

PREÂMBULO QUALIDADE NA EDUCAÇÃO

Embora a educação, que é o primeiro dos direitos civis e constitucionais, e o acesso a ela esteja praticamente universalizado (gratuidade do ensino público, em especial o fundamental e médio; assistência alimentar; material didático; transporte escolar, programas de apoio envolvendo parcerias entre entes federados – União, Estados e Municípios) há grande lacuna e sólido questionamento quanto à sua qualidade.

Se não há ainda um movimento de grande efeito social, percebe-se uma incontestável e generalizada insatisfação – conforme os últimos protestos pelo País – contra governantes e suas políticas de gastos supérfluos, os elevados impostos, o doce far-niente dos governantes contraposto ao oneroso *modus vivendi* da população que enfrenta graves deficiências de mobilidade urbana (transportes em específico) e a deteriorada qualidade dos serviços públicos, inclusive a educação, um sistema reconhecidamente defasado.

O aluno percebe e convive, em plena era dos recursos tecnoeletrônicos, com o anacronismo dos materiais didáticos de que se utilizam nossas escolas e mesmo as más condições físicas (má conservação e/ou inadequação arquitetônica e funcional dos prédios escolares. p.ex.).

São o aluno e todo o pessoal atuante na área educacional vítimas ainda do transporte público, da violência urbana e de outras formas traumáticas de se chegar à escola. Um caos social que não atinge apenas as modalidades de transporte e segurança, mas do trabalho, saúde, justiça, dentre tantas.

A violência, como retrato e repercussão daquilo que permeia a

sociedade, chegou com todo o ímpeto à escola, como revelam os noticiários e as estatísticas policiais e educacionais. Uma dura realidade para educadores, alunos e familiares. Além disso, os projetos e planos educacionais, mesmo os de capacitação e valorização dos profissionais da área, sofrem, a cada governo ou gestão pública, a síndrome da “descontinuidade”, o que gera cansaço, insatisfação, desmotivação a todo o corpo docente. Os recursos previstos e mesmo quando repassados são, contudo, insuficientes ante o gigantismo das atribuições constantes dos programas oficiais e das reais necessidades do sistema educacional (acesso universalizado e obrigatório, incentivos à carreira e valorização dos professores, incluindo salários dignos). Um legado secularmente perverso, em que não há ou não subsiste uma política articulada, integrada, federativa de apoio à educação das gerações pátrias.

Recursos, todavia, de per si, não trazem ou fazem milagres, mormente no quesito “qualidade”. Necessário planejamento, esforço conjunto que: I – garanta formação inicial sólida, orgânica, continuada para o pessoal docente; II – salários competitivos, capacitação constante mediante plano de carreira específico; III – melhoria da gestão de recursos, seja pelo controle estatal, pela prestação de contas e mais especificamente pela fiscalização social (base/própria comunitária). Em suma, um projeto educacional que funcione como um pacto estrutural, funcional, colaboracional, envolvendo o poder público e sociedade, mediante efetiva celebração de interesses maiores e com plena participação social. Uma aliança cidadã!

AO PÉ DA FOGUEIRA

A PINGA ‘MATO DENTRO’

Produzida tradicionalmente na fazenda do mesmo nome, no município de Ritápolis, pela família Rodrigues, mediante seculares e artesanais processos de maturação, a cachaça “Mato Dentro” tornou-se uma metonímia e um sinônimo de produto de qualidade, bebida inigualável aos paladares mais exigentes. Um presente da “Mato Dentro” era sinal de requinte, do mais apurado bom gosto e recebido com prazer e apreço. Dessa forma, autoridades, dentre elas governadores, bispos, além de pessoas amigas e gradas eram agraciadas com um garrafão da “Mato Dentro”. Nosso reverenciado pároco Pe. José Duque de Siqueira, servia-se habitualmente da famosa cachaça, oferecendo-a ainda aos amigos e visitantes.

A enorme aceitação da célebre cachaça, em toda a região e até nacionalmente, contribuiu para que a mesma passasse a ser falsificada, grosseiramente adulterada em alambiques improvisados e com falsas rotulações.

Narra-se que em determinado bar de nossa cidade, o proprietário, ao lado da legítima “Mato Dentro” exposta nas prateleiras para o regalo e o repasto de seus fregueses mais exigentes, “produzia”, contudo, cachaça adulterada nos fundos da casa, a custo praticamente zero. Utilizava-se, para tal mistificação, de

ácidos e ingredientes químicos, além de outros quejandos, como raízes silvestres, piteira.

Obviamente, a fórmula dessa “produção” clandestina de cachaça não era de conhecimento da clientela, pois, segundo o proprietário, a bebida escondida era “Mato Dentro” adquirida sem nota fiscal e por isso, tinha que ficar na “moita”, sem exposição. Assim, o freguês ao solicitar uma “pinga”, o proprietário da taberna, marotamente, perguntava:

- Você quer desta “Mato Dentro” (apontando para a larga prateleira onde se enfileiravam as legítimas “Mato Dentro”) ou você quer da do “mato aí de dentro” (indicando, nesse caso, a de fabricação própria nos fundos da casa)?!

A escolha, naturalmente, era do freguês, via de regra, visceralmente enganado...



ADIVINHAS

- 1- Quem inventou a fila?
2. Na televisão cobre um país; no futebol, atrai a bola; em casa incentiva o lazer. O que é?
3. Mantém sempre o mesmo tamanho, não importa o peso?
4. Por que os loucos nunca estão em casa?
5. O que detestamos na praia e adoramos na panela?

1- as formigas, 2. a rede, 3. a balança, 4. porque vivem fora de si, 5. caldo

Provérbios e Adágios

- Tira a ferrugem da prata e aparecerá um vaso puríssimo
- A mola que primeiro chia é a primeira a receber graxa
- O boi pede chuva até amolecer o chifre; o cavalo pede sol até rachar o casco
- Quem tem rabo de palha não deve se aproximar do fogo
- Trabalha o feio para o bonito comer
- Nem só galinha, nem só rainha (Tudo o que é demais, enjoa)
- Quem conta segredos a quem tem bico comprido acaba arumando inimigos

Para refletir:

"Quando você perceber que, para produzir, precisa obter a autorização de quem não produz nada; quando comprovar que o dinheiro flui para quem negocia não com bens, mas com favores; quando perceber que muitos ficam ricos pelo suborno e por influência, mais que pelo trabalho, e que as leis não nos protegem deles, mas, pelo contrário, são eles que estão protegidos de você; quando perceber que a corrupção é recompensada, e a honestidade se converte em autossacrifício; então poderá afirmar, sem temor de errar, que sua sociedade está condenada" (Ayn Rand, filósofa russa)

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

30 anos de fundação da APAE – Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais

Neste ano de 2014, nossa comunidade homenageia uma de suas mais tradicionais instituições – APAE - fundada em 31 de janeiro de 1984, completando 3 décadas ininterruptas de inclusão/atenção ao educando especial e famílias.

Nossos cumprimentos à notável instituição e que muito nos orgulha, na pessoa de seus dirigentes, educadores, colaboradores voluntários, alunos, familiares e extensivamente a toda a nossa comunidade.

Transcrevemos abaixo valiosas informações sobre a história da APAE local, extraídas do boletim "APAE Informa" nº 13 Agosto/2014, edição especial comemorativa e rememorativa dos 30 anos de existência da nobilitante instituição.

A APAE EM SÃO TIAGO

Em 11 de dezembro de 1954 surgiu a primeira APAE do Brasil – no Rio de Janeiro.

Depois outras foram surgindo Brasil afora.

Em 31 de janeiro de 1984 foi fundada a de São Tiago.

A história de fundação da nossa APAE é muito bonita. Ela foi criada por um grupo de pessoas da comunidade que sentiu a necessidade de se ter uma Escola e uma clínica que dessem atendimento especializado às crianças com necessidades especiais. A primeira reunião, para pensar na criação da APAE em São Tiago, aconteceu no dia 22 de junho de 1981, no Salão Pároquial.

Lá estavam, entre outros, Monsenhor Elói, João Pinto de Oliveira, Marina Mendes da Silva Andrade, Cairu, Maria Lúcia Lara, D. Ilza Rosa, D. Alva, etc.

Nesta reunião estava presente o Padre Luís Zver, Presidente da APAE de São João del Rei, que aqui veio, a convite do Sr. João Pinto, para orientar sobre como criar uma APAE.

Antes, porém, foi feita uma pesquisa, na cidade, pelos alunos do Curso de Magistério sobre o número de crianças portadoras de deficiências. E o número era alto.

O encontro do dia 22/06/1981 trouxe esclarecimentos e incentivo aos presentes que se uniam, a partir daquele momento, para uma importante e difícil tarefa – fundar a APAE de São Tiago. Outras reuniões e outras iniciativas foram acontecendo. Uma delas foi redigir o Estatuto da APAE.

Estatuto é a lei que orienta todo o funcionamento de uma instituição.

Em 31 de janeiro de 1984 foi, finalmente, fundada a APAE de São Tiago. (30 anos) ...

PRIMEIRA DIRETORIA:

Presidente: João Pinto de Oliveira

1º Vice Presidente: Antonio Fernando Lara Coelho

2º Vice Presidente: Laerte da Silva Resende

1º Secretário: Marina Mendes da Silva Andrade

2º Secretário: Maria Naide Caputo de Sousa

1º Tesoureiro: Ilza Rosa Pacheco

2º Tesoureiro: Mozar Resende

CONSELHO FISCAL:

Maurício Batista de Andrade, José Geraldo Batista de Andrade e Sebastião Andrade Martins.

CONSELHO DELIBERATIVO:

Guilhermina da Silva Resende, Elena Lopes Resende Martins, Maria Ângela de Lima Coelho, Antonia Coelho Lara Resende, Maria Aparecida de Castro Vieira, Marcio Roberto Vieira, Lidiane Gouveia de Miranda Teixeira, Maurício José Martins Teixeira, Monsenhor Elói de Oliveira, Sebastião Maurílio Santiago, José Nivaldo Duque de Sousa, Maria Graça Campos Caputo Oliveira, Maria Aparecida Reis de Almeida, Guido Dirceu Reis, Carlos Herbert de Almeida, Rames Amim Nunes.

Houve sucessivas reuniões para organizar documentos, móveis, carimbos, materiais necessários ao funcionamento da APAE e novo levantamento do número e nomes das crianças especiais para serem matriculadas.

Assim começava a nossa APAE



Realização:



Patrocínio:



Apoio Cultural:



Religião, cultura e educação marcaram época na extinta Sopa São José

Na década de 80, a antiga Capela de Santo Antônio, criada juntamente com o conjunto habitacional Vila Ozanam, deixou de ser um templo de oração para tornar-se um templo do saber e da cultura. Monsenhor Elói, com planos de construir outras casas na localidade, destinou outro espaço à capela, transformando ali na inesquecível “Sopa São José”. Local que ficou muito conhecido pelas pessoas do bairro Cerrado, sobretudo, as mais carentes que se serviam do alimento como uma de suas principais refeições do dia e muitas vezes a única.

O espaço que Monsenhor Elói destinou à sopa tornou-se um lugar cultural, onde eram também ministradas palestras, cursos, ensino infantil, lugar de reuniões dos Vicentinos, catecismo.

Por volta de 1984, além do pré-escolar da Praça de Esportes, foi criado o ensino infantil ou maternal na Vila Ozanam, o educandário ganhou o nome de Escola Bolinha de Neve. O bairro Cerrado era grande, e o único meio de comunicação para divulgar as matrículas era o alto-falante da Igreja Matriz, mas não atingia a todos. A Escolinha da Vila Ozanam, mantida em parte pela Prefeitura Municipal, para iniciar suas atividades carecia de que suas professoras, antes do ano letivo, fossem visitar as casas da localidade para verificar quais crianças poderiam se matricular de acordo com a idade. As professoras visitavam casa por casa para cadastrar as crianças e orientar as mães sobre o funcionamento das aulas. Adirce do Carmo Souza, professora pioneira do ensino infantil na Vila Ozanam, foi responsável por este trabalho de visitas nas casas por um longo período. Todos tinham grande carinho pela professora, “Tia Dirce”. Passaram também por ali muitas estagiárias da Escola da Comunidade Santiaguense - CNEC a fim de completar sua formação em Magistério de 1º Grau. Algumas tornaram-se professoras auxiliares por tempo bem pequeno, mas marcaram pela dedicação: Marilane Sousa, Sandra Palumbo, Deusimar Campos.

Quase sempre chegava pela manhã, Monsenhor Elói com ovos, verduras, legumes do Sítio Rio Sujo e algumas carnes que havia ganhado para incrementar a sopa das crianças. Dona Romilda Antônia Santiago, (minha saudosa mãe) cozinheira da Escola, fazia com muito carinho a tradicional sopa. Dividia o alimento em dois momentos: aos alunos e ao público externo. Monsenhor Elói fazia questão que fosse feita com fartura a sopa, pois sempre aparecia mais crianças de outros lugares. À noite dona Romilda ministrava cursos gratuitamente para a comunidade ou através de projetos do município, como: crochê, tricô, ponto-cruz, etc.

No espaço havia uma horta comunitária onde moradores da localidade ajudavam no plantio. A técnica da EMATER, Clarice Carvalho, motivou e ensinou a comunidade com técnicas diferenciadas para cultivar e cui-

dar das hortaliças e legumes com o fim de beneficiar as crianças através do enriquecimento dos nutrientes na sopa.

Em épocas de festa era algo sem igual, todos se mobilizavam! O Dia da Criança na escolinha era muito especial. A coordenadora municipal de educação, Juraci Oliveira, trazia a “radiola” (toca-discos de vinil) com os discos do Balão Mágico, além de conseguir muitas guloseimas para os alunos. A alegria era geral!

Nas festas externas, fora da escola, o mês de maio era marcado pelas coroações a Nossa Senhora. No mês de junho, havia a concorrida trezena de Santo Antônio com missas todos os dias, celebradas pelo Monsenhor Elói, movimento de barracas, vispora, animado forró, fogueira quase todos as noites e, no dia principal, procissão com o santo padroeiro. Em dezembro o Natal das crianças estava garantido, eram distribuídos: leite, cobertores, alimentos, brinquedos e havia a visita do Papai Noel.

Embora fosse quase que o único local de oferta do ensino infantil, na década de 80 passaram muitos alunos pela Escolinha da Vila Ozanam. Já no início dos anos 90, o educandário já não comportava o crescente número de crianças, com isso extinguiu-se. E assim muitas crianças foram estudar no Instituto Tiago Apóstolo, e outras foram estudar no ensino infantil e pré-escolar Carrossel da Prefeitura no centro da cidade. Hoje a formação da educação pré-escolar se dá no Centro de Educação Infantil “Recanto Feliz”, desde 2004, mantido pela Prefeitura.

Década de 80, Sopa São José, Escolinha da Vila, brincadeiras, alimentação, cultura, religiosidade, professoras inesquecíveis, Monsenhor Elói, minha querida mãe...

Lembranças... Lembranças...



Marcus Santiago - Membro do IHGST

Barulho da Infância

Chegou a peça tão esperada.

O Memorial Santiaguense está buscando sempre os objetos que contam nossa história. Às vezes tão distante que nem faz parte da memória da geração atual.

Outras já são um pouco mais comentadas pelos jovens de hoje.

Mais antigas ou menos antigas, aí estão as peças que, no nosso Memorial, têm buscado resgatar o que se fez e o que se realizava nas casas, nas fazendas, na cidade em tempos idos.

Um desejo grande da administração do Memorial era ter ali um objeto que está na lembrança de muita gente. Crianças ou adultos, à época, somos milhares de pessoas a recordar a infância vivida em São Tiago e, entre tantas lembranças, está aquela máquina pomposa, misteriosa de onde saía dinheiro como se ali ele fosse produzido.

Era o troco que se tirava para nos entregar nas mãos de crianças que, atentas, observávamos os movimentos, o apertar dos botões e ranger do seu barulho, quando a manivela era acionada.

Tempos idos e saudosos e tão diferentes... Os alimentos (arroz, feijão, açúcar, etc.) não vinham empacotados como hoje.

Tudo era pesado, a granel, e acondicionado em pequenos sacos de papel.

Os compradores apenas pediam para anotar (colocar na conta) ou se dirigiam à majestosa máquina para fazer o pagamento, ver seu di-

nheiro ali sendo depositado (verdadeiro cofre – basta sentir seu peso) ou viam dali fluírem-se cédulas e moedas, como uma magia que nos encantava.

Lembranças da infância...

Ranger de uma máquina registradora que nos viu crescer, comprar e vender.

Armazém do Vicente Mendes...

Visite o Memorial Santiaguense e faça uma viagem em nossa história.



Maria de Lourdes Rezende (Cairu)
Curadora do Memorial Santiaguense - 14/03/2014

GASTRONOMIA LUSO-BRASILEIRA

TRADIÇÃO E HISTÓRIA

O aprimoramento e o refinamento do paladar, o ritual da cordialidade, da comensalidade na culinária brasileira - refeições alongadas, compartilhadas, variadas - tem suas origens na multissecular cultura portuguesa. A mesa e a adega fartas, a abundância e diversidade de iguarias remontam às velhas famílias e à nobreza portuguesa com vetustas raízes fincadas na Idade Média.

As cozinhas reais e dos senhores feudais, em grande parte, ante a inexistência ou raridade de moeda metálica circulante, eram comumente abastecidas com víveres (aves, frutos, cereais, caça, mel, etc.) fornecidos, de forma servil e compulsoriamente, pelo povo, a título de pagamento de impostos, deveres e "vidas" (direitos a serem pagos aos reis ou aos senhorios) ou ainda, a título de lisonja - o hábito de se "agradar" pessoas de nossa convivência e conveniência, muitas vezes com segundos interesses, geralmente aquelas que ocupam cargos...

Os nobres e fidalgos portugueses tinham ainda o hábito de conciliar comida e dança. Um ditado de então dizia: "Festa começa na boca e acaba nos pés", costume que se estendeu ao Brasil, através de saraus, consoadas, bailes, tertúlias, bodas, eventos populares em geral. Vários monarcas portugueses, como Afonso V, estimularam, em suas gestões, a produção agrícola e a circulação de comestíveis, incluindo iniciativas de comércio livre, feiras, a construção e segurança das estradas - então infestadas de malfeitores - para escoamento das safras. A legislação portuguesa, a bem da verdade, sempre foi progressista, benéfica e sensata em relação ao homem do campo. No reinado de D. Fernando I, os lavradores que cultivavam suas quintas e herdades, eram isentos do serviço militar. Um decreto de 27/01/1643, no reinado de D. José I, isentava de impostos ("real pago") "as canadas" de vinho produzidas pelo lavrador em suas próprias lavras. Legislação bem mais avançada que a existente em nossos dias, convenhamos! O mencionado rei, ou melhor, seu ministro - o Marquês de Pombal - promoveu, todavia, intensa, odiosa campanha - ridícula para os dias atuais - contra os eventos e costumes sociais; limitando as festividades reais e dos nobres; regulando os casamentos, fixando, por exemplo, que as recepções teriam que ser domiciliárias e com a presença somente dos familiares consanguíneos, dos estritamente íntimos e dos padrinhos; regulamentou e restringiu, de forma avara e humilhante, o passadio (cardápio) dos oficiais militares; proibiu o tráfego urbano de caruagens com mais de duas bestas... O descumprimento dessas esdrúxulas leis era punido igualmente com penas absurdas, ferozes, desproporcionais (expropriação de bens, prisão, torturas e até degredo!) Nada disso, contudo, fez com que a população eliminasse as festas religiosas ou profanas, prevalecendo o espírito alegre que permeia a alma popular portuguesa - danças, folguedos, as tradições dos doces,

iguarias, bebidas, assados, que acabaram por transpor os séculos e o Atlântico, chegando até os nossos dias e aos mais recônditos rincões brasileiros. Evoé!

Após a descoberta do Caminho das Índias, no reinado de D. Manuel I, o paladar português se requintou, se enriqueceu sobremaneira, ante as especiarias vindas do Oriente. A sociedade portuguesa, outrossim, entra em progressivo contacto com sedas, porcelanas, baixelas, cristais provindos do Oriente, além de mercadorias oriundas da França e Itália. A descoberta e colonização do Brasil, por outro lado, fizeram aportar abundantemente o açúcar, o que veio permitir a consolidação e expansão da doçaria portuguesa, de longa tradição medieval. Um judicioso e burlesco ditado do século XV dizia que o "açúcar era caro como joia e raro como a justiça".

Uma antiga e sólida tradição portuguesa, largamente conservada no Brasil ainda hoje, é a das bodas e festins, seja nas casas ou praças das mais distantes povoações, em refeições animadas, ruidosas, regadas a vidualhas, vinhos, codórios, docerias, prodigalidades gustativas de toda ordem e que, no passado, reis "recatados" como D. Manuel tentaram tolher ou até mesmo dar-lhes uma feição "comedida", "disciplinada", sob o nome, à época, de "vodas de fogoço".

O povo, via de regra, ainda que no embate das dificuldades de sobrevivência, tinha abundância de alimentos, mormente no meio rural e aldeias. A comitiva do cardeal Alexandrino, sobrinho do Papa Pio V, ao visitar Portugal, em 1571, pôde observar que o Rei D. Sebastião I e seu séquito real alimentavam-se frugalmente, quase de forma indigente, ao passo que, ao parar em uma estalagem em Évora, o legado do Papa foi presenteado com doces, presuntos, queijos, pães, carnes e ótimos vinhos. Cruzes na boca em palácio, fartura nos campos e quintas.

Em tempos de D. João V (em 1742 este sofreu um AVC, na linguagem médica atual) ocorria um fenômeno similar: de um lado, frugalidade e ascetismo alimentar; do outro, supimpa fartura. Um ditado da época dizia que o povo vivia "pobrete, mas alegrete", "suportando a pobreza, rezando alto e dançando as cheganças".

Há um conceito, seja nas rodas populares ou nas classes mais altas, de que um fidalgo ou um rico devem ter e manter despesa



e adega abastecidas, portas, salões e cozinhas abertas para saciar, indiscriminadamente, a fome, a sede e os prazeres de visitantes e hóspedes. Na ótica popular, a “lei da fidalguia” inclui a glotonaria, prodigalidade total. Assim, no estereótipo comum, o fidalgo ou o rico tem que beber, jogar, ter amantes, uma vida airada, de desperdícios, desbaratando dinheiro, benesses e posses e à inteira disposição para todo o seu séquito de aproveitadores e cupinchas. Dentro dessa mesma visão, o dinheiro público deve estar a serviço da parasitada – políticos, apadrinhados, “nomeados”, vagabundos tantos – que se servem e se lambuzam, desavergonhadamente, despudoradamente, do poder e das burras estatais. Daí os assombrosos casos de roubos, achaques, mordomias, assaltos perpetrados, ao longo dos séculos, por políticos, administradores públicos, corruptos e corruptores de toda ordem contra o Erário e o povo... E sem punição!

Quem assim não age, é visto como “bobo”, um “pão duro”. No Brasil, tivemos o exemplo do Príncipe Gastão de Orleans, o Conde d’Eu, marido da Princesa Isabel, militar e o último comandante geral das tropas brasileiras na Guerra do Paraguai, homem idôneo, reservado, sem vícios, que administrava zelosamente a economia familiar, mas que desagradava a ociosa nobreza da época, por não oferecer, às suas custas ou do Erário, festas e comilanças... E pagou caro por isso, sendo discriminado e até achincalhado historicamente, em especial pelos positivistas proclamadores da República, fruto de grotesco golpe de Estado contra a família imperial brasileira em 1889.

A TRADIÇÃO PORTUGUESA DE DOCES

A tradição de doces acha-se arraigada, atemporal e solidamente, na nossa sociedade. Herança genuinamente portuguesa e que se radicou em todas as casas brasileiras. O doce, em especial o bolo, tinha a função social de solidariedade, de oferta. A bandeja ou cesta de doces, seja à mesa ou distribuída a vizinhos e pessoas próximas ou não, simbolizavam homenagem, prêmio, oferta, amizade, afeição, conagração. Nos festejos, no noivado ou casamento, na visita à “parida” (parturiente), nos aniversários, nas condolências, nas enfermidades, eis presente a cesta de doces, manifestação sensorial da cortesia, numa liturgia única, cerimonial sagrado e referencial das relações sociais familiares e sociais.

Aperfeiçoada nos conventos, espalhada por aldeias, vilas, quintas, na base da farinha de trigo, ovos, açúcar, suplementada com frutas, especiarias, a doçaria portuguesa é uma expressão da sedutora e da mais autêntica arte popular. Tinham as freiras e monjas maior disponibilidade de tempo e material (ingredientes) e a confecção de doces como uma real obrigação do claustro – daí irem-se apurando e se requintando as receitas, tornando-se algumas delas “secretas” e “irreproduzíveis”, com acirradas e até inamistosas - e inconfessáveis - disputas entre irmãs e conventos, que se tornaram obras primas de criatividade e senso de perfeição. Por mais explicitadas em livros, cursos ou mesmo de visu, algumas receitas, dotadas de “macetes” e “segredos”, são especiais e de difícil reprodução.

Nomes sugestivos, sussurrantes, insinuando confissões, murmúrios, confidências, queixumes, paixões, próprios dos parlatórios, surgiram das doçarias monásticas, mui especialmente nos claustros femininos: bolos de amor, sonhos, paciência, melindres, beijos, suspiros, abraços, saudades, caladinhos etc. Doces há que são de incalculável valor histórico e imemorial, como as queijadilhas de amêndoas, o manjar branco, pão de ló e fartes de espécies. Encontram-se, ademais, pitorescas denominações que cheiram a mistérios, nos perpassam aromas, misticismo e quão velados – ou quão realizados – amores, quem sabe! provindos das seculares e suspirosas celas das religiosas: beijos de freira, triunfos de freira, fatias de freira, capela de freira, creme de abadessa, toucinho do céu, cabelos de virgem, papos de anjo, celestes etc. Alguns nomes são de viés satírico ou malicioso: barriga de freira, velhote, orelhas de abade, lérias, galhofas, viúvas, jesuítas, casadinhos, arrufadas, sopapos, engorda padre. Outros jeremialísticos: capelos de Coimbra, manjar real, morgados, bolo rei, manjar imperial, príncipes, etc.

NOTAS - Algumas personalidades históricas mencionadas nessa matéria

AFONSO V (16/01/1432-28/08/1481), 12º rei de Portugal, cognominado “O Africano”, por envolver-se em inúmeras guerras no norte da África, em luta contra os mouros.

FERNANDO I (31/10/1345-22/10/1383), 9º rei português, cognominado “O Formoso” ou “O Inconstante”. Envolveu-se em várias guerras e escaramuças contra os reinos de Castela, Granada. Embora frágil nas batalhas, perdendo inúmeras delas, foi considerado um excelente administrador, atuando em defesa da agricultura, da marinha mercante, além do grande impulso dado à Universidade de Lisboa.

D. JOSÉ I (06/06/1714-24/02/1777) Seu reinado foi autoritário, centralizador, entregue a ministros – alguns sinistros – como Diogo de Mendonça, Corte Real Pedro da Mota e principalmente Sebastião José de Carvalho e Melo, o temível Marquês de Pombal. Guerras contra Espanha e França; o brutal esmagamento da oposição interna com a execução de vários nobres e familiares acusados de “conspiradores”; a expulsão dos jesuítas; a reestruturação da Inquisição; crises econômicas marcaram o seu reinado. Buscou, ademais, melhorar o comércio, o Erário régio, a imprensa real, o ensino superior e secundário e a reorganização do exército.

MARQUÊS DE POMBAL – Sebastião José de Carvalho e Melo, Conde de Oeiras e Marquês de Pombal (13/05/1699-08/05/1782) Nomeado ministro do rei D. José I, em 1750, coube ao Marquês a tarefa de reconstrução de Lisboa, após o terremoto de 1755. Ditatorial, autoritário, arbitrário, odioso, moveu implacável perseguição aos judeus não convertidos e a todos quantos julgava inimigos (e que não eram poucos no clero e na nobreza), levando-os e às suas famílias às masmorras, às inomináveis sevícias e torturas, ao exílio e à morte. Terror institucionalizado. Tamanho o seu despotismo que, até os dias atuais, o termo “Pombal” ou cognatos como “pombalino” geram temor, profundos arrepios. Promoveu, por outro lado, grandes reformas na educação, no comércio, nas finanças públicas, no exército e na marinha.

Com a morte de D. José I em 1777 e a subida ao trono de D. Maria I, a Louca, (cujo reinado foi dominado por padres e nobres retrógrados), Pombal foi afastado do poder, processado e condenado ao degredo, fato que ficou conhecido como “a viradeira”. A saída do poderoso marquês e primeiro ministro levou Portugal ao atraso, à quase total dependência da Inglaterra e, por fim, à sua invasão por Napoleão Bonaparte em 1808, o que obrigou a família real a fugir e se refugiar no Brasil.

D. SEBASTIÃO I (20/01/1554-04/08/1578), 16º rei de Portugal, cognominado “O Desejado”. Comandou expedições contra os árabes no Marrocos, vindo a falecer, aos 24 anos, numa delas (batalha de Alcácer-Quibir). Não tendo sido localizado seu corpo – nessa batalha morreram 15.000 portugueses, um grande golpe e comoção para o Império Lusitano – gerou-se, desde então, o mito ou a crença do “sebastianismo”, ou seja que o Rei D. Sebastião retornaria, a qualquer momento, à frente de seus exércitos. Uma espécie de “messianismo” que vigorou, durante séculos, entre os nacionalistas portugueses e os visionários da restauração do antigo Império Português, chegando ao Brasil, onde teve acirrados seguidores como o célebre Antonio Conselheiro (Canudos)

D. MANUEL I (31/05/1469-13/12/1521), 14º rei de Portugal, cognominado “O Venturoso”. Em seu reinado, considerado a fase mais gloriosa de Portugal, foi descoberto o caminho para as Índias (1492) e Pedro Álvares Cabral chegaria ao Brasil, tornando-se Portugal uma grande potência comercial e marítima.

D. JOÃO V (02/10/1689-31/07/1750), 24º rei de Portugal, reinando ao longo de 43 anos, um dos longos da história real portuguesa. Manteve a sólida e subserviente aliança com a Inglaterra, com ela desenvolvendo tratados comerciais, políticos e atlânticos; estimulou a imigração para o Brasil. De postura absolutista, os problemas administrativos, políticos e econômicos se agravaram.

CONDE D’EU (1842-1922) Nobre e militar francês que, por razões políticas, viveu inicialmente na Inglaterra e aí se formou. Participou de batalhas no Marrocos a serviço do exército espanhol. Casado com a princesa Isabel, foi o comandante das tropas brasileiras de 1869 a 1870 na guerra do Paraguai e que, sob o seu comando, atribuem-se grandes atrocidades contra a população civil paraguaia. Foi uma figura – hoje, sabe-se injustamente – muito hostilizada pelos republicanos e positivistas. Com a proclamação da República (1889), foi, juntamente com a família real, banido para a Europa. Retornou ao Brasil em 1920, acompanhando os despojos de seus sogros, o imperador D. Pedro II e a imperatriz Tereza Cristina.

O fio de Bigode

O grupo de guapos cavaleiros, manhã recente, sol de esgelha sobre a serra, adentra os vetustos currais da fazenda. Um senhor de cerrada barba, botas sanfonadas de cano longo, chapéu camurça, elegante fato casimira preta, fisionomia fidalguesca, logo apeia, acompanhado pelos demais companheiros. Anuncia-se polido, cerimonioso, a um dos servidores da fazenda, requisitando falar com o proprietário.

- Diga ao ilustre Cel. Antonio Carlos que é o Cap. Felisberto Pinto de Resende, seu criado, que aqui se encontra em seus domínios e pede vênua para falar-lhe.

O Cel. Antonio Carlos de Oliveira (1840/1910) nosso bisavô, proprietário da Fazenda Rio do Peixe⁽¹⁾, era um homem elegante no trajar, no falar e no agir, respeitado em toda a região, não só por suas posses, mas igualmente por sua condição de cidadão justo, conselheiro, longânimo, harmonizador de conflitos, o que lhe granjeara admiração e sólidas amizades. Reservado, porém, de poucas intimidades. Atendia aos visitantes da forma mais hospitaleira, mas com circunspeção e uma certa formalidade, como eram os costumes da época.

Tão logo comunicado da chegada da caravana, o Cel. sai de seus aposentos e desloca-se até a soleira da larga escadaria de pedra, que dava acesso ao interior da imensa sede, a fim de recepcionar o eminente visitante e companheiro, O Cap. Felisberto Pinto de Resende, que era igualmente um poderoso e próspero latifundiário, proprietário de largas extensões de terras no Cajuru, homem conceituadíssimo em todo o território adjacente e alhures⁽²⁾.

Confraternizam-se. O Capitão e sua comitiva – dois filhos e peões – são admitidos formalmente na aconchegante sala e daí aos interiores da fazenda, mais precisamente na varanda, onde, ao lado de farta prosa, é servido copioso café. O Capitão informa ao anfitrião o motivo de sua presença. Além da honrosa visita, desejava adquirir vacas leiteiras e se o Coronel se dispunha de alguns lotes para venda. Os currais e pastos da Fazenda Rio do Peixe, percebia-se e saltava aos olhos de todos, achavam-se repletos por centenas, senão um mar de vacas em lactação, geralmente crioulas, mestiçadas e ali ordenhadas por inúmeros retireiros.

- Não só tenho vacas à venda, mas dou-lhe inteira liberdade para escolher quaisquer, dentre elas, que sejam do gosto do nobre Capitão e que aqui tanto me honra com a visita e amizade, esclarece o anfitrião.

Vacas nas mais variadas cores: malhadas, araçá, jaguanés, retintas, algumas com bezerros novos, outras já em estágio de secagem e ainda um grande lote de vacas amojando, úberes pejados, quase a se arrastarem ao solo.

Após longo périplo pelos vastos currais, cujos extensos e amuralhados paredões a todos chamavam a atenção e informações adicionais recolhidas junto ao proprietário e camaradas, o Cap. Felisberto, coadjuvado pelos acompanhantes, seleciona umas quarenta cabeças, de seu interesse. Sem muitos embarços, faz-se o negócio. Preços e prazo combinados, pagamento para dali a trinta dias. O comprador, à saída, pergunta ao anfitrião: - Tudo certo, Coronel?

- Tudo certo, Capitão.

Eis que o Capitão retira, ou melhor arranca do copioso bigode quase a ocultar-lhe a boca, senão o rosto todo, um longo fio, entregando-o ao Coronel Antonio Carlos, afirmando solenemente: - eis a promissória, Coronel! Despedidas finais, as vacas e bezerros recém adquiridos, saem do curral, ao som de comandos e aboios, conduzidas pelo Capitão e fiéis ajudantes.

Dali a trinta dias, chega à Fazenda um dos filhos do Capitão Felisberto, acompanhado de uns dois companheiros. Viera efetuar o pagamento. Como de praxe, apresenta-se cerimoniosamente e solicita falar com o Coronel Antonio Carlos. Traz uma bruaca de couro, onde à vista do Coronel, conta o dinheiro da transação (Coisa de uns três contos de réis), entregando o volume, a seguir, ao credor. O Coronel reconta. Tudo certo. A seguir, o proprietário abre a gaveta da cômoda da sala, uma grossa peça de jacarandá, então fechada a sete chaves, de cujo interior retira uma redoma almofadada e dela o fio de bigode do Capitão, devolvendo-o ao filho. Promissória quitada!



NOTAS

(1) Sobre a figura do Cel. Antonio Carlos de Oliveira, ver matérias em nosso boletim nºs XLIV – maio/2011 e LXXVI janeiro/2014.

(2) Cap. Felisberto Pinto de Almeida é mencionado como “homem honrado”, hospitaleiro, tendo “o sangue dos inconfidentes” pelo memorialista Antonio de Lara Resende, em seu livro “Memórias I – do Belo Vale ao Caraça”, Ed. do autor, págs. 167 a 171.

CURIOSIDADES E CORES DE PELAGEM DE ANIMAIS

- Alazão** – cavalo cor de canela
Almocreve – homem que conduz bestas de carga; recoveiro; arrocheiro; tropeiro
Araçá – bovino de pelo amarelo salpicado ou mascarado de preto
Argel – animal cujas patas traseiras são brancas
Baio – diz-se do cavalo castanho amarelo-torrado; cor de ouro desmaiado
Baia gateada – mula que tem malhas negras nos jarretes e joelhos
Cabano – boi que tem os chifres inclinados para baixo; cavalo de orelhas derrubadas ou caídas
Camurça – cor de pelagem pardo-vermelho
Castanho – cor de castanha
Cintel – área circundada onde se movem os animais que fazem andar um engenho, nos haras em regime de amansamento ou ensaios, etc.
Coima – multa que se aplica ao dono de animais que pastam ou provocam danos em praças públicas, ou em propriedade alheia, sem licença
Corombó – diz-se da rês de chifres pequenos ou quebrados
Espanhola – vaca de chifres grandes e de feitio estranho, esquisito
Estorninho – animal zaino com pequenas manchas brancas
Farrusca – cor de cinza ou fuligem ou carvão; cinéreo
Jaguané – rês que tem o fio do lombo e a barriga brancos e o lado das costelas preto (jaguané preto) ou vermelho (jaguané vermelho): “javanês”
Lobuno – animal de cor indefinida
Mourisco – cinzento escuro mesclado de tons mais claros
Mouro – pelo preto salpicado de branco
Pardo – cor entre o branco e o preto; quase escuro; ou ainda cor pouco brilhante entre o amarelo e o castanho
Pedrês – salpicado de preto e branco; carijó
Picaço – cavalo escuro com testa ou pés brancos; malhado de branco
Récua – grupo de bestas de carga, presas umas às outras
Reluno – animal cujo dono é desconhecido; teatino; aquilo que era/é fornecido pelo Estado geralmente de ruim qualidade
Rocim – cavalo pequeno ou fraco e magro
Rucilho – animal de pelos brancos, vermelhos e pretos misturados; rosilho
Ruço – castanho muito claro
Sapiroca – cavalo ou rês que tem os olhos brancos; zargo
Sardo – castanho-alaranjado ou vermelho-pardacento
Surro – cor de terra (churdo – pelo ou lã suja, de má qualidade); sujidade proveniente de suor
Teatino – animal ou objeto cujo dono é desconhecido; que não tem dono
Vinagre -
Vinho -
Zaino – cavalo castanho escuro sem mesclas ou malhas brancas
Zargo – diz-se do cavalo ou rês que tem os olhos brancos; sapiroca.

VERBOS

- Cabriolar** – quando o animal permanece com os quatro membros distensos no ar
Pelechar – o ato do cavalo mudadr a pata
Calancear - agradar, mimar o animal (mediante carícias, palavras ou interjeições típicas, concessão de alimentação, etc.)



IHG de São Tiago realizou no Forno da Praça seu primeiro Sarau

O Instituto Histórico e Geográfico de São Tiago (IHG) promoveu no sábado (19/07) o 1º Sarau no receptivo turístico Forno da Praça. O objetivo foi fazer um resgate de poesias/poemas, cantar canções escolares, folclóricas, religiosas e homenagear pessoas da comunidade que contribuem ou contribuíram para a cultura e história local.

Maria de Lourdes Rezende, conhecida como Cairú, coordenadora do evento e curadora do Memorial Santiaguense explica o que é o Sarau e fala do legado cultural que a cidade adquiriu ao longo dos anos: “Sarau é uma atividade artística e cultural antiga usada nos palácios reais quando se promovia festas, auditórios, declamações de poemas, músicas, tocatas para divertir o rei e a sua corte”. Hoje usamos esse termo remontando a essa história antiga, mas com fatos mais atuais. Entretanto a intenção do IHG em realizar um Sarau em São Tiago e, ainda, no Forno da Praça que é um local turístico, foi com o objetivo de resgatar nossa história escolar, da comunidade com nossas festas, teatros, atividades culturais. Então este nosso Sarau teve como objetivo resgatar um pouco dessa nossa história local”, ressalta Cairú.

Salima Caputo Fernandes, participante do Sarau, comenta sobre o evento. “Hoje tivemos uma programação especial, um momento muito significativo e simbólico. Um resgate da memória são-tiaguense. Parabéns a equipe do IHG pela iniciativa em propor um evento como esse para a comunidade, onde relembremos nossa infância, nossa história, nossa cultura. Que outros momentos como esse venham acontecer, pois é muito importante lembrar pessoas, histórias, culturas que não passam e não acabam nunca, pois fazem parte da coletividade local”, comenta Salima.

Tássio Resende, maestro da Banda Lira Imaculada Conceição, parabeneza a iniciativa da equipe organizadora em realizar o Sarau. “Acredito ser muito importante um evento como esse para divulgar os artistas que há na cidade e que muitas vezes são desconhecidos por falta de eventos como esse, que é uma oportunidade para divulgá-los. Essa iniciativa foi o caminho para isso. Deve continuar para divulgar esses nomes que às vezes ficam escondidos, como teve a dona Antônia da Percília e várias outras pessoas”, enfatiza Tássio.

Durante o evento houve recitação de poemas pelas convidadas, Inês Silveira (“Pássaro Cativo”), Nilda Reis (“Deus”), Eliza Cristina (Ave-Maria) e Maria de Lourdes (“Palhaço”). Em seguida houve a apresentação da Sra. Antônia Geralda Santiago, membro do IHGST, musicista e instrumentista. Houve homenagens a pessoas da comunidade.

Finalizando o Sarau, teve a apresentação musical do Padre José Geraldo Lopes com sua voz e violão e a apresentação de um documentário intitulado, “Antônia da Percília”. O próximo Sarau já está com data marcada para outubro deste ano.

Marcus Santiago - Membro do IHGST



Histórias do Noé acolhida aos Missionários Capuchinos

Anos 60. Novembro de 1964. Mons. Elói sempre trazia missionários de terras distantes para pregar catequese e doutrina aos paroquianos. Era um terror! Nós, crianças, e até alguns adultos, tínhamos muito medo dos missionários. Eram muito “bravos”, muito distantes de nós e de nossa realidade. Falavam sempre nas “chamas do inferno”, nos castigos que Deus nos mandaria, na separação de bons e maus, no juízo final. Desta vez viriam os Frades Capuchinhos, do Rio Grande do Sul. Já estávamos apreensivos desde quando Monsenhor começou a nos preparar para o evento. Sabíamos que teríamos de nos confessar com um dos missionários. Se a família não nos obrigasse, a escola nos obrigaria. Afinal chegou o grande dia. Houve muita festa: Praça da Matriz cheia. Presença de Associações e Irmandades Religiosas, portando respectivas bandeiras, estandartes e opas. Repique de sinos, campanhas, banda de música, fogos. Autoridades civis e militares em trajes de gala. Monsenhor ricamente paramentado. Crianças agarradas às mãos dos pais. Muito depois da hora prevista, três missionários desceram do forndinho 29 do Sr. Geraldo Caputo. Contrastavam visivelmente com todo aquele cenário. Tinham aparência pobre e humilde, usavam barbas bem crescidas. Vestiam modestamente. De longe, seus hábitos marrons pareciam desbotados ao extremo, cíngulos puídos e sandálias surradas. Tiraram do carro uma bellissima imagem de Nossa Senhora de Fátima, enrolada num resto de cobertor, colocada rápida e prontamente num andor artisticamente ornamentado por D. Zélia Reis. Ainda do carro retiraram uma caixa de papelão cheia de pombos que, soltos, puseram-se a revoar em torno do andor de Nossa Senhora. Feita a acolhida de praxe, por autoridades eclesiásticas, civis e militares, todos foram convidados a adentrarem a Igreja Matriz para assistirem à Missa Solene, cantada em latim. Ao final, Monsenhor apresentou a programação: uma maratona de reflexões, palestras, celebrações e administração dos Sacramentos. Tudo durante duas semanas. Qual não foi a minha surpresa ao ouvir que a primeira visita seria ao Grupo Escolar “Afonso Pena Júnior”, já pela manhã do dia seguinte!

Noé José de Castro – Fevereiro/2014

“ONDE DEUS ESTÁ?”

Até que enfim chegou o grande dia: visita dos Missionários Capuchinhos ao Grupo Escolar “Afonso Pena Júnior”... Meses de preparação: ensaios de cantos e músicas de acolhida e boas vindas; orientações sobre ética e boas maneiras; lições de educação, comportamento e obediência; memorização de perguntas e repostas sobre Doutrina e Catecismo da Igreja. No horário marcado fomos cuidadosamente perfilados e enfileirados no pátio da escola. Professoras tensas; alunos ansiosos. De repente, eis que surgem, no canto direito do pátio, a diretora, D. Maria Célia de Campos Mendonça, acompanhada do tão esperado missionário, que se apresentou depois como Frei Justino. A um sinal da professora responsável, começamos, em uníssono, o canto “Boas vindas lhe damos, ó Missionário, / Sua presença nos dá só prazer...” Ouvimos então sua voz: clara, mansa, pausada. Hoje sei que era altamente culto, carismático, filósofo, teólogo. Grande e exímio pregador. Iniciou sua “conversa” falando-nos do infinito amor que Deus tem pelas crianças. Não me lembro bem, mas deve ter introduzido o tema citando vários trechos bíblicos. Sentíamos cada vez mais atraídos por aquela conversa, por aquela voz. Estávamos encantados por aquela enorme admiração por Jesus. Finalizando esse belo e mágico momento, Frei Justino disse que preferia nossa participação na sua “conversa”. Afinal, viera à escola para conversar conosco. Abriu o diálogo: - Onde está Deus? E toda a Escola em coro, quase gritando: - Deus está no céu, na terra, em todo lugar. E Frei Justino continuou: - Deus está aqui? - Sim, Senhor, Deus está aqui. - Deus está lá na igreja? - Sim, Senhor, Deus está lá na igreja. - Deus está lá na roça com o papai? - Sim, Senhor, Deus está lá na roça com o papai. - Deus está com a mamãe, lá na sua casa? - Sim, Senhor, Deus está lá em casa com a mamãe. - Deus está lá no inferno? - Não, Senhor, Deus não está lá no inferno. No meio do coro das crianças, uma voz se destacou: - Sim, Senhor, Deus está lá no inferno. Frei Justino teve um choque. Sua fisionomia tornou-se lívida. Diretora, professoras e crianças entraram em pânico. Que horror! - Quem disse que Deus está no inferno? O temível missionário perguntou. Silêncio absoluto. De repente ouvimos uma voz tímida dizer bem baixinho: - Foi o Noé. - E quem é o Noé. Aí muitos tomaram coragem e disseram em coro, quase gritando: - É esse aqui. E me empurraram para um lado da fila indiana para que fosse observado pelo padre e pelas professoras. Senti-me perdido. Fui chamado à frente por Frei Justino. Quase me desequilibrei e caí. Já ao seu lado, procurei evitar os olhares de reprovação da diretora e das professoras. Evitei também os olhares apavorados dos colegas. Frei Justino perguntou-me: - Por que você disse que Deus está no inferno? - Porque se Deus está no céu, na terra, em todo lugar e se o inferno é um lugar, Deus está lá. Pude observar de perto a profundidade e a expressividade de seu olhar. Disse apenas, quase num sussurro: - Deus não está no inferno. Virando-se para todos os presentes, disse bem alto: - Nunca se esqueçam: Deus não está no inferno. Colocando as duas mãos em minha cabeça, voltou a sussurrar: - Passe lá na Casa Paroquial. Quero conversar com você. Passei. Na inocência dos meus 11 anos guardei apenas e para sempre na lembrança sua voz calma, tranquila, suave, carinhosa: - A maior tristeza do inferno é a falta da presença de Deus. Guardei também a medalhinha que me deu.

Noé José de Castro – Março/2014.