

EDITORIAL

NEUROSE CONTEMPORÂNEA

O mundo contemporâneo acha-se repleto e imerso em neuroses de todos os tipos, estampadas à farta nos noticiários da imprensa, nas artes, na literatura, na política, na economia, na religião. Já não é uma alegoria, uma metalinguagem e sim uma pandemia. Ruas, delegacias, hospitais, clínicas, escolas, empresas retratam e escancaram os mais variados aspectos de uma doença social, geracional, globalizada - A esquizofrenia da insegurança, da insatisfação.

Uma neurose com suas marcas profundas de frustração, dependência, perda de autonomia, seja com o dia a dia, o status quo, consigo mesmo. Uma espécie de dívida interna e cujo maior paradoxo é o do corpo. Como máscaras, antídotos lá se vão parafernália de produtos, de técnicas, de posturas.

O ser humano, ao se (deixar) tornar e de há muito, uma propriedade do Estado, da religião, da economia, do mercado, parece externar uma rebeldia doentia, teratológica de incapacidade de lidar com tantos titãs e tiranos, que, ao mesmo tempo, exaltam os valores da perfeição (intelectiva, físico, corpórea, até o espiritual), fazem questão de nos servilizar, de nos condicionar, nos possuir.

O corpo foi privatizado. Somos massacrados pela indústria da "saúde", da "boa forma física", do "sarado", da "boa aparência": dietas de emagrecimento, medicamentos, cosméticos, maquiagens, prazeres corporais de toda ordem... Eis-nos invadidos, despossuídos até de nosso invólucro físico - expressão maior do sagrado, do inviolável -, levado à condição de valor público, exposto lubrificamente em espetáculos de leilão virtual, transformado em mero componente econômico e político, expressão de consumo vulgar, massificado...

O que prevalece, na ótica opressiva do mercado, é o ser atraente, sedutor, a fruição do gozo, o diferencial em termos de sensualidade, alimentação, gostos, o prazer a qualquer custo,

o descompromisso, sensações exploradas em todos os níveis, ainda que grotescos, burlescos. O mercado mente, corrói, compra, escraviza, intimida, despersonaliza, vulgariza. Nada contra iniciativas que valorizem a saúde, a estética, o saudável, desde que preservem a autonomia, o livre arbítrio, a ética, a decisão e valores de cada um.

Consequências: descompromisso com o outro, competição desmesurada, alimentos com uso excessivo de pesticidas, o fast-food, os Macdonald's, produtos artificiais e inadequados para crianças e adultos.

O corpo, pela sua sacralidade, individualidade e inviolabilidade, não pode ser tratado como uma mercadoria ou um depósito de estímulos, de experiências, de laboratório mercadológico. Ele é o instrumento mestre de nossa existência física. Através dele, andamos, respiramos, oramos, trabalhamos, amamos. Não é, não pode ser propriedade de ninguém e toda (sua) dominação, manipulação é uma afronta, uma violação ao nosso espaço psicológico, à nossa interioridade, espiritualidade e universalidade. Daí essa violência subliminar e ostensiva, essa profanação massificada traduzir-se intimamente em revolta, angústia, insatisfação, indignação do ser sujeito.

Somos cúmplices desse servilismo. Damos excessiva importância à nossa imagem, à aprovação externa, fruto de avaliação e conveniências sociais sabidamente narcisistas, ególatras. Cedemos docilmente à opinião alheia. Emprestamos doentia importância às expectativas, ordens, opiniões, pareceres de outrem, talvez consequências da repressão em que fomos/somos educados. Já nascemos com o Estado policalesco, fiscalista, autoritário nos agarrando pela jugular. Aceitamos e até valorizamos o controle, a dependência, a regulamentação, a submissão em nome do Poder, seja ele político, econômico, religioso, midiático. Assim, dominam-nos e saqueiam-nos a mente, o corpo...

AO PÉ DA FOGUEIRA

LADRÕES E... FOLGAZÕES

João Guimarães de Castro, o nosso estimado João do Benjamim, é proprietário da Fazenda Retirinho, nas adjacências da cidade, hoje sob coordenação e administração de filhos e genros.

Embora residindo na área urbana, João foi sempre providente, mantendo, na casa sede, estrutura de cozinha: fogão, geladeira, talheres, alguns víveres básicos para eventualidades - uma visita que chega, uma criança que pede algo para comer, o pessoal da família que ali se reúne em finais de semana ou feriados.

Eis que a propriedade é assaltada, certa noite. Uma praxe, infelizmente, entre nós, quer na cidade, quer na zona rural. Residências vulneráveis e sujeitas ao saque por parte de meliantes. Isso sem se falar em roubos de animais - assunto que, periodicamente, eclode na região. Pragas, enfim, de nossos tempos!

Para frustração dos ladrões, a despensa estava desfalcada naquela noite. Havia só quatro garrafas de cerveja no congelador, que foram

sugadas e ainda deixaram copos sujos, frascos espalhados pelo chão da cozinha. Além da sujeira provocada, deixaram um audacioso bilhete, endereçado ao proprietário:

- João, são unha de fome, munheca de samambaia. Da próxima vez, deixe mais cervejas e uma carniinha, ok?



ADIVINHAS

1. O que é o que é, quanto mais se tira mais a gente tem?
2. O que é o que é, quanto mais ruga tem, mais novo é?
3. O que é o que é, branquinho, tem a mãe desdentada e o pai cantor?

Respostas: 1-fotografia; 2 - ovo; 3 - Ovo

Provérbios e Adágios

- *Quando a mula fala, o homem se cala (Quando um burro fala, o outro abaixa as orelhas)
- *Quem faz força é o boi, mas quem geme é o carro
- *Rí-se o roto do esfarrapado e o sujo do mal lavado
- *Diz a panela que a chaleira está encarvoada (O porco fala do toucinho)

Para refletir:

A comunicação se realiza não apenas com palavras. Estas são apenas uma dimensão. Temos de aprender a ser artistas, em captar as mensagens não verbais, interpretar-las e potencializá-las criativamente. É o tesouro da linguagem não verbal que precisa ser descoberto e lapidado. Estudos de comunicação não verbal estimam que apenas 7% dos pensamentos são transmitidos por palavras, 38% por sinais paralinguísticos, tais como entonação da voz, velocidade com que as palavras são pronunciadas, momentos de silêncio e 55% pelos sinais do corpo tais como fisionomia tensa, olhar triste e emoção, entre outros elementos. Enfim, o corpo fala alto... E sem máscaras! Somos desafiados a nos tornar exímios leitores da linguagem corporal.

(Leo Pessini, Camiliano)

EXPEDIENTE

QUEM SOMOS:

O boletim é uma iniciativa independente, necessitando de apoio de todos os São-Tiaguenses, amigos de São Tiago e pessoas comprometidas com o processo e desenvolvimento de nossa região. Contribua conosco, pois somos a soma de todos os esforços e estamos contando com o seu.

Comissão/Redação: Adriana de Paula Sampaio Martins, Elisa Cibele Coelho, João Pinto de Oliveira, Paulo Melo.

Coordenação: Lídia Fernanda de Campos

Revisão: Heloisa Helena V. Reis Oliveira.

Colaboração: Marcus Antônio Santiago; Instituto hist. Geográfico de São Tiago.

Apoio: Julia Francisca Vasconcelos

E-mail:

credivertentes@sicoobcredivertentes.com.br

COMO FALAR CONOSCO:

BANCO DE DADOS CULTURAIS/INSTITUTO SÃO TIAGO APÓSTOLO

Rua São José, nº 461/A - Centro - São Tiago/MG

CEP: 36.350-000 – telefone: (32) 3376-1107

Falar com Julia Francisca Vasconcelos Santiago

Realização:



GATO PALHEIRO AVISTADO

Avistado, na periferia de nossa cidade, em inícios do mês de março, (Catimbau/margens da rodovia 494) um exemplar, segundo indicações, de gato palheiro, também conhecido como gato dos pampas ou leopardo colocolo. Algo surpreendente, em nosso meio. Mamífero da família dos felídeos, semelhante a um gato doméstico, é encontrado em vários países da América do Sul (Peru à Argentina). Um belíssimo animal. No Brasil, menciona-se sua presença nos Estados do Rio Grande do Sul, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Goiás, Bahia e oeste de Minas Gerais.



Pesa em torno de 4 a 6 kg, comprimento de aproximadamente 90 cm, altura de 40 cm, pelagem longa, com faixa de pelos que vai da cabeça à cauda; coloração amarronzada, castanho cinza, orelhas longas e pontiagudas (o que o diferencia do gato doméstico e demais gatos selvagens), cauda curta grossa e listras escuras nas patas. Caça com maior frequência à noite ou no crepúsculo, alimentando-se de pequenos mamíferos e aves terrestres.

Animal geralmente solitário, classificado pelo IBAMA como ameaçado de extinção. Vive em torno de 9 anos. Gestação de 80/85 dias, nascendo de 1 a 3 filhotes.

ALGUMAS EFEMÉRIDES 2013

Neste ano de 2013, a comunidade relembra algumas de suas efemérides e que envolvem seus diletos filhos, dentre elas:

- 28/01 – 120 anos de nascimento do Dr. Júlio Ferreira de Carvalho;
- 10/07 – 80 anos de falecimento do Cap. João Pereira Santiago;
- 03/08 – 40 anos de falecimento do Dr. Augusto das Chagas Viegas;
- 05/08 – 10 anos de falecimento do Revmº Monsenhor Francisco Elói de Oliveira;
- 18/08 - Aniversário de fundação da Sede Social Santiaguense;
- 27/10 – 120 anos de nascimento de Carlos Silva;
- 08/12 – Aniversário de fundação da banda “Lira Imaculada Conceição” – 50 anos.

ASTRONOMIA

Alguns membros de nossa comunidade estão se mobilizando para a construção de um grupo de observadores na área de astronomia.

Nosso município dispendo de áreas e partes com atitude elevada, permite estudos e observações astronômicas.

Interessados entrem em contato com o Jovem Aleks Campos (funcionário do SICOOB Credivertentes).

Patrocínio:

EletrôMóveis



Apoio Cultural:





IHGST promove solenidade de lançamentos de livros em São Tiago

No dia 30 de março, às 9 horas da manhã, no Forno da Praça/Receptivo Turístico de São Tiago, aconteceu o lançamento do livro “Monsenhor Francisco Eloi: Uma história de Fé e de Obras”, do autor são-tiaguense, Marcus Antônio Santiago em parceria com o Instituto Histórico e Geográfico de São Tiago (IHGST) o apoio do Deputado Federal, Dr. Domingos Sávio. O livro conta a história de um grande vulto da história de São Tiago Monsenhor Eloi (1915-2003), pároco na cidade por mais de 50 anos, capitão-capelão na 2ª Guerra Mundial, construtor de inúmeras obras e colaborador de várias entidades assistenciais no município.

À tarde (15 horas) foi a vez do lançamento do livro “Reminiscências” – do autor são-tiaguense, Altair de Minas Caputo. A obra em seus textos correntes traz prosa, alternados com trabalhados poemas, recheados de subjetividade, marca inconfundível do lirismo, caracterizados pelos costumes de uma época.



O evento contou com a presença de familiares, amigos, autoridades locais e membros do IHGST.

Diretoria Executiva
do IHGST

Igreja Católica tem novo Papa, conheça um pouco do novo líder dos católicos

A data de 13 de março de 2013 marcou nova etapa para a Igreja Católica com a eleição do novo papa, que sucedeu Bento XVI que havia abdicado do papado em 28 de fevereiro. Durante o conclave, vários cardeais do mundo participaram da escolha, sendo então eleito o jesuíta Jorge Mario Bergoglio, Sr. Arcebispo de Buenos Aires. Após a proclamação da eleição, o cardeal, logo assumiu o nome de Francisco que, a partir de agora, torna-se o 266º papa da Igreja Católica e chefe de Estado do Vaticano. O papa Francisco, além do nome que traz grande significado, fazendo memória a São Francisco de Assis pela simplicidade e pelo carinho aos pobres, o pontífice é o primeiro não-europeu em mais de 1.200 anos.

O Santo Papa nasceu em 17 de dezembro de 1936 em San Lorenzo. Era filho do casal de italianos, Mario Bergoglio e Regina Maria Sivori. Ordenou-se sacerdote em 13 de dezembro de 1969. Sua ordenação episcopal deu-se em 27/06/1992. Nomeado Arcebispo-coadjutor de Buenos Aires desde 03/06/1997, cardeal desde 21/02/2001 e eleito papa em 13/03/2013. Desejamos ao Papa Francisco um profícuo pastoreio à frente da Igreja Católica.

Marcus Antônio
Santiago
Membro do IHGST



MINAS GERAIS NO PASSADO

ASPECTOS ECONÔMICOS, SOCIAIS E GASTRONÔMICOS

A economia brasileira foi basicamente agrária até fins do século XIX, estruturada em três componentes ou tripé: latifúndio, monocultura e escravagismo. Poder oligárquico, conservador, nas mãos das elites nativas (barões, coronéis e caterva), pouco mudando, em termos de poder, até os dias atuais. Família então patriarcal, senhorial e, por vezes, feudal.

As cidades eram virtualmente dependentes do campo ou, no mínimo, de interesses conflitantes. Somente, após a Independência, em se firmando gradualmente o conceito de nacionalidade, e com o avanço da economia (comércio internacional, Revolução Industrial, etc) é que cidade e fazenda passaram a dar-se progressivamente as mãos, a integrar-se em função do desenvolvimento pátrio comum.⁽¹⁾

A região das Minas sofreu inúmeras crises de abastecimento, em especial no final do século XVII e inícios do século XVIII, quando se cuidava tão somente da mineração – a afeição insofrecível pelo ouro – esquecendo-se da lavoura, o que foi contornado em parte e afirmativamente após a implantação da “Picada de Goiás” (1736) e a política régia de concessão de sesmarias a quem se fixasse e trabalhasse a terra.

O comércio sempre foi forte em nossa Província. Produtos oriundos da Europa e do Oriente, trazidos do litoral (portos de Santos, Rio de Janeiro, Parati) e a partir dali transportados pelos tropeiros, chegavam aos mais incógnitos sítios e lugarejos e às emergentes vilas do interior mineiro. A partir da abertura do “Caminho Novo”, por Garcia Rodrigues Paes, o porto do Rio de Janeiro suplantou o de Santos, especialmente, quanto ao fornecimento de escravos. O Rio de Janeiro passou assim a ser o grande entreposto e distribuidor de cativos africanos, bem como de mercadorias e manufaturados europeus, por toda a Minas Gerais e Centro-Oeste do País. As lojas das cidades de Ouro Preto, Diamantina, São João Del-Rei, já no século XVIII, achavam-se repletas de carregamentos, sortimentos e artigos importados, alguns do mais refinado luxo.⁽²⁾

As melhores construções das cidades destinavam-se à venda. Seus primeiros pavimentos eram abertos à via pública. Lojas, principalmente as boticas (farmácias e drogarias na denominação atual), os armarinhos, os secos e molhados, eram o centro polarizador da cidade e da vida urbana, exercendo grande influência sobre o povo. Sendo raros os médicos então, os boticários e curandeiros detinham um grande poder social e político nas pequenas cidades.

A urbanização em Minas, com a fixação do homem na cidade, veio com os emboabas, os quais trouxeram e praticavam seus ofícios artesanais e de pequenos proprietários e mesmo seus dotes artísticos e comerciais, de ascendência medieval ibérica. O comerciante passa a substituir o sertanista. A “venda” surgida ao lado da capela, no alto das serras, para abastecer garimpeiros, faiscadores e viajantes. A vida se urbaniza gradualmente. Fixam-se os moradores. Ampliam-se as fazendas, que se tornam grandes polos produtivos, em

especial a partir da chegada da Família Real Portuguesa (1808).

As casas dos aristocratas e potentados nas cidades eram sobradões e solares, imponentes, vetustos, com sacadas para as ruas, onde estendiam-se reluzentes colchas de damascos ao ensejo das procissões. Gárgulas das calhas jogando água da chuva para as ruas. Telhados à chinesa. Portas e portais inteiriços. Janelas em gelosias. Pátios e varandas à maneira árabe. O forno e fogão sempre aquecidos, resinosos, queimando lenha, exalando odores e sabores. Pilões e gamelas. Tachos e panelas em permanente movimento, sob a ação das pretas escravas e a coordenação das senhoras e sinhás.

Mesas rústicas, largas. Jantares e sobremesas demorados. Conversa solta em torno à mesa. Contam-se aí histórias, rapsódias tropicais; fala-se do tempo, de política, de religião, de guerras, de negócios, do governo, de salteadores e assombrações... Pratos fartos, suculentos, à base do torresmo, feijão tropeiro, tutu, milho e seus subprodutos (milho verde, mingau, angu, cobu, farinha, paçoca, curau, pamonha, canjica, alcamonia, canjiquinha), carne de porco (lombo, costeleta, linguiça, pernil, etc.), frango com quiabo, couve, taioba, abóbora, chuchu, servidos em baixelas e porcelanas japonesas.⁽³⁾ Como bebida, a aguardente, o restilo, o capilé, a catinguera, o aluá, o leite e ainda o chá de congonha, à época e durante tempos, a bebida típica dos mineiros (lavradores, tropeiros, bandeirantes), posteriormente substituído pelo café.

A título de sobremesa, iguarias e doces os mais variados: de leite, de cidra, de limão, de laranja-da-terra, de amarelo, de mamão, canudos, brevidades, pé-de-moleque, acarajés, quindins-de-iaí, rapadura, melindres, beijos-de-freira, papos-de-anjo, babas-de-moça, etc. Não nos esquecendo da tradicionalíssima sobremesa mineira: a compota de goiaba com requeijão ou queijo. À noite, o hábito da canjicada, o munguzá...E no período de festas ou de visitas, cidade ou casa cheias, a mesa sempre melhorada...⁽⁴⁾

O roceiro sertanejo, por sua vez, tinha uma alimentação trivial, composta de feijão, angu, alguma erva ou hortaliça e eventualmente arroz, ovos, frango, torresmo, farinha de milho ou de mandioca, alguma fruta silvestre. Chá caseiro ou café adoçado com rapadura ou garapa, o conhecido “mata-bicho”. Café caseiro, mateiro, torrado a capricho. Os escravos alimentavam-se, via de regra, de feijão com toucinho ou vísceras, farinha e angu (o fubá cozido em tachos e caldeirões, em água fervente). O angu, bem como os subprodutos extraídos do milho eram tidos como “comida para escravo” ou no mínimo de segunda classe. Havia inclusive um ditado: “os ricos consomem o milho por gosto e os pobres por necessidade”.



NOTAS

(1) Lara Resende em suas "Memórias I – do Belo Vale ao Caraça", informa-nos que "os habitantes do primitivo arraial da Lage (Resende Costa) nunca foram fazendeiros como os Resende, os Lara, os Pinto e Góes, os Rodrigues, os Ribeiro, os Maia, os Sousa. Eram artesãos e mercadores, moradores da rua, como diziam os que ali formavam a classe de mais realce dentre os do povo local" (pág. 100, op.cit). Havia nítida separação entre a "gente do meio rural" e os que eram chamados "moradores da rua". Prossegue o memorialista: "Em ocasiões de festas no arraial os fazendeiros que possuíam casas nos dois largos da Igreja Matriz, costumavam fazer isolar aquela área central, por meio de escravos, chefiados por gente sua (...) Só permitiam que lá chegassem as pessoas de boa reputação" (id.ib.) Já o Prof. José Augusto de Rezende em sua obra "Pallidas reminiscências da antiga Lage – hoje Villa de Rezende Costa", datada de 1920, afirma: "Em ocasiões de festas religiosas reuniam-se no largo do arraial os fazendeiros e a boa gente que havia nas imediações, os quais, aglomerados no centro, formavam um aspecto de cordão sanitário em que ficavam completamente separados dos maus elementos dos subúrbios do arraial. O cordão só era transposto pela polícia porque impunha respeito e ordem" (op. cit., pág.26)

Explica-se o fato. Os mineradores ou artesãos (este o caso da Lage) como primeiros moradores com fixação urbana, exerceram inicialmente predomínio sobre os da zona rural, jocosamente chamados de "roceiros". Com a decadência da mineração, à medida que a agricultura se fortalecia, dela provindo a riqueza da coletividade, o "comércio" (cidade) estagnou, o que permitiu os senhores rurais imporem a sua hegemonia aos "da rua". Muita desconfiança, suspeição, distanciamentos por razões econômicas, segregação, falta de convivência correram por décadas entre os dois importantes segmentos sociais. O autor resendecostense Lara Resende menciona, a este respeito, uma circunstancial passagem: Pedro Maia, riquíssimo e orgulhoso fazendeiro, proprietário da Fazenda do Pinheiro, troçava dos pretendentes urbanos às mãos de suas filhas (aliás, diga-se de passagem, todos os pretendentes de muito bom gosto, pois eram elas jovens cultas, belas e ricas. Moças refinadas, dizem, que acompanhavam e vestiam-se à moda de Paris). "A esses, se referia desdenhosamente como "pegadores de cavalo no pasto", "trocadores de éguas", "loroteiros dos quatro-cantos" (op.cit, pág. 87)

(2) As mercadorias providas de além-mar eram de procedência europeia, principalmente inglesa e portuguesa e também do Oriente. Vidro, armas, pólvora, seda, tecidos, baixelas, vinhos, azeite, sal, ferro, pelúcias, damascos, trigo, bacalhau, frutas exóticas, objetos de metal, etc. Chegavam às minas no lombo dos muare.

(3) O citado autor Lara Resende nos fala da fartura dos ágapes na Fazenda do Pinhão em Resende Costa, inícios do século XX, e tão comuns ao nosso povo. "Siá Candinha sabia deliciar as visitas (...) com os seus variadíssimos guisados e pitéus. Nessas ocasiões, Sô Vico era o rei e não se deixava vencer por ninguém que ali estivesse para apreciar o tutu de feijão com linguça; o lombo de porco douradinho; o frango ao molho pardo; as abo brinhas batidinhas; o quiabo; o jiló; a couve rasgada ou picadinha; o angu sempre bem afeiçoado entre dois pratos; a farinha de milho; a farinha de "manho" e outras iguarias que na Fazenda do Pinhão "apinhavam" sempre a mesa" ("Memórias I", pág. 178) O nosso pessoal, em síntese, alimentava-se muito bem!

Segundo informações do sr. Antônio de Paula Pinto (Tonico), a quem muito agradecemos, com a sua notável inteligência e o seu excepcional conhecimento da história de Resende Costa e região, a Fazenda do Pinhão passou, ao longo do tempo, às mãos do sr. Flávio Farnese, casado com D^a Mariquita; deste sucessivamente ao Cel. Mendes, ao sr. Waldemir da Silva Resende (Lulu), ao dr. Geraldo Magela e atualmente pertencente ao sr. Marco Túlio Babo de Resende.

(4) O mineiro conhecia duas formas de festividades: as religiosas e as privadas. Dentre as de cunho religioso, avultavam-se a Semana Santa, o Natal, as de São Sebastião (patrono do campo e das lavouras), a Assunção de Nossa Senhora (15 de Agosto), a do padroeiro da localidade, as Missões. Já as de natureza social e familiar, incluíam bailes, saraus, tertúlias, consoadas, manifestações folclóricas, etc.



PEQUENO GLOSSÁRIO CULINÁRIO

Alcamonia – doce feito de melão e de farinha de milho ou mandioca ou amendoim; pé-de-moleque

Acarajés (carajés) – bolinhos de feijão, fortemente apimentados, muito apreciados para se fazer uma "boquinha" ou "tira gosto", antes do almoço ou do jantar, como acompanhantes de aperitivos alcoólicos (influência baiana em nossa alimentação)

Bechamel – molho salgado feito com leite, gordura, farinha.

Café com duas mãos – ("café medroso") – café acompanhado com biscoitos e quitandas

Caribé – mingau de farinha fina; polpa cremosa de frutas (abacate)

Catimpuera – espécie de bebida fermentada feita com aipim ou milho cozido e que, após peneirado, mistura-se água ou mel

Codório – trago ou brinde com bebida alcoólica

Consoada – festa natalina, de tradição lusa, que se prolongava pelo mês de Janeiro e dia dos Santos Reis. Iniciava-se – e se estendia – com a ceia do Natal, missa do galo, presépio do Menino Jesus, as pastoreiras, folias de reis, trocas de presentes e obséquios entre vizinhos (quitandas, pratos de arroz doce, rabanadas, condessas de pastéis, partes de leitão ou de cabrito assados, garrafas de vinho e licor, etc); ceia familiar natalina; pequena refeição à noite

Folar (fogaça) – bolo (ou presentes) que os padrinhos dão aos afilhados à época da Páscoa; bolo grande. Trata-se de uma antiga tradição portuguesa.

Jabá – qualquer refeição ou prato servido; carne de vaca salgada e disposta em mantas; carne de charque

Maçal – soro de leite que se obtém da massa de queijo

Mata-bicho – repasto acompanhado de café adocicado com rapadura ou melado e tendo como quitandas ou merenda, quase sempre, bolo ou broa de fubá (mais recentemente, pão de trigo)

Merengue (suspiro) – bolo de claras de ovos com açúcar

Mica – pequena porção ou fração; pequena quantidade

Mocororó – rapa da panela

Peta – bolinho leve de mandioca ou fubá

Pirão – papa grossa de farinha de mandioca; escaldado

Poial (tacureba) – fogão rústico, formado de pedras sobre os quais se assentam panelas, tachos, etc.

Quebra-torto ou "Tira-torto" – quitandas ou petiscos improvisados, confeccionados ou consumidos de momento, para prover emergências alimentares

Quiçamã – mingau de polvilho

Rolão – parte grossa "encaroçada" da farinha

Sambongo (currumbá) – doce de coco ou mamão verde ralado, ao qual se adiciona calda ou melado

Siricaia – creme preparado com leite, açúcar, ovos e aromatizado com canela ou outras especiarias

Xiró – caldo de arroz temperado com sal; canja

Zurrapa – vinho ou qualquer bebida de má qualidade

Nota: Dispomos de riquíssimo e fascinante acervo oral envolvendo nossa culinária típica (termos, expressões, ditados, receitas, etc., dos quais as retro mencionadas são um ínfimo exemplo) e que necessitam ser pesquisados, catalogados, reunidos. Pode-se observar, pela amostra, vocábulos de origem portuguesa, africana e ameríndia. Um patrimônio valioso, sem dúvida!

Atenção estudiosos, universitários, pesquisadores etaliii: quem se habilita ??? Afinal, não somos ou não queremos ser conhecidos como a "terra" ou "a capital do biscoito"???

Bibliografia básica

Torres, João Camilo de Oliveira – "História de Minas Gerais", Difusão Pan-Americana do Livro, Belo Horizonte, 2ª ed, 1966

Friero, Eduardo – "Feijão, angu e couve" – Ed. Itatiaia, Belo Horizonte, 1982

Resende, Antônio Lara – "Memórias – I" 1970

Resende, José Augusto – "Pallidas reminiscências da antiga Lage – hoje villa de Rezende Costa", 1920

Carlos Batista da Silva



Sr. Carlos Silva

Carlos Batista da Silva ⁽¹⁾ nasceu na Fazenda do Retiro em Santa Rita do Rio Abaixo (hoje Ritópolis) no dia 27/10/1893, filho de Thomaz Ribeiro da Silva e de D^a Ambrosina Cristina Mendes de Almeida, de quem ele e irmãos ficariam órfãos em 21/01/1907⁽²⁾.

Em 1913, casou-se com a jovem Hormanina Melo e Silva, de tradicional família sanjoanense, com a qual teve ao total, 13 filhos. Em 1924, quando construía a nova sede da fazenda, perdeu, com apenas, 10 meses de idade, sua filhinha Zélia. Tristes e desolados pela primeira perda na família, o casal decidiu registrar a nova sede da fazenda com o nome de “Saudades de Zélia”, perpetuando, assim, a memória da filhinha amada.

Em 1929, um novo e rude golpe aconteceu, pois, com apenas 16 anos de casados, perdeu a sua esposa, que o deixou com 8 filhos menores. Após um ano de viuvez, sentindo o peso da responsabilidade de cuidar, sozinho, de seus oito filhos menores, casou-se, no dia 26 de Fevereiro de 1930, com D^a Maria

da Glória de Oliveira, jovem de Conceição da Barra de Minas, com a qual teve onze filhos.

Radicado na fazenda, ai criou as duas famílias, com a ajuda de sua abnegada esposa. Era um amante da leitura: gostava de escrever, assim, como também de declamar poesias. Escreveu o livro intitulado “As três mortas”, ⁽³⁾ no qual homenageava sua mãe, sua primeira esposa e sua cunhada Maria dos Anjos de Melo, que havia falecido em 1918, por ocasião da “gripe espanhola” ⁽⁴⁾.

Era católico praticante e um fervoroso devoto de Nossa Senhora do Rosário, através de quem, segundo ele, por sua maternal intercessão junto a Deus, viria a ser contemplado, ao longo da vida, com inúmeras graças. Faleceu em setembro de 1976, com quase 84 anos de idade, deixando, naquela data, 15 filhos, 60 netos e inúmeros bisnetos. Sepultado no cemitério paroquial da cidade de Conceição da Barra de Minas, onde tinham sido enterrados igualmente seu pai e seus avós paternos.

(Texto de autoria de seu filho, sr. Antônio Ribeiro Jackson)

NOTAS

(1) Carlos Silva, como é melhor conhecido, talvez seja o único memorialista de nossa terra, no passado. Homem culto, estudioso, orador, intelectual e de largas amizades, deixou escritos (memórias familiares, poesias, discursos), que, em sua maioria, ao que parece, se perderam. Um homem, no mínimo, incompreendido em sua época.

Recentemente, a erudita Prof^a Ermínia de Carvalho Caputo Resende – a quem, uma vez mais, cumprimentamos -vem surpindo, com grande talento e perspicácia, essa lacuna cultural de nosso meio, tendo publicado, até o momento, a valiosa obra “Serão estes os sítios formosos?” Permanecemos todos na expectativa de novos lançamentos.

Registramos, ademais, outros respeitáveis cronistas e memorialistas de nossa terra, como o sr. Efraim Antônio de Marcos, sr^a Nilza Trindade de Moraes, sr. Ademir Mendes, a quem igualmente parabenizamos.

(2) Sobre D^a Ambrosina Cristina Mendes de Almeida ver matéria publicada em nosso boletim, edição n^o XVI, Janeiro/2009 e ainda notas publicadas nas edições n^o XVII, Fevereiro/2009 e n^o XVIII, Março/2009

(3) Por iniciativa de seu filho, sr. Jackson, a quem congratulamos, tem-se recuperado frações da obra de Carlos Silva, dentre elas, fragmentos/trechos da obra “As três mortas” e ainda caderno de anotações familiares.

(4) Sobre a sr^a Maria dos Anjos de Melo, extraordinária figura da história são-tiaguense, cognominada “o anjo da comunidade são-tiaguense” em especial pelo seu abnegado trabalho de enfermeira, quando da “gripe espanhola” de 1918 e da qual ela viria a ser uma das vítimas, ver matéria em nosso boletim, edição n^o X, Julho/2008, pág.6

GESTÃO MUNICIPAL

Estatuto da cidade e sustentabilidade ambiental

Toda comunidade necessita dispor de um Plano estratégico ou Plano Diretor. No mínimo, um Estatuto da cidade. Como gerir uma coletividade sem um arcabouço de normas, regulamentos e projetos? Complexas e onerosas questões aguardam a ação do administrador público e impactam a vida dos moradores – da atual e próximas gerações. Problemas que exigem planejamento, criatividade científica, tecnológica, sociológica, artística, política, cultural, humana e até mesmo espiritual.

Temas os mais variados estão aí, aos borbotões. São de uma atualidade ímpar e não podem ser protelados: sustentabilidade, logística urbana, comunicações, transporte coletivo e intermodal, controle ambiental, contaminação do solo, poluição do ar e das águas, coleta seletiva e tratamento de lixo, saneamento básico e tratamento de esgotos, distribuição de água e preservação de mananciais, rede hospitalar e atenção plena à saúde, rede escolar básica e tecnológica, arte e cultura, lazer, segurança pública e defesa civil, atenção a minorias, à criança, ao jovem, ao idoso, ao deficiente e afins, enfim o exercício pleno da cidadania.

Falta, todavia, uma visão estratégica maior em muitos de nossos administradores e representantes. Muitos, sequer, dispõem de um programa de governo. Há igualmente a omissão da sociedade, o excesso de leis, e até bizarrices...Estamos, todavia, evoluindo, amadurecendo nossa presença e cidadania, passando a acompanhar, compartilhar, cobrar e apoiar a governabilidade.

Na área ambiental e de defesa dos recursos naturais, cabem, entre nós, audaciosas iniciativas por parte da administração municipal em parceria/consórcio com outras municipalidades da região.

1. Criação de associação dos municípios formadores da (sub)bacía do Rio Jacaré (que nasce em nosso município e daqui já sai predado), objetivando a captação de recursos para sua recuperação, preservação, em especial o apoio aos proprietários rurais, de cujas propriedades saem suas nascentes

2. Criação de um "pool" de municípios de nossa região e que formam nascentes dos mais diversos rios: Jacaré, Rio Grande, Rio das Velhas, etc. Incluem-se, dentre outros, os municípios de Resende Costa, São Tiago, Ritápolis, Oliveira, Carmópolis, São João Del Rei, Entre



Rios, Passa Tempo, Ibituruna, Bom Sucesso, etc., de onde saem largo volume de água para a formação de bacias e rios como o Paraná, São Francisco, etc.

Objetivo: cobrar royalties pelo fornecimento de água, o que gerariam recursos para nossos municípios melhorarem a condição das nascentes, medidas de impacto ambiental e mesmo de renda para os proprietários rurais, a exemplo do que a SABESP faz no sul de Minas (municípios e proprietários são treinados e remunerados para manterem as nascentes em boas condições e assim garantirem o fornecimento de água abundante e pura para a capital paulista)

Necessitamos harmonizar as relações entre o Estado tentacular, suas empresas exploradoras de água e exigir um retorno para o cidadão, a comunidade e a natureza. Empresas estatais, concessionárias, mineradoras e tantas quantas utilizam-se de grande volume de água e muitas vezes gratuitamente, quando não predatoriamente, necessitam repor o que tiram dos pequenos municípios e propriedades.

Não podemos nos esquecer que a região metropolitana de Belo Horizonte e outros polos econômico-industriais regionais estão já demandando nossos recursos naturais (ex: areia) e em questão de anos, talvez água. Estudos oficiais apontam nossa região como um importante núcleo abastecedor da Grande BH, nas próximas décadas, em especial no setor hortifrutigranjeiro e alimentício em geral.

Temos que nos preparar – e bem – para tal. E são, enfim, arrojados desafios para a nova administração municipal e para todos nós!!!

HOMENAGEM À VOVÓ ZETA

Foto de 1920, família natural de São Tiago/MG, filhos, Maria da Glória Caputo e João Batista Caputo

Em 1985, acompanhando o Monseñor Francisco em uma viagem, ouvi dele coisas maravilhosas sobre a grandeza e a generosidade de minha avó paterna, Maria José Caputo, a “minha vovó Zeta...”, falecida em 1977... Também o Dr. Ary Carvalho, anteriormente, manifestou a mesma admiração por ela... Não me surpreenderam, pois a conheci de perto e pude admirar sua postura diante da vida e forma com a qual enfrentou as inúmeras dificuldades vividas ao enfrentar uma viuvez precoce, com sete filhos pequenos, sendo o meu pai, “o Tumais da Zeta”, o mais velho, então com onze anos... Sobre meu pai, cem páginas seria pouco para escrever seus feitos... Aqui quero apenas homenagear as pessoas maravilhosas que foram, e que conheci de perto, com exceção do Tio Valdemar (morto na adolescência) e Tia Gracinha, falecida em 1968... Tio Zé Tomé, na primeira vez que o visitei, perguntei ao meu pai o porquê de orelhas tão grandes... Ao que ele respondeu: Você também tem orelhas grandes! (fato)... Tio Joãozinho em sua loja, atencioso, casado com a Tia Clara (a quem acompanhava em alguns passeios com a missão de repetir-lhe no ouvido o que lhe diziam)... Tia Tatala e Tia Nhanhá, as mais próximas de nossa família e muito amadas... Tia Conceição, já velhinha, mantinha o penteado que usou para tirar esta foto... Em sua casa, em São João Del Rey, recebeu-nos muito bem na única visita que me recordo ter feito, em 1970, então com cinco anos... Estou certo da admiração que todos os parentes contemporâneos sentem em relação a estes homens e mulheres que trouxeram para nossas veias o sangue



Da direita p/ esquerda: José Tomé Caputo, João Evangelista Caputo, Valdemar Caputo, Maria da Conceição Caputo, Maria Clara Caputo, Maria José Caputo.

Da esquerda p/ direita: Maria das Graças Caputo, Maria da Glória Caputo, João Batista Caputo, Maria Ismeria Caputo Gonçalves e Francisco Gonçalves

nobre aliado à simplicidade, honestidade e grandeza... À minha eterna Vovó Zeta, que junto de seus filhos Tomáz, Margarida, Cota, Cirilo, Antonio, Titino e Dodor, conseguiu construir uma linda trajetória apesar da perda sofrida com a morte do meu avô, ainda tão jovem, Modestino Castro (Tita), fica nossa saudade eterna...

por José Alves de Castro (foto tirada próximo de 1920)

UM ALERTA

Eu queria fazer um alerta às autoridades de nossa querida São Tiago, a respeito dos desmandos que estão ocorrendo em relação à difícil acessibilidade das pessoas, principalmente, os idosos, que estão encontrando para caminharem nos passeios de nossa cidade, devido à falta de cumprimento das leis que nos dão esse direito e que devem ser por todos e para todos respeitadas!

Está se tornando, cada vez mais comum, cruzarmos com ciclistas em alta velocidade pedalando suas bicicletas nos passeios, que são de uso exclusivo dos pedestres, o que não está acontecendo.

Encontramos, também, portões de garagens abertos para o lado de fora obstruindo, assim, a passagem de senhoras que, conduzindo um carrinho com seu bebê, são obrigadas a deixarem o passeio e, com visível dificuldade, caminhar pela rua correndo o risco de serem atropeladas pelos carros, cada vez mais numerosos e velozes!

É bom que se diga, também, que não está sendo respeitada, aqui, a lei do silêncio; pois, às altas horas da noite, as pessoas são acordadas pelos veículos que, com seus aparelhos de som ligados no último volume, percorrem a praça em alta velocidade, buzinando sem cessar, o que demonstra uma grande falta de educação e respeito pela sociedade em que vivem.

Ao comércio cabe, também, uma grande parcela de culpa, por esses desmandos, pois é comum encontrarmos mercadorias expostas nos passeios, dificultando, e muito, a passagem dos pedestres!

Estamos vivendo já no século vinte e um e é inconcebível que isso ainda ocorra em nossa progressista e tão querida São Tiago!...

Antônio Ribeiro Jackson