



DECRETO N.º 3.917, DE 21 DE SETEMBRO DE 1971

Dá denominação a vias públicas da cidade de Campinas

O Prefeito Municipal de Campinas, usando das atribuições que lhe confere o item XIX, do artigo 39, do Decreto-Lei Complementar n.º 9, de 31 de dezembro de 1969,

D E C R E T A :

Artigo 1.º — Ficam denominadas:

- I — OPALA — a rua 4A do Parque São Quirino, com início na Av. Dr. Julio Soares de Arruda e término no balão de retorno.
- II — ANDALUZITA — a rua 5A do Parque São Quirino, com início na rua Dr. Joaquim de Castro Tibiriçá e término no balão de retorno.
- III — ESMERALDA — a rua 10A do Parque São Quirino, com início na rua Domingos de Rocco e término no balão de retorno.
- IV — TURQUESA — a rua 10B do Parque São Quirino, com início na rua Domingos de Rocco e término no balão de retorno.
- V — RUBI — a rua 12A do Parque São Quirino, com início na rua Benedito Sampaio e término no balão de retorno.
- VI — DIAMANTE — a rua 12B do Parque São Quirino, com início na rua Benedito Sampaio e término no salão de retorno.
- VII — AGUA-MARINHA — a rua 12C do Parque São Quirino com início na rua Benedito Sampaio e término no balão de retorno.
- VIII — TURMALINA — a rua 12D do Parque São Quirino com início na rua Benedito Sampaio e término no balão de retorno.
- IX — AMETISTA — a rua 17A do Parque São Quirino, com início na rua Vergniaud Neger e término no balão de retorno.
- X — PÉROLA — a rua 17B do Parque São Quirino, com início na rua Vergniaud Neger e término no balão de retorno.
- XI — TOPÁZIO — a rua 22A do Parque São Quirino, com início na rua 22 e término no balão de retorno.

Artigo 2.º — Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação revogadas as disposições em contrário.

Campinas, 21 de setembro de 1971

DR. ORESTES QUÉRCIA
Prefeito Municipal
DR. JOÃO BAPTISTA MORANO
Secretário dos Negócios Jurídicos
ENG.º JÚLIO CÉSAR PILENSO
Sec. de Obras e Serviços Públicos

Redigido na Consultoria Jurídica da Secretaria dos Negócios Jurídicos, com os elementos constantes do protocolado administrativo n.º 24.137, de 26 de agosto de 1970 e publicado no Departamento de Expediente do Gabinete do Prefeito em 21 de setembro de 1971.

GERALDO CESAR BASSOLI CEZARE
Chefe do Gabinete



A perola

Luís Carlos UCHOA JUNQUEIRA

Há milênios que o homem considera a perola como dos produtos mais preciosos que derivam do mar, chegando a atribuir a ela um valor místico e mágico. Assim é que, no Oriente, utiliza-se pó de perolas, ou mesmo madreperola, como sendo um potente afrodisíaco. Há muito que a humanidade preza a perola, associando-a ao amor, ao casamento e mesmo à fertilidade. Provavelmente, resulta daí o hábito de se darem perolas às mães ou noivas.

Sobre a origem da perola tem-se discutido muito, e as mais variadas e estapafúrdias teorias foram admitidas, entre as quais aquela que diz que periodicamente uma ostra viria à superfície do mar, se abriria e receberia uma lagrima de anjo que se cristalizaria formando uma perola. Colombo, após ver ostras crescendo no mangue, sugeriu que as perolas derivassem de gotas de orvalho que caíssem sobre elas.

Coube, porém, a Redi, em 1671, a primeira hipótese razoável sobre a formação das perolas, admitindo este que grãos de areia que entrassem no corpo da ostra provocassem nela uma reação de defesa que tenderia a cobrir de madreperola estes corpos estranhos, formando assim, as perolas. Porém, foi somente em 1825 que Hume serrou uma perola ao meio e encontrou um centro que parecia um ovo, admitindo então este autor que ovos de ostra que não fossem eliminados para o exterior servissem de núcleo para as futuras perolas. Outros autores, repetindo a comprovação de Redi, verificaram que não encontravam substância orgânica no interior da perola, mas sim grãos de areia, admitindo-se então que ambas as teorias ou hipóteses estivessem certas, isto é, a perola poderia ser formada a partir de ovos ou grãos de areia.

Coube a Louis Boutain, o genial francês que também foi o precursor da fotografia submarina, uma série de estudos fundamentais sobre a formação da perola, com que conseguiu criar perolas artificiais em ostras cultivadas.

Estes estudos foram depois retomados no Japão, onde existe hoje uma grande indústria de perolas chamadas "cultivadas".

O que na realidade acontece nestas criações é que se coloca dentro da ostra um corpo estranho que provoca uma reação neste organismo, cobrindo-o com madreperola em camadas concêntricas, formando-se o que chamamos perola.

A perola e a madreperola são realmente compostas de uma camada de carbonato de cálcio conhecida pelo nome de aragonita, associada à matéria orgânica chamada conchiolina, que é uma substância parecida com a que encontramos nas nossas unhas.

Sendo a aragonita um composto incolor, explica-se que a cor das perolas resulte de fenômenos de refração da luz sobre as camadas concêntricas existentes na perola.

A cor das perolas varia muito, existindo perolas azuis, verdes, marrons, alaranjadas, amarelas, pretas, brancas, cremosas, douradas e roseas. Esta última é considerada a mais rara e mais valiosa portanto. Seguem-se em valor decrescente as pretas, brancas creme e douradas. As outras são menos procuradas e têm valor bem mais reduzido. A forma das perolas varia muito, e tanto a forma como o tamanho são de importância fundamental na sua avaliação.

O núcleo inicial de origem da perola, geralmente, determina a sua forma, assim como também sua localização. Geralmente, encontram-se aderidas à parede da concha e são formadas quando um parasita atravessa a parede da ostra tentando introduzir-se no seu interior. Estas perolas não têm valor, por se encontrarem aderidas e não poderem ser retiradas. As mais raras são as circulares ou então aquelas piriformes ou em forma de lagrima. São avaliadas pelo seu peso: quan-

to maior o peso, maior o valor, havendo uma proporção crescente à medida que sobe o preço.

Se bem que as perolas cultivadas sejam tão boas quanto as naturais, sendo a única diferença entre elas, o fato de que o núcleo inicial foi inserido pelo homem nas perolas cultivadas, as perolas naturais, de qualidade comparável, valem ainda quase cinco vezes o preço das cultivadas.

As perolas são duras e duráveis, mas arranham-se e queimam-se com certa facilidade. Dissolvem-se em solução ácida, mas este processo é muito lento devido à proteção oferecida pelas camadas concêntricas de conchiolina, o que nos leva a pensar que, se de fato Cleopátra dissolveu uma grande perola no vinho e o bebeu, ou a pulverizou antes, ou então teve de esperar vários dias para que esta dissolução se completasse.

A maioria dos vendedores de perolas assegura que se trata de jóias imperecíveis que duram eternamente.

Observações científicas, porém, demonstraram que as perolas começam a se alterar em mais ou menos 50 ou 60 anos e que ácidos da pele humana e certos cosméticos aceleram esse processo. Algumas perolas de grande valor e tidas como sendo de vários séculos de idade mostram sinais de estarem perdendo o seu brilho e sua beleza. Recomenda-se não submetê-las à luz solar forte, pois isto poderá reduzir o seu conteúdo de água alterando e prejudicando tanto a sua cor como o seu aspecto.

O único lugar no oceano Atlântico onde se encontram perolas é na ilha de Margarita, nas Caraíbas, e dizem que Colombo, quando lá chegou em 1498, viu que as índias usavam perolas como ornamento. Em 1959, quando lá estivemos, a pesca à perola era feita com redes metálicas de arrastão. Barcos de tamanho relativamente pequeno passavam arrastando essa rede, recolhendo-a quando estivesse cheia de ostras. Até então, eram estas ostras trazidas à costa, sendo lá abertas sistematicamente pelos pescadores.