. Fazer uma calda em ponto médio, que cubra as batatas. Coloque os pedaços na calda e quando estiverem bem cozidas, acrescente uns pedacinhos de canela, deixando apurar mais um pouco. O doce ficará mais saboroso, se, no dia seguinte retornar ao fogo por mais uns vinte minutos.

## BATATA-DOCE EM COMPOTA

**Ingredientes** - 2 kg de batata-doce pequenas e mais ou menos iguais. 1 kg de açúcar, canela e cravo.

**Como fazer** - Descasque a batata e coloque em água para ferver. Assim que abrir a fervura, escorra a água. Volte para outra panela com a água já quente, cobrindo as batatas. Adicione o açúcar e deixe cozinhar até ficar bem passada de calda e com calda grossa. Coloque a canela e o cravo um pouco antes de descer.

## MARROM GLACÊ DE BATA-DOCE

**Ingredientes** - 1/2 kg de batata-doce bem enxuta, 1 prato de açúcar, leite de um coco, açúcar cristal, glacê de chocolate. Papel laminado.

**Como fazer** - Cozinhe as batatas, retire a casca e passe na máquina de moer. Numa panela grossa, leve ao fogo com o



A batata-doce, quando for colhida para ser guardada, não deve ser lavada.

açúcar. Quando estiver aparecendo o fundo da panela, desça do fogo e acrescente o leite de coco. Mexa bem e volte para o fogo, deixando até frigar. Retire e faça bolinhas, passe no açúcar e cubra com glacê de chocolate. Enrole no papel alumínio e leve à geladeira.

**DOCE DE BATATA ROXA**  
**Ingredientes** - 1 kg de batata roxa, 1 kg de batata branca, 3 pratos de açúcar.

**Como fazer** - Cozinhe as batatas e descasque. Passe em moedor e forme um prato de massa de cada uma. Com o açúcar faça uma calda bem grossa, em ponto de espelho. Coloque a massa e mexa com colher de pau, até começar a aparecer o fundo do tacho e a frigar. Junte uma pitada de anelina, mexa bem e pingue em taboleiros forrados de açúcar. Leve ao sol para secar.

## DOCE DE LARANJA AZEDA

**Ingredientes** - 12 laranjas azedas das grandes, 1,5 kg de açúcar, cravos da Índia.

**Como fazer** - Colha as laranjas com o cabo. Raspe a superfície da casca, deixando o cabo. Corte-as, pela ponta, em duas partes e retire todos os gomos. Coloque para ferventar, cobrindo com um guardanapo. Deixe amolecer, até um ponto em que a unha entre na casca. Retire do fogo e troque a água duas vezes ao dia, durante cinco dias, até terminar todo o amargo. Prepare uma calda rala com o açúcar. Com uma colher, raspe as cascas e coloque-as na calda, deixando ferver em fogo brando. À medida que for engrossando a calda, vá adicionando água fervente, até que fiquem bem passados de calda. Retire, coloque uns cravinhos e deixe esfriar.

**SECO** - Escorra o caldo numa peneira, passe em açúcar cristal e deixe secar no sol.

## VIDRAÇARIA MOLINA



Molduras  
Espelhos  
Colocação  
Recolocação  
de Vidros  
em geral

Tel.: (12) 3974-0741  
R. Dr. Oscar Thompson, 67

## Beleza da cabeça aos pés

Cortes, penteados, tinturas,  
permanentes, cabelos afros,  
manicure e pedicure,  
maquiagem e noivas

Gracita Cabeleireira

Tel.: (12) 3974 0868

R. Humaitá, 51 - Paraibuna

## Escritório da Vêia

Serviços  
de contabilidade  
em geral

Tel.: (12) 3974-0143

Rua Pe. Antônio Pires do Prado  
Paraibuna-SP

## Nosso homem na Proclamação da Independência

Como várias ruas de Paraíba, todos conhecem muito bem onde está a Ladeira do Mercado. No passado, foi conhecida também como Travessa do Mercado, conforme aparece num mapa de 1916, desenhado pelo ex-prefeito e eng. João Fonseca Camargo e Silva.

Mas, a partir da década de 70, ela passou a ter um nome oficial: Ladeira Flávio Antonio de Andrade. É certo que muita gente nem reparou nisso. Tem gente que até notou, mas se pergunta, quem foi esse homem?

Flávio Antonio de Andrade foi o paraibu-

nense chamado para fazer parte da Guarda de Honra, que acompanhou D. Pedro I na viagem a São Paulo, ocasião em que aconteceu a Proclamação da Independência. Sabe-se muito pouco a respeito desse homem, pois os historiadores citam apenas o nome dos participantes da comitiva. Em Paraíba, Flávio Antonio aparece como candidato a vereador da Câmara Municipal, em 1834,

mas não consegue se eleger.

No livro "A Trilha da Independência", editado em 1972, encontramos os seguintes trechos:

*"Taubate- 22 de agosto de 1822 - Na manhã de quarta-feira, parte do séquito, ao qual se juntaram seis soldados de boas raízes taubateanas e um de Paraíba. A estrada val galgando colinas úmidas, cheias de mata, com muita madeira de lei. Do lado do Paraíba, a baixada se alonga, são campinas, pastos e capoeiras."*

Em outro trecho, o livro cita todas as 30 pessoas que faziam parte da Guarda de Honra, na hora da Proclamação da Independência, na Colina do Ipiranga, próximo a São Paulo. Eram pessoas do Rio de Janeiro, Rezende, São João Marcos, Areias, Guaratinguetá, Taubaté, Mogi das Cruzes, Pindamonhangaba e Paraíba.

Pode-se deduzir com isso, a importância de Paraíba, no contexto político e econômico do Vale do Paraíba, já em 1822. Mas alguns historiadores afirmam que o fato de D. Pedro convidar pessoas de várias cidades, foi uma estratégia política, para impressionar os paulistanos, e assim ter mais força para declarar a Independência, em 7 de setembro de 1822.



Pintura retratando o Grito do Ipiranga, em 1822.



A Ladeira Flávio Antonio Andrade, no centro da cidade.

Aberta diariamente das 8h00 às 22h00  
Perfumaria e Medicamentos em Geral

# DROGARIA D. SÃO LUIZ

Encomenda de manipulados  
Atendemos convênios com as principais empresas da região

Pça. Manoel Antônio de Carvalho, 88 - Centro

Tel: (12) 3974-0262

cia@fontefarma.com.br

# A lenda sobre D. Pedro I em Paraibuna

Muitas lendas existem sobre a presença de D. Pedro I, em Paraibuna, assim como em muitas outras cidades. Contam alguns que D. Pedro encontrava-se com a Marquesa de Santos no prédio onde é a Câmara Municipal da cidade. Mas isso tudo é apenas lenda.

Por outro lado Paraibuna tem uma história interessante com a própria Marquesa de Santos, que foi a amante de D. Pedro, entre 1822 e 1829. Mas isso, 40 anos depois da Proclamação da Independência, quando D. Pedro I, já tinha morrido. Pode ter vindo daí as lendas.

A D. Domitila de Castro e Melo, a Marquesa de Santos, casou-se com o Major Rafael Tobias Aguiar, em 1833, que acabou tendo ligações com Paraibuna. Veio morar na cidade e chegou a ser presidente da Câmara Municipal em 1834.

Depois da morte de Tobias (faleceu em 1857), em 1861, corre processo no Fórum local, uma devolução de uma fazenda comprada, provavelmente por Rafael Tobias. Existem documentos assinados pela

Marquesa de Santos, como uma procuração datada de 13 de junho de 1861, para resolver problemas de terras, produção, construções e escravos entre "seu finado marido o Excelentíssimo Brigadeiro Rafael Tobias de Aguiar" e o Major Antonio Joaquim Ortiz.

**VIDEO LASER**

LOCADORA

**LOCAÇÃO DE FITAS**

"VOCÊ CONHECE, VOCÊ CONFIA"

Galeria Santo Antônio - Praça da Matriz, 40 - Lj12  
Tel.: (12) 3974 1111



Acima, reprodução de recibo de imposto pago pela Marquesa de Santos, referente a negociação de "uma fazenda e benfeitorias nesta cidade"

Ao lado, reprodução da procuração, datada de 13 de junho de 1861, feita pela Marquesa de Santos, nomeando um tal de Pe. Carlos Maria, para decidir amigavelmente pendências entre seu finado marido, o já Brigadeiro Rafael Tobias e o Major Antonio Joaquim Ortiz.



**CURIOSIDADE**

Muita gente sabe e não lembra, mas muito mais gente não sabe o nome completo de D. Pedro I. Este era o nominho dele:

*D. Pedro de Alcântara Francisco Antonio João Carlos Xavier de Paula Miguel Rafael Joaquim José Gonzaga Pascoal Cipriano Serafim de Bragança e Bourbon.*

**Sítio CEDRO DO ITAPEVA**

USINA VELHA

Cachoeira com 100m de extensão,  
7 quedas de Paraibuna,  
7 piscinas naturais,  
camping selvagem, mata nativa,  
trilhas, escaladas, horta-orgânica.

Paraiso Natural.  
Tel.: (12) 9702-0185  
Tel.: (12) 3974-1194

Contato: R. Pe. Antônio Pires do Prado, 68 (Rua da Bica)

PARAIBUNA, SETEMBRO DE 2001 NASCENTES

**DICAS**

-As moscas detestam a cor azul. Para afugentá-las dos aparadores e armários, basta que se dê a esses móveis a cor azul celeste

-Para evitar que as moscas pousem sobre a carne, coloque em cima uma cebola partida ao meio.

**ABACATE**

-Além de ser uma fruta saborosa o abacate era usado pelos antigos, com outros fins.

-A casca tem propriedades vermífugas. É bom para acabar com lombrigas nas crianças, que devem tomar 10 gramas por dia.

-A semente torrada é usada para combater a desintéria.

-O pó, frito em manteiga, é usado para curar hidrocele.

**PERGUNTAS**

-Qual é a fruta que estando carregada é um cesto?

-Qual é o declive que roubado em duas letras é de utilidade no jardim?

-Qual é a parte humana que carregada é uma...



A nova moda das meninas moderninhas

**Outrora e hoje...**

Outrora a mocinha de 15 anos já sabia cozinhar, bordar, arrumar uma casa. Estudava piano tocando Mozart, Bethoven, Liszt, peças clássicas com bom gosto, arte e elegância. Era graciosa, elegante, a rainha dos salões, onde todos cediam o lugar de honra. Era flor delicada e mimosa.

Hoje, mesmo com 25 anos, quase galo de São Roque, não sabe fritar um bife, não sabe temperar um prato de saladas. Foge do fogão como o diabo da cruz, não tem préstimo para um bordado, é incapaz de pregar um botão numa calça, ou remendar um trapo de cozinha com agulha de costurar estopa.

No piano, assassina a arte barbaramente com estes tanguinhos carnavalescos, tocados sem compasso, à força de pedais. O álbum de músicas não tem peças clássicas, mas em compensação, não faltam tanguinhos de Marcelo Tupinambá ou uma valsinha sentimental

de Zequinha de Abreu.

Quando aparece, então, um fox-trot, um tango argentino, o som de um barulhento jazz band, uma valsa americana da moda....ai dos vizinhos! Vizinhaça dessas mocinhas é pior do que ser vizinho de ferreiro e de serralha.

Hoje a melindrosa desengraça, e bem pouco atenciosa, cheia de si, tolinha, ridícula, quase despida, pintada como boneca de vitrine, nervosa, algum tanto grosseira, não é mais rainha dos salões... É apenas uma bonequinha semi-nua que anda nos braços de toda gente.

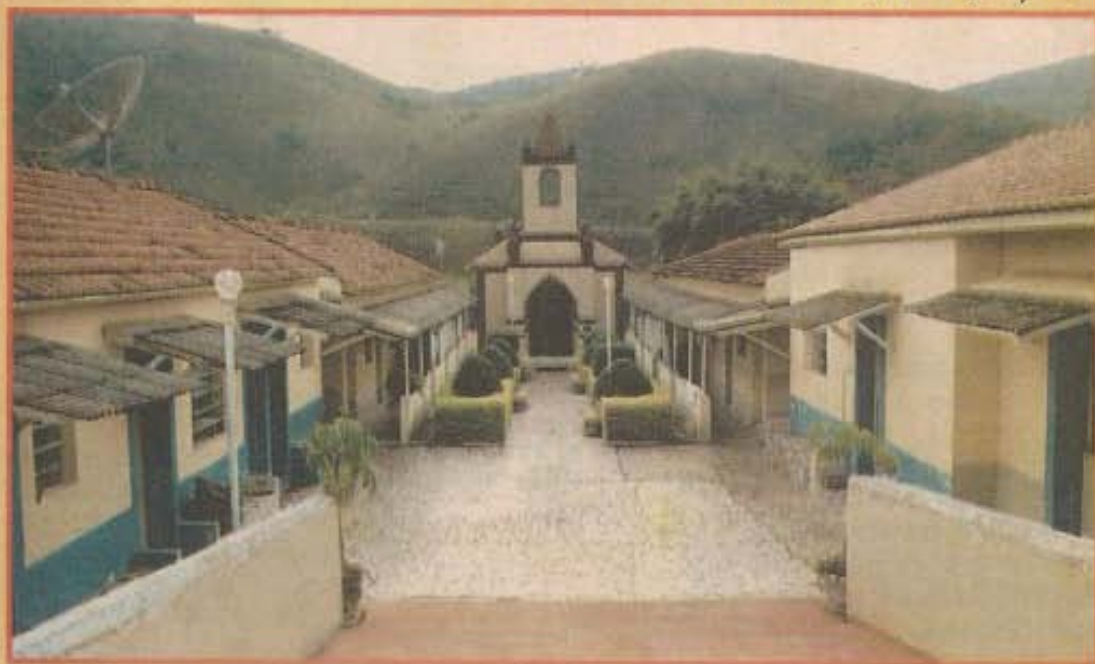
Basta um sinalzinho brejeiro com o dedinho indicador. Imediatamente a maluquinha se atira nos braços do primeiro que a chamou. Até parece que teve meningite em criança...

*Publicado no jornal  
"O Paraibunense"  
em 20 de junho  
de 1943  
(Ascânio  
Brandão).*

**DEPOIS QUE O HOMEM BEBE A TINTA DO CRIME,  
O REMORSO É O MATA-BORRÃO DA CONSCIÊNCIA.**

# MP MERCADINHO PARAIBUNA

MAIOR VARIEDADE  
COM MELHOR PREÇO



## CAMPANHA PRÓ-ASILO VICENTINO

O MERCADINHO PARAIBUNA ENTRA  
TAMBÉM NA CAMPANHA PARA AS  
OBRAS DE REFORMA DO ASILO  
VICENTINO

FAÇA SUA PARTE DOANDO  
MATERIAIS DE CONSTRUÇÃO

**MARCAS EXCLUSIVAS**

**Maitá**

casabella

Enlace

Filiado: APAS



REDE  
SHOP

**ENTREGA EM DOMICILIO EM TODO MUNICÍPIO**

Rua Coronel Camargo 85  
Tel.: (12) 3974 03 84  
Paraibuna-SP