

## EDITORIAL

### CORDIALIDADE E VIVENCIA

Necessário, para o bom sucesso das relações, acima dos conflitos existenciais, exercitar ininterruptamente o nosso quantum de gentileza, respeito, humildade, bondade, alegria, sinergia, empatia. Nossa capacidade amorosa de aceitar e acolher diferenças de comunicação, de posicionamentos. Sermos edificantes, o desejo de ver o outro feliz, de cuidar e ver o florescimento da espontaneidade, da contemplação mútua, da assertividade. Postura, alto astral, determinação, maravilhamento com o mundo e a Criação Divina.

Beleza, estética, conhecimento são fatores que aproximam. São elos de atração e sincronia; nada, porém, substitui a cordialidade, o afeto, a simpatia, o entusiasmo, o bom humor, a capacidade – até

mesmo silenciosa – de admirar, de harmonizar, de confluir...

Temos todas nossas dores vividas, nossas inquietudes, transições, alegrias sentidas, medos, dúvidas, dores e amores, fantasias afloradas, reprisadas... Expressamo-nos, por vezes, de forma ambígua, e quando tentamos ocultar nossas memórias, fazemo-las emergir, com mais vitalidade, dos túneis do passado e do presente. Lírios e delírios de nossas vivências, com suas rupturas, pudores, perdas, devaneios, tristezas...

O rio que transborda do leito. Mistérios que se revelam. O sol que se solta. Exercício da liberdade contida. Registros do sonhado. Clandestinidade do verdadeiro eu como circunstância e como escolha.

### AO PÉ DA FOGUEIRA

#### O COPO DE MELADO

Fazer política, ser candidato a cargo eletivo, em particular em pequenos municípios, eleitorado quase todo rural, não era nada fácil. O corpo a corpo, visitar eleitor por eleitor, casa a casa. Sob sol ou chuva, enfrentando ainda precaríssimos caminhos. Saber agradar, bajular por vezes. Dar a resposta na medida certa. Prometer minas e carochos – que o povo era bom para pedir e de acreditar, ah isso sim...

Naqueles idos de 1970, lançara-se candidato a prefeito. Insistência dos amigos, justificava. O dia das eleições se aproximando. Uma lufa, a azáfama de sair da cidade, madrugada ainda, rumo a distantes paragens do município e até fora das fronteiras, pois muita gente de fora era cooptada ou até por facilidades de locomoção, para votar em São Tiago. Objetivo era o mesmo: visitar o máximo de casas. Uma via sacra de dias, semanas, de porta em porta, no dedão, botina surrada a pisar barro e estrume de vaca - estradas, como de sempre, ruins, população abandonada ao deus dar e só lembrada e adulada por políticos, nos períodos eleitorais.

Fazendo campanha pelas bandas da Carapuça, alguém informa-lhe que, num dos fundões, adiante da "Figueira", morava um casal – na verdade uma tapera, local de difícil acesso, itinerário de uns 2 quilômetros a pé. O carro teria que ser deixado no alto da estradinha. Eleitores que não poderiam ser esqueci-

dos, afinal de grão em grão é que a galinha enche o papo...E, por um ou dois votos, podia-se perder um pleito...

Chegou, afinal, àquele cafundó, trilhas de puro sarandi, caminhada suada, botina ringindo, pés renegando. Bem recebido na cafuná. Indigência geral. Casal pobre, alegre todavia. Contam casos. Explica a razão de sua presença. A visita se estende. Colhe promessa de votos. Hora de dar no pé, informa. Hospitalidade, porém, por mais sofrível o lar, é questão de honra. A dona, uma cabocla de seus quarenta anos, fortona, bonitona ainda, apesar de maltratada pelo rude labor braçal, esclarece que não estava prevenida para visitas. Nem café coado tinha no momento. Ou sequer os ingredientes. Como o moço iria sair de sua casa sem um petisco, um tira torto, ainda por cima em andanças pelo mundo?! Desculpando-se da inópia reinante, vai até um tocosco móvel, em pandarecos, à guisa de armário, retira um copo e o estende, praticamente o empurrando até à boca do visitante candidato.

- É melado. A única coisa que tenho para lhe oferecer...

Levando a encardida taça de alumínio aos lábios, embora cheiroso o melado, despejando o conteúdo à boca, nela estava a se agitar uma enorme, asquerosa barata...



# ADIVINHAS

- 1- O que é que em casa está calado, no mato está batendo?
- 2- O que mais pesa no mundo?
- 3- O que é, o que é?
- Tem barba e não é bode tem dentes e não morde?
- 4- O que é que é meu, mas meus pais usam mais do que eu?

Respostas: 1- O machado; 2- A balança; 3- O milho; 4- Meu nome

## Provérbios e Adágios

- Os ignorantes, que acham que sabem tudo, privam-se de um dos maiores prazeres da vida: aprender.
- Os sábios não dizem o que sabem, os tolos não sabem o que dizem.
- Se o vento soprar de uma única direção, a árvore crescerá inclinada;
- Pouco se aprende com a vitória, mas muito com a derrota.
- Nunca se esquecem as lições aprendidas na dor.

## Para refletir:

### Ninguém é insubstituível?

Tem uma frase que circula por aí, que diz que “ninguém é insubstituível”. Isso é uma bobagem. Ninguém é substituível. O que pode ser substituído é o que eu faço. Eu, Cortella, antes de existir, o universo não era assim. E quando eu deixar de ser, ele não será mais assim. Eu sou, você é, ele é, ela é parte essencial desse mistério. Ninguém é substituível. O que é substituível é o que aqui, o que alguém faz numa usina, numa universidade, num hospital, em casa, outro aprende e faz. Agora, eu sou insubstituível. E eu não queria deixar de ser. Mas só tem uma maneira de continuar: continuar nos outros, com fraternidade. A única maneira de continuar na vida é repartir vida. Se você guarda vida com você, ela contigo vai.

(Mario Sergio Cortella, autor de Qual é a tua obra? Ed. Vozes)

## 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: Ana Clara de Paula

Revisão: Heloisa Helena V. Reis Oliveira.

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

Apoio: Renata Aparecida de Paula Serpa

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 Renata Aparecida de Paula Serpa

Realização:



## NOTAS

### FESTAS DE SÃO TIAGO MAIOR NO AMAPÁ

INTERNET/DIVULGAÇÃO



Recebemos de nosso conterrâneo e amigo Dr. Edmar Ângelo Resende da Mata, residente em Macapá (AP), excelente material e registros sobre as comemorações de São Tiago Maior, que são festivamente realizadas no município de Mazagão, no Estado do Amapá e que cremos, poderão/deveriam ser adaptados e inseridos no âmbito das nossas solenidades.

Agradecimentos especiais ao Dr. Edmar

## "A GUERRA DO PARAGUAI"

Fomos informados – ou melhor corrigidos – pertinente à matéria “A Guerra do Paraguai”, publicada em nosso boletim nº XLIII, mês abril/2011, que outro morador do Córrego Fundo, em fins do século XIX, que comentava sobre as atrocidades da Guerra era o sr. Diógenes. Muitas pessoas de nosso meio foram convocadas compulsoriamente para o conflito, sendo que caravanas militares e até milícias vasculhavam a região, recrutando combatentes à força e caçando desertores, que eram muitos. O sr. Diógenes e outros moradores, provavelmente, tenham participado da Guerra, pois a oralidade local preservou, durante décadas, relatos assombrosos do que viram (chacinas de civis, incêndios de cidades, epidemias, etc.). Outras personagens desse sinistro cenário foram mercadores da região que levavam muarens, suprimentos de nosso Estado para as tropas brasileiras nas linhas de frente.

INTERNET/DIVULGAÇÃO



Patrocínio:

EletrôMóveis



Apoio Cultural:



# QUEM TEM AGULHA

“Quem tem agulha, não compre alfinete”. Trata-se de um velho adágio popular, provavelmente de remotas origens medievais europeias e muito conhecido entre nós. Indica parcimônia, sobriedade, modéstia, economia e moderação nos gastos. Tem igualmente outras conotações de natureza psicanalítica, o que a torna uma sentença de complexa interpretação.

Numa das antigas versões francesas da história de “Chapeuzinho Vermelho”, a menina encontra o lobo numa bifurcação da estrada, o que indica que há uma decisão a ser tomada, a opção do caminho a ser seguido. O lobo pergunta-lhe:

- Que estrada você tomará, a das agulhas ou a dos alfinetes?

Chapeuzinho Vermelho escolhe a estrada dos alfinetes, porque é mais fácil e rápido unir as coisas ou peças com o alfinete, enquanto é trabalhoso costurar-las com agulhas. Em tempos e épocas em que a atividade de costurar era muito exigida e esperada das mulheres, deduz-se que tomar o caminho dos alfinetes – ao invés do caminho das agulhas – era imediatamente entendido que optara-se por algo mais fácil, de momentâneo prazer, de resultados imediatos, porém perigosos; isto quando a situação e as circunstâncias requeriam agir com o princípio da realidade e do bom senso. O Evangelho tem uma conotação similar: “O caminho da perdição é largo, porém estreito é o caminho do bem”

Outra expressão popular é “ter para os alfinetes”, o que se entende “ter o suficiente”. Os alfinetes, em tempos passados, eram objetos de luxo entre as mulheres, de difícil fabricação, caros e de fins como requintados enfeites.

Referia-se ainda a uma quantia em dinheiro, geralmente oferecida às esposas, filhas, noras, noivas, cunhadas ou sobrinhas de autoridades ou pessoas importantes, visando à obtenção de algum favor especial. Uma alfinetada por tabela e conveniência. Hoje os alfinetes não passam de objetos de adorno e de meros utensílios domésticos e passaram a ter o significado de “coisa de pouco valor”, “algo inexpressivo”

A expressão chegou a ser incluída em textos legais. Assim, o Código Civil português de Julho de 1867, reinado de D. Luís, redigido pelo Visconde de Seabra, e em boa parte, ainda em vigor na atual legislação lusitana, em seu artigo 1104, rezava textualmente o seguinte: “A mulher não pode privar o marido da convenção antenupcial da administração do patrimônio do casal, mas pode reservar, para si, o direito de receber, a título de alfinetes, uma parte do rendimento de seus bens, e dela dispor livremente, contanto que não exceda a terça dos ditos rendimentos líquidos”

Uma singular prerrogativa registrada em lei; coisas de antigamente e de flagrante viés machista. Não mais se fala, em nossos tempos, em alfinetes como bem de valor ou fração de rendimento conjugal.

## Provérbios e ditados tendo como temas “Agulhas e alfinetes”

- Ganhar dinheiro é como cavar com um alfinete na areia; perder dinheiro é como atirar água na areia
- Tão difícil quanto achar uma agulha no palheiro
- A agulha veste os outros e vive nua
- Ter bala na agulha
- Gato com fome come farofa de alfinete
- “Tens uma salva de prata / onde pões os alfinetes.../ Mas não tem salva nem prata / aquilo que tu prometes”  
(Fernando Pessoa)

## UM EPISÓDIO SINGULAR

Um episódio típico ocorreu no Ceará, envolvendo um padre e o escrivão da Real Fazenda, Francisco Bento Maria Targini, que ficou indignado com o pedido a ele encaminhado pelo Pe. Elias Pinto de Azevedo, solicitando-lhe o pagamento de uma gratificação por serviços alegadamente prestados. Eram tempos em que os sacerdotes eram remunerados pela Coroa, situação que só viria a desaparecer em 1889 com a proclamação da República. Para externar sua indignação, o escrivão enviou ao padre um ofício com duríssimas palavras:

“O documento que Vossa Mercê me remeteu para cobrar a sua cômputo do tempo de serviço que diz ter servido de vigário dessa povoação de Almofala, não é bastante para o dito efeito, visto que Vossa Mercê serviu sem as competentes provisões. A respeito de Vossa Mercê me oferecer 50 mil réis para os “alfinetes” da minha mulher, se me oferece dizer-lhe que ela quando veio de Lisboa trouxe já os alfinetes que lhe eram preciosos para as suas costuras no Ceará. Eu desculpo esta sua ousadia em atenção à sua idade, à sua demência e ao feio costume que, até a minha chegada, se usava para decidir semelhantes questões por dinheiro, por ter sido aqui a venalidade companheira inseparável dos magistrados e dos fiscais da Real Fazenda. Fique sabendo Vossa Mercê que isto é um crime horroroso e imperdoável. Deus guarde a Vossa Mercê. Villa da Fortaleza, 14 de dezembro de 1801. (a) Francisco Bento Maria Targini

(Fonte: [http://www.coletiva.net/site/artigo\\_detalle.php?idArtigo=613](http://www.coletiva.net/site/artigo_detalle.php?idArtigo=613))



## SUPERSTIÇÕES

Muitas superstições e condicionamentos oriundos da atávica mentalidade popular acham-se ligados à agulha. Eis alguns, aleatoriamente coletados:

- Em noite de São João, duas agulhas mergulhadas numa bacia d’água, caso se ajuntarem, indicam casamento.

- Agulha que quebrar, ao se coser um vestido, é sinal de que não se viverá para usá-lo.

- Agulha com que se cose a mortalha deve ir com o defunto para a cova.

- Agulha que fura o dedo da costureira denuncia que a dona do vestido não será grata a quem o fez.

- Quando uma agulha se enterra em alguém, deve-se extrai-la logo, porque percorrerá todo o corpo e assim que atingir o coração, determinará a morte do acidentado.

- Quem encontrar agulha (de coser), deve descartá-la de pronto, nunca utilizá-la, pois é condutora de infortúnios, principalmente se coseu roupa de defunto.

# Distrações e Folguedos Infantis

Diversificados, criativos, embora a pobreza e as limitações reinantes, eram os folguedos infantis ai pelos meados do século passado. Brincadeiras, jogos, divertimentos, ritmos, cenografias, com que se compensava os marasmos e rotinas cotidianas de então. Não havia as benesses de lazer e recreação modernas: televisão, jogos eletrônicos, celulares, clubes, shoppings... A censura e a vigilância dos pais eram permanentes. Daí ser motivo de espanto ao relembrarmos aqueles tempos e percebermos quão hábeis e inventivas eram as crianças na busca por formas sadias de diversão...

Uma das tantas distrações da meninada, em tempos passados (décadas de 1950, 1960) eram as “peladas”, realizadas nos lotes vagos, nas ruas poeirentas, ou ainda em plena Praça da Matriz. E quase sempre enfrentando a implicância de adultos, da polícia e do pároco. Eram grupos de 10, 12 garotos correndo atrás de uma precária bola, muitas vezes confeccionada com panos, meias velhas, trapos, surrupiados em casa, algumas das bolas revestidas com um couro ou solado de boi que se conseguia geralmente na sapataria do Gustavo ou dos irmãos Inácio e Tiago Pantaleão. Não raro, tinha-se que correr, por sebo nas canelas, pois a bola cismava de atingir alguma janela, quebrar uma vidraça, cair em algum quintal vizinho – era confusão na certa... Isso quando a polícia não tomava antes a bola, picando-a sob nossas desoladas vistas.

Havia, então, a promoção das indústrias de refrigerantes - a da “tampinha premiada” – com que se podia trocar, caso fosse você o felizardo, por uma bola oficial nº 5. Ser sorteado era o sonho de toda a meninada, pois uma bola dessas garantia, com maior classe e glamour, a “pelada”. Daí os guris ficarem pelas ruas, em especial próximos aos escassos bares de então, coletando ou pedindo aos privilegiados e abonados fregueses (bancários, “filhinhos de papai”, dentre tantos que tinham condições financeiras) ali desfrutando do líquido refrescante, que lhes doassem as tampinhas e que eram avidamente disputadas até por grupos ou turmas rivais das “peladas”. Havia, a esse respeito, um grupo de crianças do Cerrado

temido pelas demais). Já as crianças comprarem e tomarem os refrigerantes era algo quase impossível. Raras eram as moedas disponíveis nos bolsos das calças curtas, tornando tais guloseimas inacessíveis aos sonhos de consumo da pobre petizada. Mesmo para crianças oriundas de lares com posses, ainda não havia essa febre consumista, capitalista que encontramos hoje e daí não haver espaço no orçamento familiar para tais dispêndios. Lembramo-nos de que uma das marcas e slogans de então era “Quem bebe grape, repete”. Havia ainda outras marcas como coca cola, crush, bingo, laranjinha, etc.

Além dos refrigerantes, igualmente inacessíveis eram as delícias e guloseimas guardadas nos jarros e boiões de vidro ou expostas nas vitrines e que nós, crianças, apenas comíamos com os olhos, passávamos com o cheiro, pois estavam inteiramente fora do alcance do poder de compra de nossos bolsos vazios. Balas, doces, tortas, pudins, canudos, açúcar candi ali à frente, impassíveis, intocáveis ante os olhares gulosos, os lábios salivados... Éramos, quase sempre, enxotados porta a fora pelos donos, fregueses ou pela polícia, pois menor não podia, segundo os preceitos de então, entrar em bar, sequer ficar à porta, gauder... Criança não era gente! Um turbilhão de ideias, lembranças, imagens vem-nos à mente, aqui agora, tempos de infância que vão se distanciando, mas ah! tão vivos, tão presentes, quão corrosivos!...

Os papagaios (pandorgas ou pipas) eram igualmente uma outra álaçre modalidade de diversão. Como em São Tiago venta muito, era comum avistarem-se dezenas de pipas saracoteando, movendo-se pelos claros espaços. Eram de vários tamanhos, formas, cores, confeccionados pela própria meninada e até por marmanjos. Alguns com muita criatividade – em forma de balaios ou cestos de moldes geométricos: paralelogramo, losango, oblongos... As linhas eram adquiridas no comércio ou, para as crianças mais pobres, filadas em casa, dos carretéis de costura, para a zanga das mães costureiras.

INTERNET/DIVULGAÇÃO





À noite, a engenhosidade era maior e mais policromática. Lanternas acesas eram presas à cauda das estrelas dos papagaios. Verdadeiros balões, alguns imensos, com os mais variados formatos. Experts, nessa área, eram o Dr. Paulo Silva (médico passatempense que clinicou algum tempo entre nós, inícios da década de 1960), Bosco Caputo, Juvenal (eletricista que aqui trabalhava na manutenção da “Sonda” e famoso goleiro do Cruzeiro). Havia uma cerrada competição, em que se “comia linha”, tática de arrebentar a linha da pipa ou balão vizinho; pipa arrebentada, era aquela corrida para se recolher a linha perdida entre árvores, telhados. Era um artigo valiosíssimo...

Inúmeros outros folguedos compunham a nossa vivência infantil. O jogo do “finco”, mais apropriado para os dias de chuva, em que o solo estava mais permeável; as rolimãs, que eram carrinhos de quatro rodas, feitos de tábuas, alguns até com adaptação de freio, com os quais se descia os passeios e ruas íngremes; o “estoque”, um gomo de bambu, com uma vareta ou dispositivo

interno, nos moldes de uma bomba de encher pneus, municiado com casca de laranja, polpa de chuchu, etc. Provocava um estampido próprio, pois ao ser acionada e impulsionada para a frente, a vareta lançava os “projéteis”; bolinhas de gude, jogo também chamado de boque ou jogo do pinhão; bilboquês; berra-bois; corruipos; piões movidos a chicote e piorras impulsionadas por fieiras, também conhecidas como esgarabulhão; as quedas de braços; corrida do saco; bodoque (ou funda ou atiradeira)

As meninas brincavam de ciranda, passar anel, peteca, pedrinhas, roda, queimadas, barra manteiga, fórmulas de escolha.



## Tipos de folguedos antigos

- Amarelinha (maré, academia, pedrinhas)
- Adivinhas (adivinhações)
- Apertão (aperta cunha, vaca parida)
- Balões
- Bilboquê
- Boque (gude, caguira, jogo de pinhão)
- Bodoque (funda, atiradeira)
- Cabra cega (pícula)
- Candeeiro
- Capuzo
- Ciranda (roda)
- Finco
- Fogo pulado
- Fórmulas de escolhas e seleção
- Malha
- Manga
- Mão mole
- Maria cadeira (cadeirinha)
- Peteca
- Pincho
- Pula carneiro
- Pau de sebo
- Pipa (papagaio, arraia, pandorga)
- Pique (maria macumbé)
- Ponga
- Roda pião
- Rolinha
- Sisudo (silêncio)



## JOAQUIM VIVAS DA MATA



Joaquim Vivas da Mata

Inovação e pioneirismo. Palavras certas para descrever Joaquim Vivas da Mata, o primeiro prefeito de São Tiago. Inovação porque em um tempo em que São Tiago não era nada, administrou e iniciou um processo de desenvolvimento para a cidade. Pioneirismo porque foi pioneiro na produção leiteira. Nascido em 1910, Senhor Joaquim, mais conhecido como Zizi Mata, nasceu na fazenda de seu pai, Senhor Job Mata. Casou-se com Marina Caputo da Mata em julho de 1933 e tiveram nove filhos: Onofre, Raul, Edna, Eunice, Job, José Glória, Luiz, Marina e Maria da Conceição. Essa feliz família viveu muito tempo na fazenda da Mata, onde Senhor Zizi havia nascido. Ele era apaixonado pela política e quis se descartar nesse mundo. Eles, então, saíram da fazenda em 1948.

Senhor Zizi foi um agropecuarista arrojado, dono da fazenda da Manteiga, destacou-se pela visão de negócios. Sua fazenda lhe rendeu o melhor plantel de gado leiteiro e tornou-se uma das mais produtivas fazendas do Município.

Zizi Mata, o primeiro prefeito do recém-emancipado município de São Tiago, assumiu o cargo em 18 de janeiro de 1949 e ficou até 18 de abril de 1953. Teve como vice-prefeito “Henrique Pereira Santiago”. Durante seu mandato, algumas ações foram:

- A construção de uma nova ponte no Ribeirão das Laranjeiras;
- A construção de uma caixa d’água em Mercês de Água Limpa;
- A reforma sobre o Ribeirão das Fábricas, além de muitos empreendimentos.

Ele gostava de ajudar o povo e dar conselhos. Deu seu coração pela cidade. Senhor Zizi era um homem muito inteligente e avançado para os tempos, por isso marcou muito a cidade de São Tiago.

Por ele ser bastante honesto foi convidado para ser gerente do primeiro Banco Nacional de São Tiago, função a qual desempenhou até sua morte em 25 de abril de 1959, com 49 anos. Nessa ocasião também exercia o cargo de vice-prefeito, no mandato de Octávio Leal Pacheco. Seu falecimento causou grande impacto para todos e saudade para muitos.<sup>3</sup>

Senhor Zizi foi mesmo um ótimo homem que marcou a vida de muitas pessoas. Em sua homenagem, há uma rua com seu nome “Joaquim Vivas da Mata” situada no bairro do cerrado e outra no Distrito de Mercês de Água Limpa.

(Lucas Manoel dos Santos Santiago, Daniel Eurico de Gouveia, Jennyfer de Cássia Silveira Santos e Drielle Eliza Silva Sampaio).

*Biografias extraídas do livro “Memórias”*

*Autoria: Alunos dos 8º anos – 2013*

*Escola Estadual “Afonso Pena Junior”*

*Coordenação: Helena Marques de Castro e Coelho e Jussara Borba Ribeiro Sousa.*

# VERBOS "CULINÁRIOS"

São Tiago e região, que detém valiosíssima tradição culinária, necessitam, igualmente, dotar-se de instrumentos de pesquisas (históricas, memorialísticas, linguísticas, etc.) de reconhecimento de seu acervo cultural e além do mais, preocupar-se urgentemente com a implantação de núcleos técnico-educacionais (cursos e/ou escolas de nutrição, engenharia e tecnologia de alimentos, economia doméstica...) Ouve-se dizer que a UFSJ-Universidade Federal de São João del Rei deverá universalizar seus cursos até 2020/2025. Por que não se pleitear uma unidade na área de alimentação e nutrição para São Tiago?! Com a palavra as autoridades locais e deputados aqui votados... E caso o Poder Público não aja, por que não criarmos uma fundação local ou regional com objetivos técnicos e educacionais?!

A nível linguístico, igualmente riquíssimo é o nosso idioma quanto à nomenclatura culinária e gastronômica. Fruto da miscigenação, da confluência e por vezes confrontação de várias culturas, dentre elas a europeia, a africana e a ameríndia, nosso léxico agasalha, no tocante à arte e às técnicas da alimentação, uma série de étimos e vocábulos típicos, das mais variadas procedências e que merecem ser estudados, valorizados e difundidos ao ensejo de nossos festivais, na redação de folhetos, folders, de pesquisas acadêmicas, trabalhos escolares e quaisquer materiais de divulgação de nossa culinária.

Apenas por mera curiosidade e a título de exemplo, transcrevemos, a seguir, alguns semantemas verbais – muitos deles ouvidos por nós desde crianças, em convívio com nossas mães, avós e quitandeiras – utilizados, ainda hoje, no dia a dia da fabricação de biscoitos, doces, salgados.



- **Aferventar** – ferver ligeiramente
- **Afiambrrar** – preparar a carne como presunto (fazê-la como fiambre); desfiar
- **Alourar** – dourar ao fogo
- **Amassar** – misturar com as mãos a massa até que todos os ingredientes fiquem unidos e uniformemente distribuídos
- **Assar** – cozinhar no forno
- **Bater** – misturar a massa uniformemente com o auxílio de uma batedeira elétrica, de uma colher de pau ou ainda manualmente
- **Besuntar** – aplicar óleo ou unto; friccionar ou esfregar com unto ou qualquer gordura; untar
- **Cobrir** – colocar glacê, geleia, calda, etc. em cima do bolo ou fatia
- **Corar** – dar ao alimento uma cor dourada, pincelando-o com gemas desfeitas em manteiga, leite ou água e levando-o ao forno
- **Desenformar** – retirar o alimento da forma, virando-o sobre um prato ou tigela
- **Desmanivar** – descascar a raiz de mandioca (ou de qualquer outro tubérculo)
- **Dourar** – fritar ou assar até se formar uma camada mais escura (“dourada”) por fora do alimento
- **Embeber** – impregnar com líquido (leite, água, óleo, vinho): empapar
- **Enfarinhar** – envolver com farinha
- **Engrossar** – acrescentar farinha ou maisena a um líquido, levando-o ao fogo para que fique encorpado
- **Escaldar** – passar a massa ou o alimento pelo processo da água, banha ou óleo ferventes
- **Esparrinhar** – entornar ou espremer líquido, fazendo-o saltar: espargir; borrifar
- **Espoar** – peneirar novamente a farinha (ou açúcar, etc.)
- **Estender** – abrir a massa com o rolo
- **Fermentar** – produzir fermentação; levedar
- **Folhar** – processo que consiste em deixar a massa descansar um pouco, abrindo-a bem fina sobre a tábua ou mármore; passar manteiga ou banha em toda a superfície da massa ali estendida; fazer um rolo com ela e abrir novamente
- **Gauderiar** (ou goderar) – observar os outros comerem à espera de que lhe dêem algum alimento: fixar com avidez a comida: “comer com os olhos”
- **Gruvinhar** – ponto em que o arroz (ou outro cereal) quando da cocção/cozimento está tostado, pronto para se adicionar água
- **Guisar** – preparar com refogado; refogar; ensopar
- **Levedar** – tornar lêvedo; (fazer) fermentar a massa
- **Magar** – esfarelar (pão, carnes, etc.) no caldo
- **Massarocar** (massaroco) – pedaço ou fração de fermento misturado à massa de pão, roscas, etc. para que ocorra a levedação
- **Outar** – peneirar; passar a farinha, cereal, por peneira, crivo, etc.
- **Panar** – passar (carne, etc.) em gema e clara misturadas e em seguida na farinha de rosca para fritar
- **Pelar** – levar diretamente ao fogo ou à água fervente para tirar a pele: amêndoas, tomates, castanhas, carnes, etc.
- **Pincelar** – passar manteiga, gema, etc. com um pincel apropriado na superfície de empadas, pastelões, tortas
- **Polvilhar** – espalhar levemente (sobre a superfície de tabuleiros e formas) ou cobrir a massa com farinha, fécula, açúcar, queijo ralado, etc.
- **Pubar** – por a mandioca na água para amolecer e fermentar
- **Raer** – varrer o forno aquecido
- **Refogar** – ferver em gordura os temperos (cebola, alho, tomates, etc.); guisar
- **Sanjear** – drenar; escorrer o soro ou o excesso de líquido de uma massa
- **Sanquitar** – voltear com farinha a massa de broa ou bolo para liga-la bem
- **Sengar** – separar a parte fina da (parte) grossa da farinha, de um cereal, de café, etc. sacudindo-se a peneira; peneirar; coar
- **Sessar** – peneirar; joeirar; coar
- **Sopetear** – embeber o pão (ou biscoitos) em um líquido, a fim de amaciá-lo: tungar
- **Sovar** – misturar e bater vigorosamente a massa de pão, roscas, rocambole etc.; amassar
- **Tungar** – mergulhar um pedaço de pão ou biscoito no café que se está tomando, a fim de amolece-lo; sopetear

# Mirréis e Milhão

O ramo da família Oliveira, ao qual pertencemos, foi transplantado para nossa região em finais do século XIX, quando o patriarca Antonio Carlos de Oliveira, oriundo de Conceição de Ibitipoca, na Zona da Mata, aqui adquiriu a Fazenda Rio do Peixe e que englobava terras nos hoje municípios de São Tiago, Resende Costa, Ritópolis e Passa Tempo. Nessa mesma época, mudaram-se para cá, membros da família Campos, oriundos de Ibertioga.

Parte dos filhos do Cel. Antonio Carlos nasceu e se estabeleceu na Zona da Mata e os demais já na Fazenda Rio do Peixe, adquirida, à época, (1878) de Joaquim Pinto Rodrigues Góis e Lara. O Cel. Antonio Carlos era homem rico, exercendo as funções de fazendeiro e mercador, produzindo e comercializando sua produção na região da Mantiqueira e Mata, estendendo seus negócios ao Estado do Rio de Janeiro e Corte. Bem apessoado, porte nobre, culto, viajado, conselheiro, de grandes relações, o Coronel tornou-se uma das personalidades mais distinguidas de nosso meio.

A família Oliveira sempre manteve estreito relacionamento e intercâmbio entre seus membros, ocorrendo permanente contacto e visitas entre os familiares do Rio do Peixe e os da Zona da Mata, o que, naqueles árduos tempos, se processava através de extenuantes viagens a cavalo, em comitivas e caravanas que agregavam familiares e serviços.

Na Zona da Mata, a principal atividade econômica, à época, era a cultura do café, permitindo relativa ou mesmo considerável renda a muitos proprietários. Eram cafeicultores ricos, na acepção da época. Já em São Tiago e Resende Costa, desconhecia-se quase que inteiramente o cultivo do café e os Oliveira que, para aqui emigraram, adaptaram-se às atividades agropastoris do meio: lavouras de milho, mandioca, feijão; criação de gado leiteiro e de corte, o que fazia com que os parentes “abonados” da Zona da Mata troçassem e ridicularizassem os do Rio do Peixe, tidos como “empobrecidos”, “decadentes”, “tiradores de leite”. E Ironizavam:

- Em São Tiago, o leite cai a conta gotas no balde, ouvindo-se aquele som baixinho, raquítico: “mirréis... mirréis...”

Na Mata, porém, o café cai aos magotes nas tulhas num barulho ensurdecador: - “milhão...milhão...”



## NOTAS

• Sobre o Cel. Antonio Carlos de Oliveira, ver matérias publicadas neste boletim: nº XLIV, Maio/2011 e XLIX, Outubro/2011

• A economia mineira, a exceção do período da “grande fome” (final do século XVII e inícios do século XVIII, em que se cuidava apenas da mineração, esquecendo-se do cultivo da terra), sempre pautou-se pela autossuficiência e diversificação, com produção de subsistência e ainda com sobras para o abastecimento do mercado interno regional e interprovincial. Não era, na prática, um negócio profissionalizado, produção mercantilizada e de alta escala, porém consistente, dimensionada e espalhada principalmente pelas fazendas de toda a Província/Estado. Com o esgotamento das minas, verifica-se o fortalecimento rural, a fixação do homem no bojo do imenso território, a estabilidade social demográfica, a mobilidade e multiplicidade social, o surgimento de novas e importantes camadas profissionais (artesãos, comerciantes, funcionários do governo, atravessadores de gêneros, tropeiros, etc.)

Algodão, café, feijão, milho, fumo, mandioca, cana, ao lado da criação de animais eram alguns dos suportes produtivos de então, dependentes da mão de obra escrava e dos latifúndios. A produção de café, por sua peculiaridade, circunscreveu-se, em grande parte, à Zona da Mata, passando esta, em 1885, a contribuir com um terço das exportações brasileiras de café, retendo, para tanto, 25% da mão de obra escrava; já os 75% achavam-se distribuídos nas demais atividades agrícolas dispersas por todo o Estado. Mais próximos ao Rio, os fazendeiros da Mata eram de hábitos aristocráticos, como os Silva Pinto, os Tostes, de Juiz de Fora, donos de fazendas suntuosas, ornamentadas, e que copiavam e coparticipavam dos padrões sociais da Corte. Aliás, os cafeicultores mineiros, ao contrário dos paulistas, na acepção de vários estudiosos e ainda conforme relata a oralidade, e tal qual os antigos proprietários de minas e lavras, eram dissipadores, ostentadores, frívolos, preocupados com prestígio e vaidades sociais, sem preocupações de acumulação e poupança ou de reinvestimentos do capital nos negócios da fazenda (melhorias da terra e da produtividade, qualificação de mão de obra, aquisição de equipamentos ante o fim da escravidão, etc.). Viviam sempre dependentes do sistema creditício estatal, para tanto hipotecando suas fazendas e escravos. Diz-se que, por volta de 1880/1890, quase todas as fazendas da Mata mineira achavam-se hipotecadas, várias em execução judicial. Os pedidos de anistia e lamúrias junto ao Governo eram constantes. Tal situação – a dependência financeira junto a bancos estatais, passados mais de um século, parece pouco ter mudado...

Fazendeiros mais argutos, percebendo a exaustão das terras e ainda o fato da cultura cafeeira da região não conseguir desenvolver um complexo econômico autossustentável, optaram por buscar novas fronteiras agrícolas.

Paralelamente ao domínio do café, a Zona da Mata desenvolveu outros pólos produtivos como o fumo e a cana (Ponte Nova, Ubá, Visconde do Rio Branco) e lavouras de subsistência (feijão, milho, abóbora, etc.) Eram fazendas com atividades mistas, envolvendo agricultura, a criação intensiva de gado vacum, suínos, etc.

As fazendas eram, então, o núcleo vital e polarizador de toda a economia mineira. Verdadeiras células sociais, tornando-se as cidades meras extensões das fazendas. Cabia às propriedades rurais a produção de artigos de primeira necessidade para o consumo próprio e de excedentes para o abastecimento da vizinhança e dos mercados provinciais, em especial a Corte (Rio de Janeiro). Daí a larga produção, beneficiamento e comercialização de gêneros: farinha de milho e de mandioca, café, toucinho, charque, rapadura, cachaça, feijão, carne de porco, óleo, algodão, chás, tecidos grosseiros, condição que sustentou substancialmente a economia mineira no passado.

