

PREÂMBULO

LIDERANÇA EM TEMPOS DE MUDANÇAS

"O inovador tem como inimigos todos os que se deram bem sob a lei antiga e defensores relutantes aqueles que podem se dar bem sob a nova lei" (Nicolau Maquiavel)

Os ciclos exibem mudanças, tempestuosos conflitos, imprevisíveis desfechos. Eis pessoas e mentes assaz intoxicadas por preconceitos, de que são superiores, unidas por direitos de herança, nobreza, títulos, patentes, ideologias, raças, subterfúgios tantos... Muitos o fazem através de exaltações históricas, exibições frenéticas, olvidando que as pessoas se sobrepõem, se fortalecem pelo caráter, pelo equilíbrio, por valores morigerados que nos foram/são legados consuetudinariamente pela cultura, religião, tradição, família. fundamental; daí o respeito, pois, à diversidade, à pluralidade para o que se faz necessária a revisão de muitos de nossos rótulos, o lembrar que a história tem muitas facetas, múltiplas trajetórias e reconexões.

O cuidar dos interesses pessoais, grupais, oligárquicos, eis o que se presencia. O favorecimento de apauados, de partidários e protegidos no estamento oficial, que se locupletam das benesses e recursos públicos à sombra aconchegante e parasidiaca do Estado. Enquanto isso, a população permanece iludida, extorquida, em considerável parte famélica de pão, dignidade e esperança. Deploravelmente, até religiosos se utilizam de estratégias de entorpecimento e manipulação das massas fragilizadas, mediante o exercício de mensagens mirabolantes, senão estapafúrdias de exaltação personalista. A fé transcendente, a experiência espiritual são correlatas/prescientes aos valores da concórdia, dignificação e revalorização do ser e da natureza.

Toda discriminação, todo autoritarismo são um desprezo aos alicerces cívicos, civilizatórios e um desprezo à incomensurável riqueza intelectual e espiritual de toda a coletividade. Aprisionamo-nos em padrões deteriorados, estanques, em um mundo em rápida transformação, inovador e contestador, ebulições de toda sorte...Atores e intérpretes surgem, a todo momento, reconfigurando o script de desigualdades e perplexidades em que vivemos e que permeiam a humanidade há séculos.

Conhece-se o bom cidadão, o líder probo e ético pelo diálogo democrático e franco, sua inspiração e percepção coletiva, seu comportamento direcionado, tolerante – o foco no interesse comum – seus propósitos de inovação, integridade, elevação, visão. "Não se pode medir um líder pelo tamanho dos desafios que ele assume. Ele sempre procura algo do próprio tamanho" (John C. Maxwell).

Abastecimento difícil

Frete grátis, entrega relâmpago... Em tempos de compras pela internet e produtos entregues na velocidade dos nossos tempos, chega a ser curioso lembrar que, em outro momento da História, mercadorias hoje simples para nós eram raríssimas – e demoravam meses para serem entregues nos lombos de muare ou em carros de boi.

Pág. 4

O enigma de Kasper Hauser

"Era o dia 26 de maio de 1828. Um jovem pelos seus quinze anos, a quem seria dado o nome de Kaspar Hauser, é encontrado em praça pública desmemoriado, com dificuldades de falar, se locomover. Alguém totalmente desconhecido na cidade".

Pág. 7

Mais um causo

Quem já ouviu falar sobre o famoso Padre José Duque, em São Tiago, sabe: tão fortes quanto suas convicções religiosas e o poder de encantar seus fiéis, era sua capacidade de protagonizar e contar causos – dezenas, aliás, se tornaram livro na nossa editora, Vertentes Cultural. Mas como boa leitura nunca é demais, trouxemos neste boletim narrativas novas.

Pág. 10



50 anos sem Tarsila Amaral

"Junto a Anita Malfatti, ela ficou conhecida como uma das mais importantes pintoras da primeira fase do Modernismo. Já ao lado dos escritores Oswald de Andrade e Raul Bopp, Tarsila inaugurou o movimento denominado 'Antropofagia'".

Pág. 20

ADIVINHAS

- 1- Quando eu tinha 8 anos, a minha irmã tinha a metade da minha idade. Agora que tenho 55 anos, com quantos anos minha irmã está?
- 2- O que o nadador faz para bater o recorde?
- 3- O que é, o que é? Tem um palmo de pescoço, tem barriga e não tem osso?
- 4- O que é, o que é? Não tem olhos, mas pisca; não tem boca, mas comanda?

Respostas: 1- 51 anos, 2- Nada, 3- A garrafa, 4- O semáforo

Provérbios e Adágios

O que foi combinado, não sai caro.

Se esperar somente o ótimo, o bom nunca vem.

A Natureza não vai aos saltos.

Engana-se quem pensa que o céu é perto.



Citações de Sri Ramakrishna

1. Quando alguém desenvolve amor a Deus, nada mais é necessário.

2. A menos que uma pessoa fale e pense somente a verdade, ela não será capaz de realizar Deus, que é a própria alma da verdade.

3. Nem o Sol nem a Lua podem refletir-se claramente na água lamacenta. Assim a alma universal não pode realizar-se perfeitamente em nós, enquanto não afastarmos o véu da ilusão, isto é, enquanto perdura o sentimento do eu e do meu.

Para refletir

EXPEDIENTE

QUEM SOMOS:

O boletim é uma iniciativa independente, voluntária, necessitando de apoio de todos os São-Tiaguenses, amigos de São Tiago e todas as 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, Fabiana Diélle.

Coordenação: Ana Clara de Paula

Colaboração: Instituto hist. Geográfico de São Tiago.

Apoio: Davy Antonio Silva Reis

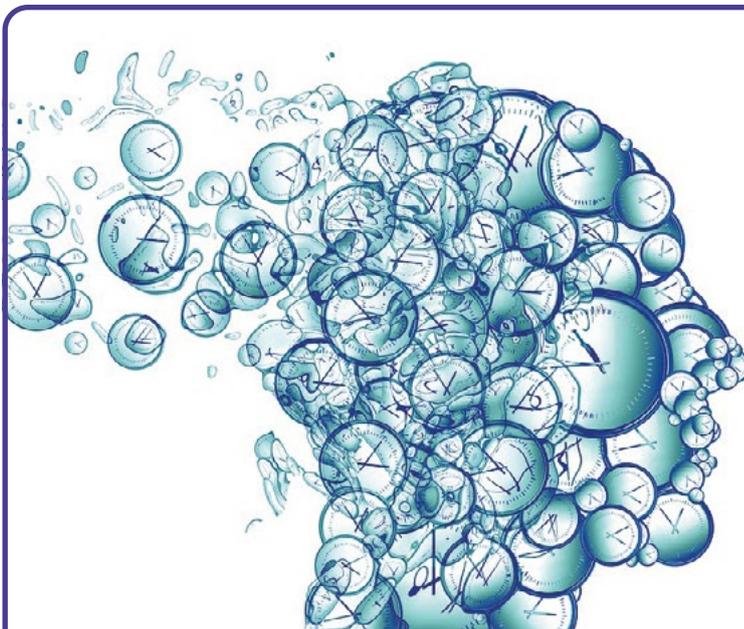
Revisão: Fábio Antonio Caputo e

Sandra Regina Almeida Caputo

Jornalista Responsável:

Marcus Santiago – MTB 19.262/MG

E-mail: credivertentes@sicoobcredivertentes.com.br



A máquina do tempo

O interessante é que, quando se fala da imaginária máquina do tempo, a maioria das pessoas gostaria de tê-la para viajar primeiro para o passado, depois para o futuro. Parece que o desejo de poder mudar alguma coisa que já aconteceu é maior do que a curiosidade sobre o que vai acontecer.

Queremos viajar para o passado provavelmente para fazer alguma coisa que não fizemos ou para desfazer algo de que nos arrependemos. Pois então temos uma boa notícia. Nesse sentido, a máquina do tempo já existe, é barata e acessível a todos nós: é nossa própria consciência. A percepção saudável da realidade permite que façamos uma conexão lúcida entre as experiências presentes e o significado do passado.

Voltar no tempo é uma fantasia divertida e útil, por estranho que pareça. É divertida porque revivemos os momentos bons, e porque percebemos que os maus, pelo menos em sua maioria, não passaram de sensações desagradáveis que não tiveram tanta repercussão assim em nossa vida.

E é útil porque nos obriga a refletir sobre o que gostaríamos de mudar em nossa jornada, portanto, em nós mesmos. “Ah, se eu pudesse voltar no tempo”, dizem as tias que não casaram, os homens sérios que não aproveitaram a juventude, os pais que estragaram os filhos com mimos e excessos. Pois é, infelizmente não dá para mudar o passado, mas dá para mudar seu significado em nossa cabeça e em nosso coração.

O que passou, passou, mas deixou suas marcas, que podem ser chamadas, simplesmente de aprendizados. O que devemos evitar é a armadilha de culpar o passado pelos problemas do agora, e de viver em função de glórias que já aconteceram. As marcas do passado devem ser lidas como palavras em um livro de história. Servem para que evitemos cometer os mesmos erros e para que possamos aperfeiçoar os pontos positivos, aqueles que nos tornaram pessoas melhores.

Realização:



Apoio:



AO PÉ DA FOGUEIRA

O JOVEM GUAPO

Viera, ainda jovem, imberbe, da zona rural, povoado distanciado da sede, família pouco conhecida na região. Roupas puídas, rústica sandália de couro nos pés. Detinha, porém, um forte: era habilidoso no trato com madeira, conseguindo, de imediato, trabalho em marcenarias e construção civil da localidade. Naqueles tempos, não vigorava a legislação trabalhista proibindo os serviços de menores. Reparando peças, montando andaimes e prateleiras, produzindo pequenos móveis, dada a sua destreza e qualidade na confecção e acabamento, daí a pouco montaria sua própria oficina, a que acoplou uma loja para venda de móveis dos mais variados modelos, tendo como clientela moradores das adjacências e turistas.

Tornara-se um rapaz falante, galante, sagaz, lábia apurada, e para espanto dos moradores da pacata cidade, em questão de três, quatro anos instalara várias lojas ou unidades comerciais com produtos distintos, segmentados. Um verdadeiro shopping, algo jamais visto por aquelas bandas, funcionando em espaço amplo, adquirido e adaptado pelo ousado empresário, a partir de um antigo, desengonçado e abandonado depósito de tijolos. Fora ele visto, dia e noite, levantando alicerces, reparando paredes, instalando portas e esquadrias, pintando interiores, reformando telhados e eis o prédio atraente, colossal disponibilizado aos consumidores da localidade e de toda a região circunvizinha. Lojas de roupas, ferramentas, calçados, material esportivo e escolar, seções de brinquedos, artesanato, tecidos, ao todo 13 glamorosos espaços distribuídos ao longo de estandes e corredores, abastecidos por dezenas de carretas que chegavam e congestionavam à cidade. Inúmeros empregados contratados e treinados para atendimento ao público cada vez maior.

Um fato pitoresco o acompanhava. Agora bem trajado, bem apessoado, com melhor nível de conhecimentos e formação, jamais abandonara o sotaque caipira, dialetal da zona rural. Linguagem herdada de bandeirantes, explicava um linguista aposentado, ex-professor, que morava na cidade. Um motorista gaúcho que trazia mercadorias do sul para suas lojas, apregoava: Um guasca guapo. Que, em nosso entender, significa matuto garboso, corajoso.

Não pararia aí o inusitado empresário, contratando dezenas de vendedores externos à moda dos antigos mascates turcos, para a comercialização e distribuição de seus produtos por toda a região. O homem nadava em ouro, é o que se ouvia dizer, galgando posições culminantes no mundo dos negócios e socialmente. A rotina da cidade se transformaria abruptamente. Caminhões que chegavam, a todo

momento, abarrotados de mercadorias, muitas delas novidades para os consumidores, gerando empregos diretos e ainda indiretos para sacoleiras, camelôs, estivadores, entregadores, taxistas. Para fazer face a tantos investimentos, o destemido empresário realizou diversos contratos de financiamentos bancários, além de créditos junto a fornecedores, indústrias, concessionárias de veículos, financeiras, agiotas. Tornara-se, ademais, uma celebridade convidada para palestras em universidades, cursos sobre empreendedorismo, entrevistas em rádios, canais de tv, institutos de pesquisas econômicas.

Belo dia a fiscalização bate de cheio ali. Dezenas de agentes dos mais variados órgãos, com suas viaturas e grossos uniformes, ostensivamente armados, cercam o quarteirão onde se achava instalado o shopping, lacrando entradas, cerceando saídas, dando início a rigorosa devassa. Após semanas, a empresa autuada pela Receita, não voltaria mais a funcionar, dispensando funcionários, vendedores, levando o caos à economia local. O impacto na região foi de um maremoto, como se uma onda gigantesca, descomunal lanhasse de vez todo o costado. Requerendo falência, o empresário simplesmente desaparecera. Apurados os bens, uma surpresa: o patrimônio (ativos) eram suficientes para acertar as dívidas, já deduzidos os encargos e ônus fiscais e trabalhistas. É o que afirmaram peritos forenses. Garantias lastreadas por considerável estoque de mercadorias. O rumoroso processo trabalhista se arrastaria por meses, envolvendo dezenas de funcionários, além de terceirizados, oportunistas, espertinhos de sempre, fazendo a festa de muita gente engravatada e juramentada.

O homem que enfeitiçara a tantos, na amplidão dos negócios, ei-lo agora motivo, uma vez mais, da perplexidade geral. Imóveis e mercadorias levados a leilão, de forma a regularizar-se os acertos com o fisco, o passivo trabalhista, sistema bancário e fornecedores. Ainda assim, o estoque remanescente – milhares de itens de produtos estocados – sob guarda judicial (um contador forense fora nomeado para supervisionar todo o processo de liquidação) dizia-se ser suficiente para acobertar todo o passivo. Embargos e mais embargos por parte do devedor, o nosso Guapo, que simplesmente desaparecera, não mais sendo visto em toda a região, afirmando alguns ter ele se embarafustado pelo interior de Goiás, onde tinha muitos parentes. Dentre os credores remanescentes habilitados, enumeravam-se bancos, atacadistas, indústrias... Após anos tramitando nos “ágeis” círculos forenses, eis que, finalmente, o juiz profere a sentença, liberando os estoques para saldar os compromissos da massa falida junto aos credores. Abertos, enfim, os imensos portões da firma, a grande, inacreditável surpresa: nada encontrado. Tinham sido roubadas, na calada da noite, pelo proprietário em conluio com agiotas e liquidantes, deixando os credores a ver navios...





PRODUTORES DE NOSSA REGIÃO E O ABASTECIMENTO DE DISTRITOS, VILAS E DA CORTE – SÉCULOS XVIII E XIX

Muitos fazendeiros de nossa região, séculos XVIII e XIX, exerciam fortes atividades mercantis com a produção, distribuição e comercialização de mantimentos, conduzidos através de tropas de mulas, carros de bois, negociados “a miúdo” aos moradores das vilas próximas (ex. São José e São João del-Rei) ou ainda encaminhados a centros como Vila Rica e à Corte (Rio de Janeiro), em especial após a chegada e instalação da Família Real (1808). Toda uma diversificada carga era transportada pelos muares e carros de bois como toucinho, carnes, queijos, farinha, algodão, tabaco, couros, ouro, retornando com produtos importados de Portugal e Inglaterra como rendas, louças, armas, pólvora, tecidos finos, vinhos, cervejas, sal, azeites, especiarias, medicamentos, armarinhos, ferragens, além de escravos. A importante e prolifera estrutura agropecuária iniciada na comarca do Rio das Mortes espalhar-se-ia por todo o território adjacente, daí ao Triângulo Mineiro e Zona da Mata, superando as graves crises do passado (falta de alimentos nos anos de 1701 e 1713).

De forma geral, as propriedades buscavam adquirir autossuficiência, mantendo roças de milho, cana, feijão, arroz, criações de ovinos, suínos, bovinos, muares, ao lado de uma infraestrutura consolidada que compreendia tendas de ferreiro, carpintaria, engenhos de açúcar e farinha, queijarias, monjolos, olaria, produção de fios têxteis etc. Atividades econômicas complexas, dinâmicas, demandando consideráveis investimentos, mormen-

te com a aquisição e manutenção do plantel escravo.

Documentos de início do século XVIII da Câmara da Vila de São José informavam ao Conselho Ultramarino a existência de vários celeiros (armazéns) na vila, enumerando 2 no distrito de Bom Sucesso e, no mínimo 1, nos distritos de Lagoa Dourada, Oliveira, São Tiago, Lage, São João Batista e Olhos d’Água (AHU/MG cx. 18, doc. 59). Na prática, surgiria um rico e revolucionário complexo econômico em toda a região, inicialmente local-regional e depois interprovincial, no âmbito do abastecimento alimentar, envolvendo atividades de produção, beneficiamento, transporte, distribuição, armazenagem, comercialização, tornando-se o setor agropecuário o carro chefe da economia, rendendo riqueza e proventos de toda ordem⁽¹⁾.

Oportuno lembrar que a historiografia econômica – até mesmo autores consagrados como Celso Furtado, Roberto Simonsen – ignoraram, de forma sistemática, o vasto complexo agropecuário de subsistência e comercialização local, formado por sítios, fazendas, roças, talvez por não consubstanciar números ou fluxos visíveis do ponto de vista fiscal, estatístico, o que estudos e pesquisas mais recentes vem reformando.

Viveu-se por séculos a monocultura no País, exemplos da cana, café etc. A produção de gêneros que não era de larga escala, ou seja, não destinada à exportação, era relegada a um segundo plano. Vistas como “marginais”, “isoladas” tais produções, quando

conjugadas, adquiriam, contudo, peso mensurado, hoje reconhecido qualitativa e quantitativamente. “Assim todo aquele que se conservava fora daquele estreito círculo traçado pela grande lavoura, além do círculo do senhor e seu escravo, não encontrava pela frente perspectiva alguma” (Fernando Novais – “Portugal e Brasil na crise do antigo sistema colonial 1777-1808” 4ª ed. São Paulo, Hucitec, 1986, pp. 96/106/107).

“**LAVRADORES DE AVULTADA FÁBRICA**” - Os chamados “grandes lavradores”, de “avultada fábrica” passaram, assim, a instalar celeiros – entrepostos popularmente chamados “caixões” – para armazenagem e venda de seus produtos nas vilas de São José (Tiradentes) e São João Del-Rei, bem como em centros urbanos de maior evidência. Utilizavam-se de caixeiros locais ou comissários, a quem pagavam proporcional e percentualmente pelas vendas realizadas (a dez, vinte ou cem alqueires de mantimentos vendidos). Os pequenos roceiros utilizavam-se, igualmente, de comissários, geralmente comerciantes – ou mesmo especuladores – já instalados, os quais concentravam/recepcionavam as vendas às custas do pequeno produtor e com preços altos, na ponta, para a população. Era o monopólio da carestia, levando a almotacetaria⁽²⁾ e a Câmara de São José a extinguir os celeiros que recebiam a produção dos pequenos lavradores, mantendo, contudo, os “caixões” dos grandes produtores, o que viria favorecer, em especial, os três maiores: Cap. Joaquim Pinto de Góes e Lara⁽³⁾, Cap. João Rodrigues de Faria⁽⁴⁾ e D. Mariana Francisca de Belém, viúva do Cap. Bernardo Homem da Silveira (+ 1795)⁽⁵⁾. O assunto geraria intensa celeuma, envolvendo autoridades da vila, do ouvidor e do próprio governador (APM – SG cx. 60, doc. 39).

Os citados proprietários eram igualmente empresários de crédito (banqueiros na linguagem atual), diversificando seus investimentos com a posse de terras, escravaria, águas minerais, rebanhos, próprios da elite pluriocupacional (ver Notas 3,4 e 5). Não só estas, mas as atividades agropecuárias e mercantis eram comuns à época, envolvendo inúmeros outros produtores da região, setores de produção de gêneros alimentícios, plantéis de animais e afins, assunto que merece estudos/pesquisas mais acuradas, a desafiar oportunos estudos locais e regionais⁽⁶⁾.

Além da prática da especulação por intermediários, outro argumento dos camaristas da vila de São José é de que os pequenos roceiros eram “de pouco momento” com baixa ou instável produção, tendo “limitadas fábricas”, trabalhando, ademais, em vários ofícios e sem oferta garantida ou perene, algo plenamen-

te satisfeito pelos grandes roceiros “com fábrica avultada baldeando seus mantimentos para a vila e fertilizando-a” (enriquecendo a economia local).

Deduz-se pelas discussões da época que tanto pequenos quanto grandes produtores disputavam o mercado, sendo que os “grandes” tinham logística e infraestrutura próprias⁽⁷⁾ – transporte e armazenagem – enquanto os “pequenos” dependiam de atravessadores que lhes impunham condições desfavoráveis na compra, exorbitando os especuladores, por outro lado, quando da venda, ganhando arditosamente no atacado e no varejo. Mesmo iniciativas das autoridades, a exemplo da vila de São José, de liberar a venda livre de mantimentos, desonerando-os ainda de tributos, resolveria o problema de abastecimento (Câmara de São José – Edital de proibição de tributação dos mantimentos de 04-01-1804 – APM SG cx. 47, doc.15). Em 1806, os mencionados grandes produtores – Cap. João Rodrigues de Faria, Cap. Joaquim Pinto de Góes e Lara, D^a Mariana Francisca de Belém – peticionaram ao Conselho Ultramarino permissão/manutenção quanto à prioridade ou primazia de seus celeiros na vila de São José, sem resposta conhecida (AHU/MG cx. 181, doc. 55). Sem a exclusividade ou monopólio dos celeiros, os grandes proprietários passaram a buscar mercados com maior potencialidades, ainda que mais distantes como Vila Rica, Rio de Janeiro (o mercado da Corte se ampliaria consideravelmente, ante a chegada e instalação da família real, demandando grandes suprimentos de carnes, lácteos, bebidas, cereais, feijão, farinhas, açúcar etc. em considerável parte providos pela comarca do Rio das Mortes)⁽⁸⁾.

Mercado que se estenderia efervescente por praticamente todo o século XIX, com fulcro produtivo-mercantil na região do Rio das Mortes. “A região, conformada por fazendas escravistas, com forte apego a esta forma de trabalho compulsório, tinha na tríade escravidão, terra e animais a base da produção das riquezas e das mercadorias que asseguravam sua inserção no mercado abastecedor sul-mineiro e no comércio interprovincial com a Corte do Rio de Janeiro na segunda metade do século XIX” (Paula Chaves Teixeira – “Fazendeiros e comerciantes na crise da escravidão: produção da riqueza e conflito de mentalidade na comarca do Rio das Mortes, província de Minas Gerais – 1850-1880” UFSJ, 2011).

Outro aspecto relevante é que, comparando-se os números de habitantes da comarca do Rio das Mortes entre 1786 e 1821, comprova-se que o crescimento populacional foi notável. Em 1776, a população era de 82.781, então a segunda mais populosa da Capitania. Em 1821, a comarca (Rio das Mortes) con-



centrava 216.617 habitantes ou seja cerca de 41,55% de toda a população da Capitania, engrossada pela volumosa chegada de imigrantes (principalmente portugueses) e aquisição de escravos⁽⁹⁾ pelos grandes proprietários de então – tema abordado com acuidade por Kenneth Maxwell, obra “A Devassa da Devassa: a Inconfidência Mineira – Brasil e Portugal – 1750-1808” São Paulo, Ed. Paz e Terra, 1995, pp. 300/301).

NOTAS

(1) Com a decadência da extração de ouro, a região do Rio das Mortes, tendo como centro comercial-financeiro a vila de São João Del-Rei, volta-se preponderantemente para as atividades econômicas agropecuárias – uma economia dinâmica capaz de gerar um grande volume de excedentes de alimentos, bens e serviços conforme comprova o Prof. Afonso de Alencastro Graça Filho em “A Princesa do Oeste e o mito da decadência de Minas Gerais 1831-1880”, Ed. Annablume, 2006).

“O centro das exportações mineiras tinha como sede a praça de São João Del-Rei que, juntamente com Barbacena, construiu os dois polos do comércio atacadista, servindo-se de verdadeiros entrepostos regionais. Situados na entrada das Gerais, centralizavam o fluxo das mercadorias das diferentes regiões, até mesmo de Goiás e Mato Grosso. São João Del-Rei drenava a maior parte das importações de subsistência, ao passo que Barbacena concentrava as exportações de algodão” (Alcir Lenharo – “As Tropas da Moderação” UFF, 1988, pp. 89/90).

(2) Almotacé era o funcionário encarregado da fiscalização e inspeção camarária dos pesos e medidas e da taxação dos preços dos alimentos.

(3) Cap. Joaquim Pinto de Góes e Lara c/c Ana de Almeida Silva (família Ribeiro da Silva) proprietários da Fazenda Ribeirão de Santo Antonio no distrito da Lage (Resende Costa), listado em 1795 com 27 escravos. A aproximação com as famílias de Gervásio Pereira de Alvim (herdeiro das propriedades do inconfidente José de Resende Costa) e os Ribeiro da Silva, todas com grandes propriedades e vastos negócios comerciais inclusive na Corte, levaria o Cap. Joaquim Pinto a evoluir, sobremaneira, seus bens e atividades mercantis. Assim, no inventário de sua esposa (1830) o casal aparece como proprietários de 4 fazendas, vários quinhões de terras, cerca de 116 escravos e 4,7 contos de réis em dinheiro (Inventário – Ana de Almeida e Silva – AHET II – IPHAN/SJDR Cx. 313 – 1830).

Os filhos seguiriam (ou no mínimo herdariam) a trajetória financista familiar. Maria Felizarda de Almeida, uma das filhas do Cap. Joaquim Pinto de Góes e Lara, recebera como legítima da herança de sua mãe, inúmeros créditos de alto valor – operações realizadas pelo pai, alto negociante e fazendeiro – cerca de uma centena de títulos de crédito, na média de 106\$060, ou seja, dívidas ativas, sendo que cerca de ¼ delas tidas como “dívida perdida ou quase” (Maria Felizarda de Almeida – Inventário postmortem – AHET II – IPHAN/SJDR – Cx. 357 – 1833).

(4) Cap. João Rodrigues de Faria, proprietário da Fazenda das Laranjeiras, distrito de São Tiago, contando 80 escravos envolvidos na produção agrícola, engenhos de açúcar e derivados de cana. Seu testamento foi ditado em dezembro de 1804. Quando de seu inventário (1805) foram listadas cerca de 350 cabeças de gado, lavouras diversificadas incluindo cem alqueires de feijão em processo de colheita, cultura de arroz, 201 carros de milho avaliados em 487\$500; ainda 25 mulas, 29 bois de carros, 135 porcos, 36 ovinos, 37 bestas de tropas, configurando dispor de condições próprias para o transporte de sua produção até os mercados de destino. O Cap. João Rodrigues era, ademais, comerciante e financista com 1:200\$000 em dinheiro em espécie e cerca de 2,5 contos de réis em dívidas ativas (empréstimos a terceiros). Foram enumeradas ainda: morada de casas no arraial de São Tiago; 80 escravos avaliados em 7:111\$000 (correspondentes a 31,1% de toda a fortuna inventariada); Fazenda das “Laranjeiras” com casas de vivenda, paiol, moinho, engenho de pilões, capela, senzala, tudo coberto de telha, quintais, hortas avaliados no total de 8:222\$000 – montemór 22:845\$479 Inventariante a viúva D^a Isabel do Rosário (Inventário postmortem do Cap. João Rodrigues de Faria – AHET II – IPHAN/SJDR Cx. 564 – 1805).

(5) Cap. Bernardo Homem da Silveira, rico proprietário da Fazenda Serra do Sal no distrito de São João Batista (Morro do Ferro) com 79 escravos (Rol dos Confessados – 1795). Com sua morte, as atividades da fazenda passaram ao comando da viúva, D^a Mariana Francisca de Belém (+ 1808). A propriedade ostentava, entre tantos bens, 200 cabeças de gado vacum, 200 de equinos, 23 mulas de carga, destinadas ao transporte da vasta produção agrícola.

O inventário de D^a Mariana Francisca de Belém revela surpreendentes números: cultivo/produção de 5 alqueires de mamona, 20 alqueires de arroz, 2 canaviais, 117 alqueires de feijão, 1 roça de capoeira de planta, 70 tonéis de aguardente, 4 pipas, 42 arrobas de açúcar mascavo, 155 arrobas de açúcar, rapaduras, 12 varas de tecidos. Menciona, ademais, um celeiro



ou armazém de secos e molhados com estoques avaliados em 1,7 contos, além de 1,5 contos em dinheiro em espécie e cerca de 2,6 contos em dívidas a receber – um crediário aproximado de 12 contas ativas. 1795 - Montemor de Bernardo Homem da Silveira – 16:891\$702; 1808 - Montemor de D^a Mariana Francisca de Belém – 19: 330\$487 (Inventário postmortem de D^a Mariana Francisca de Belém – AHET II – IPHAN/SJDR – Cx. C-05 – 1808).

Sobre o Cap. Bernardo Homem de Carvalho ver matéria em nosso boletim nº CXXXVII – fev/2019.

(6) A título de exemplo, mencionamos o fazendeiro Bento de Jesus Teixeira, proprietário da Fazenda Capão das Flores, distrito de São Tiago, cujo inventário (1772) incluía posses de gado, cavalos, porcos cevados, carros de milho, o que demandava consideráveis áreas de terras e de mão de obra escrava. Ainda o Alferes Matias Francisco de Vargas e s/m Maria Antonia da Silva (+ 1811) proprietários da Fazenda do Jacaré, no distrito de Morro do Ferro, uma das maiores riquezas da Capitania à época (ver matéria em nosso boletim CLVII – out./2020); João Álvares Correia (+ 1794) proprietário da Fazenda Ribeirão das Almas; Sebastião Fernandes Gandra (+ 1797) proprietário da Fazenda Morro do Ferro; Cap. João Gonçalves de Mello e tantos outros proprietários influentes e “homens bons” de então.

(7) Analisando-se as Listas Nominativas 1831-1832 do distrito de São Tiago, podemos observar que, percentualmente, o maior número de trabalhadores listados, que informaram a profissão (cerca de 354 profissionais), 75 deles estavam ligados comércio e transporte de tropas (21%). Num total de 602 escravos cadastrados, 124 deles (20,6%) concentravam-se igualmente no comércio e transporte com cargas e atividades ligadas ao couro, configurando tratar-se proporcionalmente da maior atividade econômica do distrito.

(8) Segundo a historiadora Cláudia Damasceno Fonseca, o povoamento da região das Minas deu-se de modo centrífugo ou seja a partir dos principais núcleos mineradores, a exemplo da comarca do Rio das Mortes, onde a população espalhou-se pelas regiões próximas, originando centenas de arraiais que funcionavam “como uma ponta de lança para novas explorações e ocupações” (In “Arraiais e vilas del-Rei: espaço e poder nas Minas setecentistas” Belo Horizonte, Ed. UFMG, 2011, p. 66). Por outro lado, a fixação da família real no Rio de Janeiro duplicaria, em pouco tempo, a população da Corte, aumentando sobremaneira a demanda de alimentos e víveres, tornando-se a região do Rio das Mortes – pela proximidade e produtividade – uma das maiores fornecedores de alimentos do País.

(9) A região era grande importadora e mantenedora de escravos, é o que revelam pesquisas no âmbito de nossa região dentre eles os de Maristela Pelluzi, Amanda Cardoso, Maria Lucia Resende Chaves (distrito da Lage). De acordo com as Listas Nominativas (1831-1832) do distrito de São Tiago, dois domicílios (propriedades) detinham mais de 50 escravos cada, sendo 53 escravos em posse de D. Ana Maria de Jesus e 76 de propriedade de D. Rita Clara de Jesus. Algo surpreendente, pois segundo o historiador Douglas Libby, apenas 42 unidades escravistas em toda a Capitania possuíam plantéis à época do citado Censo, entre 50 e 100 escravos (“Transformação e Trabalho em uma economia escravista – Minas Gerais no século XIX” São Paulo, Ed. Brasiliense, 1989, p. 98).

O depauperamento das minas reduziria a demanda de mão de obra escrava neste setor, gerando-se excedente de cativos, alocados para a lavoura. Segundo o historiador Roberto Borges Martins, Minas Gerais entremeio aos períodos do ouro e do café, manteve o maior plantel de escravos do Império (século XIX), prova evidente do dinamismo do mercado interno, mormente a economia agropecuária, capaz de brotar recursos necessários para a importação de escravos, muitos deles via tráfico (In “A Economia Escravista de Minas Gerais no século XIX” Belo Horizonte, Cedeplar/UFMG, 1982).

O ENIGMA DE KASPAR HAUSER

Era o dia 26 de maio de 1828. Um jovem pelos seus quinze anos, a quem seria dado o nome de Kaspar Hauser, é encontrado em praça pública desmemoriado, com dificuldades de falar, se locomover. Alguém totalmente desconhecido na cidade. Vivera, até então, pelo que se apurou, sempre trancado numa masmorra, sem qualquer convívio humano, na zona rural de Mittelfranken, cidade de Nuremberg, Alemanha. Incapaz de elaborar frases ou pensamentos, de interpretar o que se passava à sua volta, pois, sem contato físico ou verbal, sem qualquer laivo de sociabilidade, não tivera acesso ao aprendizado de uma língua. Não sabia sequer se mover com os próprios pés.

Quando encontrado no centro da cidade de Nuremberg, o jovem portava uma carta, explicando partes de sua vida. Trazia uma apresentação anônima para o capitão da cavalaria local, pedindo que fizessem do menino um cavaleiro como fora seu pai. Não esclarecia, contudo, o motivo dele ter sido aprisionado desde criança e porque fora solto já jovem. Conseguiria ele, porém, em apenas cinco anos, mediante estímulos e uma invejável memória e vivacidade infantil, falar, escrever, aprender música e inúmeras outras coisas, agir socialmente, demonstrar talento literário, chegando a redigir, inclusive, uma autobiografia. Seria ele, todavia, assassinado a facadas, em 14 de dezembro de 1833, aos 21 anos, nos jardins do Palácio de Ansbach, motivo igualmente de polêmicas e conjecturas até os dias de hoje. No local de seu assassinato, foi afixada uma placa com dizeres em latim: “Hic occultus occulto occisus est” (“Aqui um misterioso foi assassinado de forma misteriosa”).

Segundo alguns, sua morte foi encomendada por uma universidade, interessada em estudar seu cérebro. Outras teses afirmam que Kaspar Hauser seria filho de algum nobre do Principado de Baden e que, por razões políticas e maquinações palacianas, fora trocado quando de seu nascimento e dali lançado numa masmorra⁽¹⁾. Para outros, seria ele um espertalhão. Assunto profusamente tratado em livros, filmes, minisséries de televisão, teses acadêmicas, motivo de estudos – na verdade, um intrigante mistério até os dias atuais – por pesquisadores, cientistas, psicólogos, educadores, filólogos, linguistas⁽²⁾.

Privado de todo contato social, sobrevivera o jovem, apenas com água e pão, servidos eventual e furtivamente por alguém que adentrava a jaula, mormente quando o menino estava dormindo. Como brinquedo, um cavalo de madeira. O poeta, filósofo e também jurista Anselm von Fuerbach descreveu-o: “Um jovem com roupas de camponês ali parado, numa estranha postura, e tentava mover-se para a frente, parecendo um bêbado, sem erguer-se direito e sem controlar os pés”. Inquirido pelas autoridades, o jovem estranho nada soube a seu respeito, nome, origem. Suas respostas eram gaguejos, ouvindo-se precariamente um “Woas nit” (“não sei”) em dialeto bávaro⁽³⁾.

Grandes perguntas afloram, ainda nos dias atuais: afinal, por quê e para quê toda uma complexa estrutura fora organizada para se esconder uma criança, trancafiando-a cruelmente num calabouço? Quem esteve por trás de toda a maquiavélica trama? Quem era realmente Kaspar Hauser? Enfim, uma trágica, interminável, enigmática história!

NOTAS

(1) Há a teoria de que Kaspar Hauser fosse neto de Napoleão Bonaparte. Vejamos: Stephanie Adrienne Napoleone von Beauharnais (1789-1860) filha adotiva de Napoleão, casada com o grão-duque Karl de Baden (1786-1818) tiveram um filho em 1812, ao qual foi dado o nome de Gaspard. No entanto, Louise Geyer von Geysersburg, condessa de Hochberg (1768-1820), madrastra e segunda mulher do pai de Karl (Karl Friedrich von Baden -1728-1811), querendo garantir para seu filho mais velho Leopold (1790-1852) a herança do trono de Baden (o que realmente ocorreu em 1830) trocou o filho de seu enteado Karl e de Stephanie por uma criança doente, filha do jardineiro do palácio, e que viria a falecer em pouco tempo. Uma imensa trama palaciana e que segundo historiadores, estaria envolvido o inglês Conde de Stanhope.

O herdeiro saudável, neto de Napoleão, foi aprisionado num calabouço sob a guarda de um homem, o qual a criança jamais via. Chegando à adolescência, este cuidador levou Kaspar Hauser a Nuremberg, abandonando-o numa praça. Sentindo-se ameaçado pela fama e curiosidade em torno do jovem, os conspiradores optaram por assassiná-lo. Pesquisas de DNA feitas em 1997, comparando material genético de Kaspar Hauser e de descendentes ainda vivos do Conde de Baden deram resultado negativo, persistindo – ou talvez – aumentando o enigma.

Segundo o filósofo, educador e espiritualista austríaco Rudolf Steiner (1861-1925), Kaspar Hauser tinha importante missão a desempenhar no campo do pensamento, impulsionando espiritualmente a cultura alemã e europeia – conceitos da modernidade humanizada, educação estética, liberdade de pensamento e metodologia cognitiva – dando sequência ao trabalho dos grandes pensadores da época Goethe (1749-1832) e Schiller (1759-1805), incluindo a concepção da unidade europeia.

(2) Alguns dos livros que tratam do tema: “Kaspar Hauser ou a fabricação da realidade” Izidoro Bikstein (1983) / “The lost prince: the unsolved mystery of Kaspar Hauser” Jeffrey Moussaieff Masson (1997) / “Kaspar Hauser – uma conspiração contra a unidade da Europa” – Peter Tradowsky.

Filme “O enigma de Kaspar Hauser” (1974) sob a direção de Werner Herzog.

(3) O caso Kaspar Hauser, segundo educadores e especialistas, mostra-nos que a “humanização” e socialização de uma pessoa decorre de longo processo de aprendizado e interação social. Embora tendo aprendido a andar, falar, escrever, internalizar símbolos comportamentais, ele jamais se ajustou plenamente à comunidade, nem foi considerado um “igual”. Sua história, dolorosamente, achava-se marcada pelo estigma da rejeição. Não tinha passado, não tivera contato físico e verbal com qualquer outra pessoa até a adolescência. Enquanto preso, tivera como companhia um cavalo de madeira e pão e água...



A MATANÇA DO PORCO

"Existem Mundos Perdidos. Com certeza existem. Se antes eram a nossa realidade, o dia a dia da nossa vida, depois, por alguma interseção, algum desvio ou interrupção na história, migram para cantos isolados e perdidos da memória. Não necessariamente morrem, mas ficam escondidos esperando que sejam lembrados enquanto existirem quem neles viveram ou surjam outros que se importem e queiram conhecê-los."

Quanto mais se viaja das terras simples do interior para as complexas metrópoles mais aumenta a chance de encontrar uma criança moderna que pensa que o leite se origina na padaria e a carne vem do açougue. Do supermercado, parece melhor. É uma falta de conhecimento que apaga o tempo em que os porcos eram abatidos sistematicamente para alimentarem as famílias, em um evento corriqueiro, natural e disseminado que poderia ser chamado de ritual da Matança do Porco. A Matança do Porco autêntica e imprescindível reside em um Mundo Perdido.

Em São Tiago, décadas atrás, a realidade era um comércio frágil e o fornecimento de produtos em geral, alimentícios inclusive e principalmente, era muito precário. Um mercado de consumidores restrito, com baixo poder aquisitivo desestimulava os empreendedores locais e os fornecedores externos. O acesso a mais produtos cria o costume de acesso a mais produtos. O contrário também é válido. Nada, além do óbvio e básico, era facilmente encontrado e comprado, sendo considerado um luxo destinado a poucos.

Analisando a capacidade e a extensão do comércio local para alimentos e demais produtos em geral, o Armazém Mendes, de propriedade do Sr. Vicente Mendes, comerciante e político de importância, representava a principal joia da coroa, destacando-se pelo porte, pela imensa gama de produtos disponíveis (inclusive gás de cozinha), e pelo comprometimento da população como clientes quase obrigatórios. As outras pequenas vendas, como por exemplo, a do Preste, a do Jairo e a da Irene do Vadinho, serviam como coadjuvantes e suporte de subsistência.

Padaria era a do Rafael Caputo, simplesmente. Nada parecido com o panorama dos dias de hoje quando vários fazem a sua própria massa e outros assam pães comprados congelados. Ressalte-se que São Tiago alongou o sentido da palavra padaria que, embora ainda signifique local onde se faz pão, agora também serve para designar local onde se fabrica biscoitos.

Açougue era o do Odilon, com um volume de abate limitado. Cada corte retirado do bovino era previamente destinado à mesma família, sempre, e entregue semanalmente nas casas embrulhado naquele papel especial cinza e muito grosso. Mesmo sem certeza é possível imaginar que não havia muita discrepância entre os preços dos cortes já que não havia escolhas e preferências. A família do Sr. Jandir, meu sogro, recebia o filé mignon! Se agora olharmos o quadro de preços de um açougue será muito difícil acreditar nesse passado. Pode emergir uma ponta de inveja tardia ao se saber que uma família, e somente uma, recebia o filé mignon semana após semana. Entretanto, além da falta de variedades e variações, é irônico perceber que o filé mignon, esse corte tão desejado, é muito bom para algumas coisas da culinária delicada, mas, não serve para uma carne cozida de panela, das antigas.

Para o enfrentamento da carência no fornecimento de proteína animal tornou-se importante para as famílias recorrerem à criação de porcos e galinhas. Dois animais mágicos pelo que retornam a quem os cria. Forneciam a carne suína em todas as suas variações, carne de ave e os ovos.

Do ponto de vista financeiro esta prática também era importante, salvando parte do orçamento doméstico, tornando possível a autossuficiência familiar e exigindo um trabalho simples com mão de obra caseira e informal. Economizava-se até com o baixo valor

dos produtos destinados para o trato das criações, como lavagem e raspa de mandioca para os porcos e restos para as galinhas.

Este contexto alcança o momento de se visitar o ritual da Matança do Porco. Era uma celebração com sacrifício, quase obrigatória, eventual, mas para sempre. Nos dias de hoje, como um reflexo pálido do que foi o evento original, ainda existe uma teatralização sem o fundamento que uma necessidade humana exige. É uma representação dentro de um evento especial, festivo e de fim de semana, com direito a bebida, música e convidados. Mãos contemporâneas manuseiam a carne e pertences do porco, brincando de antigamente. Muitas vezes é utilizada uma banda, meio porco abatido, comprada para dispensar muito trabalho cansativo, quase uma trapaça. O imperativo da necessidade não está presente e sem ele o verdadeiro ritual da Matança do Porco foi deslocado para um Mundo Perdido.

Os chiqueiros existiam naturalmente em muitas casas. Como os terrenos eram maiores, contando com grandes hortas, os inconvenientes de se ter chiqueiros eram deslocados para longe da moradia, não sendo tão sentidos. O odor fedorento e o escoamento dos rejeitos líquidos e sólidos da instalação não incomodavam o dia a dia dos moradores. Talvez um vizinho.

Atualmente isso não seria possível com os tradicionais lotes comerciais de 12x30m² e 10x20m² oferecidos pelo mercado imobiliário. Além do mais, é prática proibida pelas posturas municipais por motivos inquestionáveis de ordem sanitária e política de saúde. Esta obviedade é ironicamente combatida por uma lembrança que tenho de minha vó materna, que tendo um chiqueiro e um porquinho, nele fazia carinho na barriga com uma vassoura velha, debruçada na cerca de madeira. O bichinho manso se entregava tranquilamente. Para não haver insinuações de maldade de uma boa avó, é melhor desconhecer em caráter especial o destino do porquinho. Parece também que não seja tão fundamental, pois a rede comercial cresceu de forma bem mais diversificada sustentando a demanda de uma maneira até razoável para uma cidade deste porte.

O conjunto de edificações formado pela casa de meus avós pa-

FONTE: GLOBORURAL.COM.BR



ternos, Preste e Nuna, por um cômodo de venda, um paiol e uma velha casa onde por muito tempo morou o Juca do Zé Silva, formava uma espécie de pátio interno, local para guarda temporária de animais ou algo assim, assegurando privacidade em relação à curiosidade da rua.

Costumava dormir em um quarto cuja janela oferecia ao olhar todo o plano do pátio. Como a janela era alta em relação ao pátio, o efeito era similar a estar presente em um camarote de teatro para assistir ao grande espetáculo da Matança do Porco.

Os trabalhos começavam bem cedo e observar do quarto era bem conveniente para quem estava na preguiça final do sono. O primeiro ato era uma punhalada, que devia ser certa, inevitável e misericordiosa para se evitar sofrimento desnecessário. Depois, traziam folhas de bananeira secas para cobrir o porco e atear fogo, queimar os pelos e raspá-los. Maçarico ainda não era usado. Ao final desta fase as unhas do bicho eram arrancadas e os meninos gostavam de cheirá-las, sabe-se lá o motivo.

FONTE: HISTORIADEROLANDIA.BLOGSPOT.COM



Depois a função mudava para o desmembramento do porco e a retirada da barrigada, com a devida preservação das tripas finas e grossas necessárias para a posterior confecção de embutidos.

A primeira fase era pilotada por homens. O ato de usar o punhal e matar o animal, atear fogo e fazer a separação primária das partes em bandas, até com o uso de machado, pareciam coisas mais afeitas ao masculino. Depois assumiam o controle e a responsabilidade um batalhão de mulheres entre contratadas, familiares e quem mais viesse para ajudar.

O toucinho era separado da pele, moído e frito, ou fervido, num grande tacho em fogo a lenha. Um pequeno cômodo, adjacente à casa do Juca era equipado com um fogão rústico e baixo para esta finalidade e outros serviços. Muitas pessoas improvisavam um fogareiro no terreiro, sem complicação. Quando o toucinho atingia a cor dourada do ponto ideal era retirado do tacho e espremido num utensílio que lembra espremedor de batata. O resultado era um tijolo de pequenos pontos de toucinho tostado, de cor bonita, mas sem tempero era totalmente desprovido de sabor. Era ruim. Acho que seu destino era virar sabão preto. O produto final era a banha, valorizada, a rainha de um mundo sem óleo vegetal. Acondicionada em latas essa gordura seria utilizada nos próximos meses.

O calor era intenso. O ambiente fechado, a lenha em chamas no fogo constante, a fumaça, a gordura fervendo e a sensação de pessoas agitadas trabalhando em pouco espaço em nada ajudavam. Era problema sem solução e fazia parte do jogo com conhecimento prévio.

As carnes mais nobres eram temperadas e fritas no mesmo tacho e armazenadas também em latas com banha, a famosa carne de lata. Um percentual da carne crua era reservado para a confecção das linguiças e outro para o consumo durante o dia de trabalho, algo irresistível.

As carnes reservadas para a linguiça eram também moídas e rece-

biam mais um tanto de gordura. Cuidadosamente temperadas eram colocadas nas tripas que cheias eram perfuradas delicadamente com espinho de limoeiro ou laranjeira para aliviar a pressão e não arrebentarem. Convém lembrar que as tripas anteriormente sofreram um furioso processo de lavagem com muito limão para higienização e eliminação do odor característico. O resultado era a afamada linguiça, cujo destino provável seriam os varais dispostos sobre os fogões à lenha das casas para uma devida secagem e defumação.

Em outra frente de guerra o sangue conjuntamente com o redanho, temperos potentes e cheiro verde era inserido nas tripas mais grossas materializando o controverso chouriço, embutido que pode ser servido frito ou ferventado. O redanho é uma espécie de gordura de forma rendada, uma trama que cobre os intestinos do porco e é fundamental para a qualidade do produto final. A insuficiência de redanho torna a massa de sangue coagulado uma coisa arenosa e desagradável. Com sinceridade, é fácil entender aqueles que torcem o nariz pela simples menção ao chouriço, no mais autêntico "não comi e não gostei". Um produto feito com sangue e tripas tem mil razões para dar errado. Mas, sendo conhecida a procedência, com a certeza de higienização adequada, do capricho na hora de fazer e respeito a todas as exigências e cuidado no preparo para servir, o chouriço é uma espetacular iguaria que reforça o prestígio e a fama da culinária tradicional mineira, tão reverente historicamente aos suínos.

É como justiça e reconhecimento que deve ser feita a lembrança da existência de mulheres especializadas na atividade de se arrumar o porco, cozinhar, separar, limpar, ferver toucinho, temperar, cozinhar, fazer embutidos e tudo mais. De modo similar às forneiras, aquelas que comandavam o velho forno de cupim por um dia inteiro de trabalhadeira para fazer biscoitos e quitandas, essas arrumadeiras de porco, por falta de um título melhor, eram muito afamadas e disputadas. Eram a garantia que tudo sairia nos conformes, com qualidade.

Coroando o dia do ritual da Matança do Porco os meninos enchiam de ar a bexiga do porco criando uma bola de futebol im-

FONTE: CONTA CASA DA ROÇA NO FACEBOOK



provisada, brinquedo para se chutar na poeira da rua com os pés descalços. Simultaneamente as mulheres faziam a arrumação e deixavam tudo limpinho para a próxima vez.

Com origem incerta, não se sabe se dito popular ou excesso de espírito de algum observador, era inevitável surgir a afirmação convicta de que "do porco só se desperdiça o pum!"

Este Mundo Perdido deve estar repleto de almas de porcos abatidos por tantos anos. Mas, porco tem alma? Não se sabe, mas não importa e não faz mal pensar um pouco assim, em agradecimento respeitoso àquilo que respeitosa e respeitosamente foi oferecido como alimento, rituais e lembranças.

Fabio Antônio Caputo,
Engenheiro civil aposentado e menino na janela

MAIS CASOS E CAUSOS DE PE JOSÉ DUQUE

1) PRIMEIRO A OBRIGAÇÃO

Uma das principais dedicações religiosas de nossos antepassados e mesmo nos dias atuais, era a frequência à missa da primeira sexta-feira do mês e a sagrada participação eucarística (comunhão)⁽¹⁾. Questão de fé e de honra. Ainda que morando há quilômetros, enfrentasse intempéries, suspendesse compromissos pessoais e profissionais, o nosso paroquiano punha-se pela madrugada em direção à capela ou igreja mais próxima, onde seria celebrada a tradicional missa matutina.

Pe. José procedia com esmero e certo requinte as solenidades da primeira sexta-feira de cada mês, contando, para tal, com o apoio das irmandades paroquianas e da população em geral. Igreja impecavelmente limpa, paramentos lustrosos e irrepreensíveis, templo e cidade sempre repletos de fiéis, provindos dos mais diversos recantos da freguesia e ainda de comunidades adjacentes.

Pe. José não se limitava ao magno e piedoso evento. Sabendo que os fiéis estavam de jejum, fatigados pela viagem – naqueles tempos, inícios do século passado, a pé ou a cavalo – providenciava sempre lauto café da manhã em sua residência, nas proximidades da Pavuna, sob coordenação de sua irmã Herondina. Mesa repleta de comes-e-bebes – café, leite, sucos – a que se acresciam os mais variados e típicos biscoitos, roscas, queijadinhos a encher os olhos e os estômagos famintos. Nesse quesito, Pe. José era inflexível. Encerrada a missa, todos seguiam diretamente para sua residência. E sem desculpas. Saciado o espírito, era a hora de suprir o corpo.

Numa daquelas oportunidades, um dos fiéis se desculpa com Pe. José. Não poderia participar do café. Rodrigues, antes de deslocar-se para o arraial, deixara em sua fazenda do Pombal um problema que ora o angustiava. Um dilema. Uma de suas melhores vacas, em processo de maternidade avançada, não aparecera no curral, ao amanhecer. Poderia ela estar com dificuldades no parto, ter caído em algum buraco, ser vítima de algum animal silvestre, fato que o acabrunhava. Não poderia, contudo, deixar de frequentar a santa missa e de receber a comunhão, isso de forma alguma, daí ter, a contragosto, arriado o burro Poltrão, dando partida rumo ao arraial, ficando o dilema da vaca por resolver.

Após ouvi-lo, Pe. José, entre rígido e pilheriador, censurou o fazendeiro:

- Você não conhece o ditado “primeiro a obrigação, depois a devoção”? Deveria ter resolvido o problema da vaca – que tanto o está afligindo - e depois viesse. Sem comunhão, você não ficaria, pois seria atendido ao longo do dia e até à noite...

Antes que o fazendeiro retomasse o cabresto da alimária em direção à fazenda, Pe. José providenciou uma boa matula para ser consumida pelo cavaleiro pelo caminho, pois umas duas léguas puxadas o aguardavam até a fazenda...



NOTAS

(1)A primeira sexta-feira do mês é dedicada pela Igreja à devoção ao Sagrado Coração de Jesus, através do Apostolado da Oração, uma rede oracional e litúrgica mundial fundada pelo jesuíta Pe. Francisco Xavier Gautrelet em 03-12-1884 na França, com objetivos de se orar em prol da humanidade, do Santo Padre e da Igreja

Sobre as solenidades das primeiras 6^{as} feiras em nosso meio, ver matérias em nosso boletim nº CLXXIX – agosto/2022.

2) O TILINTAR DAS MOEDAS

Pe. José tinha o contumaz e singular hábito de distribuir moedas para a criançada. Cidade então pobre, sem indústrias e emprego fixo para os moradores. Carência em muitos lares. Assim, ao passar pela rua, as crianças se aproximavam, outras mais inibidas recostavam-se à parede, todas na expectativa de um costumeiro e monetário agrado. As tão ansiadadas moedas. Ele passava aparentemente sério, porém, num átimo, adentrava a mão no bolso da batina, dela retirando moedas, às dúzias, com que agraciava a petizada.

Antes, contudo, de depositá-las nas mãos dos guris, estes em total ansiedade, promovia lá seu ritual, seu chiste:

- “Você queria, mas ela não vinha

Ela não vinha, mas você queria

Fazia um pausa, um suspense:

- Agora que ela VEM, você quer ou não quer ?!”

A que todas respondiam em coro: - Quero!

Momento em que, alacremenente, colocava as moedas nas mãos ávidas de todas aquelas simples - e quantas delas - tão sofridas crianças...

3) RECADOS “QUENTES E FERVENTES” AOS CALOTEIROS

Pe. José Duque era oriundo de rica e tradicional família – os Freire Siqueira – dos primeiros sesmeiros da Paragem do Rio do Peixe, meados do século XVIII, dispoendo, pois, de condições financeiras para “bancar” empréstimos a terceiros e “necessitados”. Época em que não havia bancos e o capital era algo escasso, restrito a poucas mãos, privilegiados bolsos, dentre os quais párocos.

Para muitos, Pe. José era o banco, o pronto socorro em caso de premências e urgências financeiras. Só que alguns “se esqueciam” de quitar o empréstimo por mais cobrados pessoalmente. Faziam ouvidos de mercador e “olhos de não ver”, com a intenção de que, com o tempo, o vigário se esquecesse da “dolorosa” (dívida). Alguns desses habituais devedores, por sua vez, à hora da missa e ofícios religiosos, por precaução, ocupavam os últimos lugares do templo ou ocultavam-se atrás das pilastras ou ainda próximos às portas e saídas da igreja, buscando fugir à visão do pároco e implacável credor.

Pe. José, percebendo as artimanhas de tais devedores, vez e outra, alfinetava-os do púlpito e de forma constringedora, tórrida, na bucha:

- Há aqueles que estão devendo a este pároco e não saldaram seus compromissos. Vivem por aí se escondendo atrás das colunas ou assistindo os ofícios religiosos praticamente na rua. Ah! Senão pagarem, vão cair decerto no inferno, naqueles tachos ferventes e repelentes, onde receberão boas e prolongadas espetadas...

E arrematava: Ah, se eu pudesse, daria também “aquela” prolongada espetada...

4) IGUAL URTIGA

Oriundo de tradicionalíssima família local, era, todavia, aquele jovem de temperamento forte, atitudes por vezes extremadas, envolvendo-se, desde criança, em polêmicas e conflitos de toda ordem. Um desassossego permanente para os pais e mesmo autoridades. Dizia-se que seus excessos e excentricidades eram por força de “passagem de lua”. Agressividade aflorada, levava transtornos a quaisquer eventos de que participasse – praças de gado, estádios de futebol, celebrações familiares, comícios políticos. Era confusão na certa. Estando presente, harmonia, interlocução e respeito andavam longe.

Era, todavia, quando em situação “normal”, pessoa refinada, de atitudes cavalheirescas, prestando, ademais, inestimáveis serviços à comunidade – organizador de leilões beneficentes, líder de eventos esportivos etc.

Certa feita, fora deselegante com Pe. José, discordando de algum mero comentário do virtuoso pároco. Fiéis próximos, testemunhas do deplorável fato, exigiram-lhe retratação, ao que o conturbado cidadão passou a ameaças explícitas contra os presentes. Pe. José intervém, solicitando que não houvesse qualquer reação às atitudes do intempestivo cidadão. Apontando os arbustos da praça descuidada, cheia de ervas e urzes, onde viçavam algumas urtigas, pondera, brincalhão:

- Nosso amigo é como essas plantas: toxidez de pouca duração e teor passageiro. Como as fases da lua. Mas por algum tempo... Amanhã estará tudo certo.

(Outra versão do caso diz que Pe. José, ali afrontado pelo jovem e soberbo cidadão, passou a recitar alguns trechos embasados nas Sagradas Escrituras, enquanto se afastava, compungido, do local: “Os dias do homem são como a erva e a flor do campo levadas pelo vento” (Sl 103, 15-16) e ainda “O exaltado é como a erva que seca, a flor que cai ao ardor do sol e sua ostentação murcha pelos caminhos” (Tg 1,9-11)).



A NOTA FISCAL ANTECIPADA

A instituição beneficente cuidava de cerca de uma centena de crianças da comunidade em regime de creche-escola. Atendimento humanizado, ao longo do dia, com ações de socialização, profilaxia, escolarização, lazer, oficinas de artes, atendimento médico, odontológico e psicopedagógico básicos, substancial alimentação, além de atenção às famílias das crianças assistidas, mediante aplicação de palestras educativas, cursos e oficinas ocupacionais.

Para os dirigentes, uma luta insana, titânica, a fim de cobrir os inadiáveis e dispendiosos custos operacionais. Afora a ajuda valiosíssima de alguns conterrâneos e amigos, pouco – ou nenhum – apoio no âmbito da administração municipal. Preconceitos, má vontade do poder público, maledicências, calúnias sobre o trabalho desenvolvido com tanta dedicação, estoicismo e desvelo por voluntários, fossem colaboradores, dirigentes e ainda pessoas avulsas.

Um órgão estatal federal prestava pequena ajuda financeira, que sequer acobertava os gastos mensais com a aquisição de pães, porém com draconiana fiscalização e humilhações por parte de auditores que apareciam frequentemente. Do Estado, algum recurso esporádico, através de alguma secretaria ou indicação de deputados. Eis, que, certo dia, a instituição recebe um comunicado auspicioso. Fora disponibilizada a quantia de R\$ 600,00, considerável valor à época, há uns 28 anos atrás, ainda mais para uma instituição com elevados gastos e escassa receita, lutando para se manter, a todo custo, de pé.

A verba ou dotação oficial só seria liberada, todavia, mediante uma inusitada condição: o recurso só poderia ser aplicado na aquisição de aparelhos eletrodomésticos e... de certa marca! A informação escalafobética, paranóica é de que, no momento, era a única empresa do ramo em dia com o fisco estadual. Ah, ainda uma exigência das mais estranhas: que a nota fiscal de compra teria que ser extraída previamente, ou seja encaminhada, com antecedência, ao órgão estadual distribuidor dos recursos, para só então, após analisada e cancelada, seriam liberados os valores. Prazo curtíssimo, questão de dois dias para se providenciar a nota!

E como entender os meandros das decisões de nossos administradores públicos, muitos deles envolvidos em pútridos antros de corrupção?!

Coisa de orates! A loja vendedora teria que emitir antecipadamente a nota fiscal, ou seja em confiança, a crédito, no famoso dependura, para receber o valor a posteriori, quando o recurso oficial fosse, enfim, disponibilizado. Consultadas as lojas do comércio local, informaram não dispor em estoque – ou não trabalhar – com aparelhos da marca exigida. O jeito foi esticar até São João Del-Rei. O dirigente da entidade, constrangido, dirige-se a uma empresa de propriedade de conhecido empresário com ligações familiares em nossa comunidade, situada na área central, onde se comercializava praticamente de tudo. Alguém “de casa”, pensara ingenuamente o diretor da casa de assistência social. Passaria, na verdade, por embaraçosa e humi-

lhante situação, uma saia justa. Exposto o assunto ao empresário, este ironizou largamente o pleito, dizendo, entre outras, que trabalho social, como o desenvolvido pela instituição e pelo dirigente, era coisa de desocupados – daí a perpetuação da ociosidade e da delinquência no País (“gente como você, pousando de séria, e ajudando a malandragem...”, teria dito.). Não cessaria ai o constrangimento. À vista de dezenas de clientes da enorme loja, em alta voz, disse que o dirigente não era seu cliente, raramente fora visto ali adquirindo alguma quinquilharia, pelo que ele (proprietário) pasmava-se da ousadia em fazer-lhe tamanho pedido, a emissão antecipada de uma nota fiscal – “nota fria”, assim afirmara rispidamente.

Praticamente enxotado da loja, publicamente desdenhado, já no passeio, o dirigente da casa beneficente, àquela altura perplexo, põe-se a refletir, tenta ordenar as ideias – o que fazer?! Não poderia perder o recurso oficial, mesmo porque a instituição estava necessitando de liquidificador e batedeira para a cozinha. Conhecia inúmeros outros empresários na cidade, além de respeitável relação de amigos. Um nome veio-lhe à mente, Oliveira, proprietário de conceituada oficina mecânica nas proximidades da Estação Ferroviária. Cidadão atuante, de conduta impecável, membro de honoráveis instituições como a igreja presbiteriana, maçonaria e outras. Encontra-o reparando um veículo de carga. Expõe-lhe o problema, ao que Oliveira ouve atentamente. Troca, de pronto, a jaqueta graxenta por outra limpa, retirada no armário de madeira, abre a porta de um carro de passeio ali no interior da oficina, solicitando ao dirigente que ocupasse a cadeira do carona. Veículo ligado, toma a direção central da cidade, questão de minutos, estacionando nas imediações da loja comercial de propriedade do empresário José Gonçalves, vulgo Zé Menino, proximidades do antigo Hotel Brasil. Descem, adentram o hall da loja e ei-los, num átimo, diante do famoso empresário e político sanjoanense, que fora inclusive prefeito. Recebidos afavelmente, Oliveira explica-lhe a razão da presença. Jovial, bem-humorado, refinado, o empresário faz uma única pergunta ao dirigente: - É só isso que você precisa? Ante a afirmativa, o proprietário complementa: - Conheço o trabalho de vocês. Como político, sou homem bem informado e também como administrador municipal e empresário, sei muito bem como é a burocracia estatal. As instituições assistenciais merecem todo o meu apreço, ponderou.

A um sinal seu, aproxima-se uma jovem funcionária, a quem Zé Menino determina:

- Extraia uma nota fiscal para esse senhor aqui. Ele vai fornecer-lhe os dados cadastrais da instituição.

Assunto solucionado! Ufa! Eta Brasil!

Muito obrigado a homens como Oliveira, Zé Menino e tantos outros, nesta e nas tantas dimensões espirituais, dedicados à causa social e humanitária e que não fazem juízos prévios negativos e atabalhoados e não humilham, de público, o próximo!

De fuscas, amigos percorrem o caminho velho da Estrada Real em MG durante uma semana

Rodrigo, Rafael e Amarildo fizeram o famoso percurso usado para transportar ouro e diamantes de Minas Gerais até os portos do Rio de Janeiro no século XVII. Pelas redes sociais, eles mostraram os preparativos para a viagem, as paradas durante o trajeto e o retorno para casa.

"Três amigos loucos com a ideia maluca de arrumar três fuscas velhas e fazer o caminho velho da Estrada Real". É assim que os muriaeenses Rodrigo Richardelli, Rafael Estevam e Amarildo Chaves descrevem o projeto "Fusca na Real". O trio fez o famoso percurso do século XVII, usado para transportar ouro e diamantes de Minas Gerais até os portos do Rio de Janeiro.

Foram sete dias de aventura e mais de 1.500 km, passando por dezenas de cidades com seus fuscas: dois modelos 1971 e um modelo 1974.

Eles saíram de Muriaé no dia 20 de novembro rumo a Ouro Preto (MG), onde começa o caminho velho, e finalizaram o percurso em Paraty (RJ), no dia 27 do mesmo mês (veja a lista das cidades por onde eles passaram mais abaixo).

Pelas redes sociais, eles mostraram os preparativos para a viagem, as paradas durante o trajeto e o retorno para casa.

"Que este feito, possível a todos, sirva de inspiração para que todos possam sair da sua zona de conforto e viajar para conhecer pessoas, culturas, colecionar momentos e ter histórias para contar", disseram.

ACESSO GRATUITO

Durante todo o caminho, os três receberam em seus passaportes o carimbo oficial em dezenas de cidades e distritos pelo qual passaram. Trinta no total!

Com isso, o Instituto Estrada Real confirmou a autenticidade da rota percorrida e emitiu um certificado oficial de conclusão.

MAIOR ROTA TURÍSTICA DO PAÍS

A Estrada Real é considerada a maior rota turística do país. A história do percurso teve início no século XVII, com o objetivo de transportar ouro e diamantes de Minas Gerais até os portos do Rio de Janeiro.

As trilhas, delegadas pela realeza, receberam o nome de Estrada Real. Em 1999, foi criado o Instituto Estrada Real, que é responsável por organizar, fomentar e gerenciar o turismo na região, tornando-o reconhecido como destino turístico no Brasil e no mundo.

O caminho escolhido pelos muriaeenses foi o Caminho Velho, conhecido também como Caminho do Ouro, primeiro trajeto utilizado para o transporte de riquezas.

Na época da colônia, os tropeiros levavam até 60 dias para percorrer o caminho a cavalo. Atualmente, de carro, o viajante faz o percurso em cerca de 8 dias.

POR ONDE PASSARAM

"Cercados por montanhas e cultura, os caminhos da Estrada Real proporcionaram a possibilidade de reviver a história do período colonial, visitando lugares incríveis como igrejas, cidades e locais históricos, reservas ecológicas, museus, ecoturismo, além dos desafios de conduzir estas fuscas com mais de 5 décadas por diversos tipos de terrenos", contaram.



Veja as cidades percorridas:

- Ouro Preto;
- Cachoeira do Campo (distrito de Ouro Preto);
- São Bartolomeu (distrito de Ouro Preto);
- Glaura (distrito de Ouro Preto);
- Santo Antônio do Leite (distrito de Ouro Preto);
- Miguel Burnier (distrito de Ouro Preto);
- Congonhas;
- Entre Rios de Minas;
- Lagoa Dourada;
- Prados;
- Tiradentes;
- Santa Cruz de Minas;
- São João Del Rei;
- São Sebastião da Vitória (distrito de São João del Rei);
- Caquende (distrito de São João del Rei);
- Carrancas;
- Cruzília;
- Baependi;
- Caxambu;
- São Lourenço;
- Pouso Alto;
- São Sebastião do Rio Verde;
- Itamonte;
- Itanhandu;
- Passa Quatro;
- Guaratinguetá;
- Cunha;
- Paraty.

Rodrigo, Rafael e Amarildo também aproveitaram a oportunidade para dormir em cidades pelo meio do caminho como São Thomé das Letras e Aparecida do Norte.

Fonte: <https://g1.globo.com>

PREÇO DO LEITE: UM DRAMA ETERNO PARA O PEQUENO E MÉDIO PRODUTOR



“O lucro pode ser a força motora de uma empresa, mas não pode ser o de toda uma sociedade” (CPI da Assembleia Legislativa do Rio Grande do Sul – 2002).

A ótica do capitalismo é excludente, descartando os pequenos, substituindo-os por outras classes ou estratos superiores de produção e/ou consumo. Só se vê o econômico, o lucro, uma seara onde o Estado, quase sempre omisso, sequer cumpre seu papel de vetor da harmonia e justiça social. Uma das classes produtoras mais lesadas, há gerações, em nosso País, é o produtor de leite, em especial o pequeno e o médio de nível doméstico-familiar. A pecuária sempre viveu de incertezas, não tendo o produtor nenhum poder de barganha. Por se tratar de produto básico à alimentação, o produtor – sem contar com poder ou escala para negociação – é vítima das políticas públicas para o setor (como a importação de leite de países onde o produto é subsidiado) e principalmente do mercado dominado por cartéis (domínio econômico concentrado nas mãos de uma ou duas gigantescas empresas multinacionais, ao lado de uma rede de ávidos intermediários atacadistas e varejistas). São grupos, em considerável parte transnacionais, que se servem do braço do produtor de leite, transformado em carga humana, a troca de migalhas e a serviço semiescravo de grandes trustes do capitalismo mundial. Enfim, a indústria e cadeia do leite se concentram em pouquíssimas mãos!

Não tem o produtor o devido apoio logístico (estradas em mau estado de conservação, inexistência de conectividade digital ou sequer de telefones), assistência técnica, creditícia, tecnológica e de gerenciamento etc. Com a alta frequente dos insumos – rações, fertilizantes, óleo diesel, medicamentos agroveterinários – além de custos de pessoal, sendo engessados os preços de seu produto (leite), o produtor, tal qual o caranguejo aprisionado entre o mar e o rochedo, é refém do mais nefasto processo político-econômico. Exigências sanitárias, de teores de gordura, implicando em mais gastos e comprometimentos para o pequeno produtor. Trata-se, ademais, de uma classe ainda isolada, com frágil cultura associativista, mergulhada num cipoal mercadológico que envolve laticínios, fornecedores industriais, distribuidores, consumidores, governo, oportunistas, especuladores etc.

O PREÇO DO LEITE NA MIRA DAS ASSEMBLEIAS LEGISLATIVAS - Em 2002, uma Comissão Parlamentar de Inquérito da Assem-

bleia Legislativa do Rio Grande do Sul analisou as causas da exclusão dos produtores rurais da atividade leiteira e indícios de prática de infrações de ordem econômica na cadeia produtiva do leite e seus derivados (formação de preços). Outras assembleias legislativas promoveram, igualmente, CPI's nesse sentido, merecendo destaque as de Minas Gerais, Goiás, Mato Grosso do Sul, Rondônia, Paraná, Santa Catarina.

O Brasil, até a década de 1980, contava no setor leiteiro com pequenos e médias unidades empresariais – geralmente cooperativas próximas aos mercados consumidores – e uma rede pulverizada de estabelecimentos de comércio varejista, todas de capital nacional. A partir daí, com a interferência estatal (regime militar) e abertura financeira /globalização, houve concentração de indústrias de leite com a presença maciça de multinacionais (Nestlé, Parmalat, Danone etc.) que controlaram o mercado, além de bens e serviços, cabendo, desde então, às cooperativas um papel periférico local/regional, ou seja o de intermediar o fornecimento da matéria-prima e de comercialização de insumos. As multinacionais, no contexto da economia globalizada, implantaram a tecnologia de leite ultrapasteurizado (embalagens longa vida e não mais saquinhos), destinando-se a produção para todo o mercado nacional e mesmo internacional. Estimulou-se, outrossim, a expansão de bacias leiteiras com o consequente aumento da produção de leite, sem a contrapartida na melhoria dos preços ao produtor.

Para a produção expansiva de leite, exige-se produção de grãos, melhoria de plantel leiteiro, equipamentos, demandando-se mais capital para investimentos, processos tecnológicos etc. O mercado cartelizado criou o sistema de extra-cota (leite excedente) pago com preço irrisório, e pior o mote do “leite estragado” quando se sabe, que os laticínios conseguem, de forma geral, utilizar/reaproveitar toda e qualquer produção, mesmo a “ácida”, dados os processos de refrigeração, armazenagem, estoque. Ganham sempre (no mínimo reduzem seus eventuais prejuízos à custa do depauperamento do pequeno, desprotegido e desprestigiado produtor).

As indústrias jamais fornecem, antecipadamente, o preço do leite (prefixação) não sabendo o produtor quanto irá receber pelo leite entregue, mesmo numa economia estabilizada como a nossa. Nenhum contrato ou garantia são firmados entre as partes. Tudo “no escuro”!

O produtor sofre ainda o sistema de pagamento diferenciado, de

acordo com o volume individual de entrega, qualidade da matéria prima (teor de gordura, proteínas, células somáticas), base logística e geográfica (distância da propriedade até a indústria ou entrepostos de resfriamento), regularidade da entrega, nível tecnológico da atividade produtiva e da propriedade, sazonalidade (safra/entressafra), configurando critérios e componentes que promovem distinção e/ou discriminação para com os produtores rurais, mormente os de pequeno porte. Do ponto de vista jurídico é um abuso, uma infração à ordem isonômica e econômica (art. 21 da Lei Federal n. 8884/94).

Do preço pago ao produtor são aplicadas ainda várias deduções, conforme o adquirente – cooperativas, laticínios, indústrias, sejam Descontos Legais (seguridade social, SENAR, SESCOOP, Fundos estaduais de sanidade animal etc.); Descontos Operacionais (custos administrativo-operacionais da cooperativa: assistência técnica, recepção, resfriamento, expedição, margens, fretes, contribuição a cooperativas centrais e afins). Descontos Opcionais – eventuais financiamentos e/ou negociações realizadas pelo produtor, serviços de ordem veterinária (ex. inseminação, vacinação) assistência técnica, plano de saúde etc.

No tocante à entrega, quanto mais distante a propriedade e se o caminhão tanque circula em estradas de má qualidade – algo institucionalizado, pois poucas prefeituras cuidam das estradas vicinais e de acesso – o mais onerado é o produtor e o ônus que recai – é aplicado – principalmente aos pequenos produtores ou de estrato econômico inferior. Os grandes produtores, via de regra, tem maior poder de pressão junto às autoridades ou reformam as estradas de acesso por conta própria, gerando-lhes preço melhor e rentabilidade.

ALGUNS PONTOS LEVANTADOS PELA COMISSÃO “PARLAMENTAR DE INQUÉRITO” GAUCHA

- Cartelização e oligopolização da indústria leiteira (comercialização nas mãos de poucas e poderosas empresas, geralmente multinacionais).

A concentração oligopolizada do comércio atacadista e varejista, hoje nas mãos de grupos empresariais globais – supermercados de viés capitalista – que dominam toda a cadeia de distribuição de alimentos, levando as indústrias laticinistas a sofrerem forte pressão na redução do preço, quando da oferta de seus produtos.

O conceito da maximização dos interesses do capital ou seja um império onde os valores econômicos são absolutos, como se isso fosse o valor supremo da civilização. O capital dominando o Estado e a sociedade!!!

“Vivemos em uma economia de mercado, mas não em sociedade de mercado” (Mário Soares, ex-presidente de Portugal).

O ganho fica com as empresas que mantém o cartel de distribuição do leite e derivados, sem ganhos sociais, em especial para o produtor. Contratos, quando existem, não incluem ou pressupõem – por parte das indústrias compradoras e/ou atravessadoras – a precificação do preço do leite, com total insegurança e manifesto prejuízo para o produtor.

As cooperativas e associações de produtores beneficiadoras de leite, por sua vez, são igualmente reféns das grandes empresas (grandes indústrias e supermercados) que concentram o mercado, não tendo outra opção senão aderir às cláusulas negociais arbitrárias estabelecidas pelas grandes indústrias e atravessadores mercantis – um evidente abuso de poder econômico, porquanto quebra a equitatividade e comutatividade entre as partes⁽¹⁾.

- A presença do Estado é precária, praticamente inexistente, inviabilizando o acesso, desenvolvimento e modernização tecnológica do pequeno produtor, como na aquisição de equipamentos – ordenhadeiras, refrigerados, free stalls, automação em geral; ausência de estradas e sequer de sua conservação quando existentes; não acesso a internet, sequer telefonia fixa ou móvel. O Estado jamais desenvolveu políticas para o setor, muito menos para sua tecnificação e modernização.

- Fixação de preço mínimo ou precificado, - inexistência contratual
- O elevado custo do alimento concentrado e volumoso, mormente soja, milho que são commodities cotadas em dólar

- Outro peso sobre o produtor é o chamado leite “extra-cota”, ou

seja uma forma de redução do preço do leite, uma penalidade a fim de forçar o produtor a aumentar sua produção na época da entressafra ou sazonalidade (período da seca). Mais um artifício ardiloso, senão cinico, da indústria, que, maquiavelmente, alega tratar-se de uma forma de premiar o produtor pelo fornecimento estável e perene. Na prática, um calvário a mais vivido, há séculos, pelo setor produtivo leiteiro...

- Políticas de inovação tecnológica vinculadas ao processo industrial de beneficiamento, automação e acondicionamento do leite, em especial as embalagens. A ampliação do leite ultrapasteurizado Longa Vida, hoje monopolizado, implicando na redução da produção e consumo dos leites pasteurizados B e C. que desapareceram do mercado. O leite Longa Vida (ou fluido) é produto de tratamento térmico específico em embalagens assépticas, em caixas cartonadas ou plásticas, compostas por papel duplex fibra longa ou plástico polietileno de baixa densidade ou ainda de alumínio. A empresa TetraPak domina praticamente 100% do segmento de embalagens de leite longa vida no Brasil, impondo condições e preços (aquisição de lotes mínimos de embalagens, exigência de contratação de assistência técnica etc.) sendo ela, ademais, fornecedora de máquinas e equipamentos de envase, tratamento térmico do leite in natura.

O leite Longa Vida é valorizado no mercado porque protege e preserva a qualidade de suprimento, armazenamento e distribuição do alimento. Propicia economia de energia elétrica (elimina a necessidade de refrigeração durante o processo de estocagem e distribuição), além de considerado pelos consumidores como produto seguro, higiênico, fácil de armazenar, prático, além de suas características e variabilidade: integral, semidesnatado, desnatado, enriquecido etc. Uma forma de depreciação do leite in natura...

- Normatização e padronização da qualidade na produção, coleta, transporte do leite refrigerado a granel e comercialização. Uma exigência que levou à exclusão de muitos produtores familiares do mercado de leite, pois não contam com assistência técnica, investimentos, equipamentos, infraestrutura (estradas deficientes gerando isolamento geográfico, dentre outros). Não se questiona a regulação e modernização da qualidade do leite e produtos lácteos e extensivamente de toda a cadeia produtiva do leite, pois promovem a oferta de produtos de melhor qualidade sanitária ao consumidor, pela sua durabilidade, praticidade no transporte e armazenamento. Sabe-se, porém, que exigências como refrigeradores, tanques de expansão e imersão, critérios bacteriológicos e higiênicos, padrões tecnológicos levaram à retirada do pequeno produtor do mercado. Lembrando que inexistente uma política pública sistêmica de inovação tecnológica, em especial nos processos industriais de beneficiamento, processamento do leite, automação e distribuição.

O objetivo das indústrias é a maximização do lucro, optando por privilegiar médios e grandes produtores (ex. 500 litros recolhidos de um único tanque de expansão num único local do que recolher 50 litros de cada produtor em dez locais diferentes). O problema passa a ser social, (miséria, êxodo rural, discriminação econômico-social) mas nesse – e em quase todos os casos – Estado, capital e grandes empresas acham-se unidos, pois as políticas públicas sempre são a favor dos grandes grupos econômicos, na verdade, os donos e os manipuladores do Estado, desde o Brasil Colônia...

- Sistema de inspeção sanitária em vários níveis: federal, esta-



dual e municipal. O governo federal desregulamentou o mercado de leite, a chamada liberdade econômica, prevalecendo o preço livre. O leite UHT passou a imperar no mercado, desarticulando o processamento do leite pasteurizado tipo C, base primária da produção leiteira. Há, outrossim, questionamentos quanto ao aspecto nutricional do leite fluido (UHT), por este não ser um alimento probiótico, não contendo presença acidental de lactobacilos; assim, em função dessa ausência, não há no leite propriedades que contribuam no equilíbrio da flora intestinal ou na prevenção do câncer de cólon (há estudos que afirmam que nenhum leite pasteurizado seja um alimento probiótico). Há denúncias ou comentários, segundo apurou a Assembleia Legislativa gaucha, de utilização de soro e adição de citrato de sódio na composição do leite UHT. O leite C, destinado geralmente à indústria láctea, é consoante recomendações sanitárias, inferior em termos de qualidade comparativamente ao leite UHT. As análises de leite, por sua vez, muitas vezes geram contradições e questionamentos quanto à sua credibilidade, envolvendo a qualidade e metodologia dos elementos químicos utilizados.

As vigilâncias estadual e municipal adotam igualmente políticas fiscalizatórias no âmbito de suas atribuições – mercados estadual e municipal – por vezes polêmicas, sem maior conscientização do produtor ou tidas como repressivas e preconceituosas.

- Inconstância/Inconsistência das políticas macroeconômicas - monetária, cambial, fiscal - de aquisição de produtos lácteos por órgãos públicos para distribuição a segmentos socialmente negativados (população carente e de baixo poder aquisitivo). Não há campanhas publicitárias públicas para estimular o consumo de leite no País, com distribuição direta a programas institucionais de assistência social (famílias carentes, merenda escolar, creches e escolas etc.). Na verdade, o lácteo não é produto básico constante nas licitações oficiais e quando o é não se prioriza o leite fluido e sim o importado, gerando distorções de mercado, desvalorização do produto nacional, licitações manipuladas e fraudes. A importação de leite e demais produtos lácteos, ainda que ocorrendo produção doméstica suficiente, é processada, a nível de mercado, por vários e poderosos agentes transnacionais, tradings, atacadistas, empresas sem fábrica ou mesmo fantasmas, geralmente de forma especulativa ou com o emprego de dumping, em especial o leite longa vida, leite em pó, subfaturados e subsidiados em outros países, dentre eles Argentina e Uruguai (Mercosul) ou ainda na “triangulação” (produtos oriundos da União Europeia, Nova Zelândia, Canadá, Estados Unidos (que subsidiam 50% de sua produção leiteira) que entram no Brasil com rótulo argentino, uruguaio ou paraguaio, por vezes, com alíquota zero. Uma festa de especuladores, de impatriotas, à custa do produtor brasileiro... Trata-se, em suma, de políticas predatórias de um mercado volátil e venal, envolvendo governos, empresas transnacionais e nacionais, com práticas desleais de comércio e de fraudes (importação desnecessária e manipulada de leite e derivados), o que determina quedas periódicas dos preços da produção láctea pelo País, chegando-se ao cúmulo de tais políticas serem financiadas por agências governamentais (bancos públicos). Sabe-se, ademais, que vários países aplicam restri-



ções aos nossos produtos, sob a falsa e falaciosa alegação de problemas sanitários, mas que são tão somente medidas protetivas aos produtores de seus países. Procedimento que não se faz em nosso País!

- Ausência de políticas públicas pelos mais diversos níveis de Governo ou seja inexistência de programas efetivos, consistentes de estímulo e fomento ao produtor de leite, sequer um diagnóstico da cadeia alimentar e mercadológica do leite e produtos lácteos, à exceção principalmente da Embrapa. Ao contrário dos países desenvolvidos – União Europeia, Estados Unidos, Canadá, Nova Zelândia - que subsidiam seus produtores ou lhes dão generosas bonificações, isto é com forte interferência estatal no setor primário da economia. No Brasil, como se vê, as políticas públicas são ineficientes – para não dizer insuficientes ou inexistentes – tudo entregue ao cruel regime de mercado, sobrando para o produtor, em particular o de economia familiar, todo o peso do desestímulo, da desestruturação, da exploração e da afronta pelos demais setores sistêmicos.

Algumas cooperativas, de forma até arrojada, adotam iniciativas específicas de incentivo – financiamentos de novilhas e matrizes leiteiras, programas de inseminação e repasses de material genético, financiamentos de equipamentos agrícolas, ordenhadeiras, resfriadores, sementes, fertilizantes, adubos, forrageiras, silagens; assistência técnica, qualificação do produtor mediante palestras, cursos ou dias de campo, intercâmbios tecnológicos.

Inúmeras foram as recomendações feitas pela CPI da Assembleia Legislativa do Rio Grande do Sul no intuito de fomento/ fortalecimento da atividade leiteira, dentre elas: criação de câmara setorial e departamento de fomento ao leite em caráter de fórum permanente; inclusão do leite na política de garantia de preços mínimos; estímulo as exportações, incluindo normatização/tipificação de produtos lácteos para atendimento ao mercado externo; criação de fundos/mecanismos para promoção do consumo de lácteos; concessão de recursos para modernização das pequenas e médias propriedades e ainda de indústrias e cooperativas de leite; formação de mercado regulador de leite, remanejando parte para produção de leite em pó; instalação de laboratórios de qualidade de leite etc.

NOTAS

(1) A avassaladora prepotência de grupos atacadistas, geralmente em empresas globais que controlam as redes de supermercados, na comercialização dos produtos lácteos, sufocando e aniquilando os concorrentes menores, achatando, ademais, os preços das indústrias e cooperativas de laticínios. Tal ação predatória chega ao ponto de grandes conglomerados venderem, a título de promoção, leite ou lácteo a preço zero, mediante publicidade maciça, somente para atrair clientela, compensando tal cortesia às custas do produtor rural e com aumento em outros produtos comercializados (fato comprovado inequivocamente pela Assembleia Legislativa do Rio Grande do Sul).

Foi detectado, ademais, o chamado “rapel” em que o supermercado, ao invés de pagar, recebe para vender (cobra um spread variável do fornecedor, em especial dos laticínios, inclusive cooperativas). São contratos com cláusulas de absoluta confidencialidade que os fornecedores, mesmo espoliados e intimidados, com a bota ou a espada na garganta, vêm-se obrigados a “cooperar” com tal arbitrariedade.

Os abusos contratuais secretos promovidos pelos grandes supermercados foram largamente mapeados/documentados por CPI’s de assembleias legislativas, dentre elas as de Minas Gerais e Rio Grande do Sul, incluindo verbas publicitárias e de fidelidade, verbas promocionais de lançamento de novos produtos, patrocínio de stands etc. A CPI gaúcha chegou a encontrar cifras de até 14,3% pagos pelas agroindústrias aos grupos de distribuidores, elevando o “mark-up” total, em que os supermercados ganhavam – e ganham – mais do que os setores de produção e industrialização! Usurpação econômica... Extorsão comercial... É impunidade!

Dessa forma, os grandes grupos supermercadistas, ao pressionarem

as indústrias de leite a venderem pelo menor preço possível, lançando ainda práticas espoliativas como o “rapel”, mantêm seus elevados lucros à custa do enfraquecimento da cadeia produtiva, principalmente do produtor rural (elo mais frágil da cadeia produtiva).

Nesse quadro, as indústrias não tem opção: ou reduzem o preço ou não vendem seus produtos. A indústria, obviamente, não deixará de retirar sua margem de lucro, mesmo que o Leão (supermercados) lhe pague um preço mísero, sendo a conta repassada ao produtor rural, como vimos, a parte mais fraca e indefesa em termos de negociação, que entregou sua produção ao longo do mês às escuras (sem saber a definição do preço). A Lei n. 12669, oriunda da PLC 80/2011 obriga as indústrias a fornecer aos produtores/fornecedores o valor pago pelo litro de leite até o dia 25 do mês precedente à entrega e ainda a pagar o maior preço praticado no mercado. Mas muitas não o cumprem... Ressalte-se que das sobras ou migalhas que foram concedidas, o produtor rural terá ainda que suportar fretes, descontos legais (seguridade social/Funrural, Senar etc.), ônus administrativos e congêneres. E com um detalhe: só receberá no 20º dia do mês subsequente e sem saber o quanto lhe pagarão pelo litro de leite fornecido... Um senhor herói...

Sugestão de leitura: “A (des)razão laticinista” A. J. Meireles, SP, Cultural Editores, 1996 e ainda os relatórios das Assembleias Legislativas dos Estados (disponíveis pela Internet ou acervos digitais das próprias casas legislativas).

ADENDO – Muitos pequenos produtores de leite viveram/vivem ainda em regime de semiescravidão. Levantam-se pela madrugada, deslocando-se a pé (ou de moto) até o sítio. Sem ordeñadeira processam todo o serviço “na munheca”, tendo ainda que transportar sua reduzida produção até o tanque mais próximo (comunitário ou do vizinho) onde será armazenado e coletado pelo caminhão da indústria/cooperativa, pois não dispõem de recursos para adquirir tanque e a estrada não chega até a sua propriedade. A labuta o dia todo, de sol a sol – o trato do rebanho, cercas, capineira, mal sobrando alguns minutos para rápido repasto, retornando ao lar à noite. Vivem “dependurados” no comércio (fornecedores) ante o consumo de rações, medicamentos, adubos etc., levando existência rudimentar, falimentar.

Para com este, assim como para milhões de brasileiros, QUE FAZEM A SUA PARTE, o Estado não cumpre a sua, negando-lhes o mínimo de dignidade e de segurança existencial. Com

o abandono da atividade por milhares e milhares de produtores de pequeno porte e/ou de economia familiar, até aqui extorquidos pelo mercado, menosprezados pelo Estado, a produção se concentrará nas mãos de grandes produtores ou seja de conglomerados econômicos e fatalmente o preço do leite subirá – e muito - no mercado...

Sugestão de leitura: “A (des)razão laticinista” A. J. Meireles, SP, Cultural Editores, 1996 e ainda os relatórios das Assembleias Legislativas dos Estados (disponíveis pela Internet ou acervos digitais das próprias casas legislativas).





10 Benefícios do Orégano – Para Que Serve e Propriedades

CIENTIFICAMENTE VERIFICADO

Pense em orégano e muito provavelmente o que virá à sua cabeça é o tempero espalhado sobre uma deliciosa pizza de mussarela. Apesar de ser mais conhecido por nós brasileiros na forma desidratada, o orégano também pode ser encontrado como folhas frescas e também como óleo, esse último utilizado até como cosmético. Mas você sabe para que serve o orégano?

O orégano seco carrega uma boa parte das propriedades do orégano in natura, mas a planta fresca e seu óleo concentram a maioria dos benefícios do orégano para boa forma e saúde. Tanto o orégano seco quanto as folhas frescas da erva possuem óleos voláteis com propriedades diuréticas, antibacterianas, expectorantes, antioxidantes, entre outras, como veremos logo mais.

PROPRIEDADES DO ORÉGANO

De origem mediterrânea, o orégano é uma excelente fonte de vitaminas e minerais, além de compostos que permitem seu uso como planta medicinal. Principais ingredientes do orégano:



- Polifenóis: de 60 a 80% do óleo de orégano é composto de carvacrol, enquanto outros 5% são formados pelo timol, dois polifenóis que conferem ao orégano características antissépticas, anti-inflamatórias e contribuem para a perda de peso;
- Terpeno, pineno, borneol, linalol e terpineno: óleos essenciais com propriedades antivirais, anti-inflamatórias, antissépticas e anestésicas;
- Vitaminas: A, C, K e complexo B;
- Minerais: zinco, magnésio, cálcio, ferro, manganês, cobre e potássio;
- Ômega 3.

Veja abaixo os 10 principais benefícios do orégano para boa forma e saúde. Descubra para que serve esse nosso tempero tão conhecido:

AJUDA A PERDER PESO

Imaginar que o orégano emagrece pode parecer um pouco difícil quando estamos acostumados a associar o tempero a um prato tão calórico como a pizza, mas a verdade é que o óleo de orégano auxilia na perda de peso. Essa propriedade do orégano se deve à presença do carvacrol, o composto ativo do orégano que pode prevenir ganho de peso através da modulação de alguns genes e da redução da inflamação no tecido adiposo branco.

Em um estudo publicado em 2012 no “The Journal of Nutritional Biochemistry”, pesquisadores induziram a obesidade em ratos através de uma dieta com alto teor de gordura. Ratos que não receberam carvacrol tornaram-se obesos muito rapidamente graças à dieta hipercalórica. Já ratos que receberam o composto carvacrol em conjunto com a dieta ganharam significativamente menos peso e também apresentaram taxas menores de colesterol e triglicérides. Após análise da função genética, notou-se que os genes envolvidos na formação de novas células de gordura foram suprimidos devido ao uso do carvacrol.

O óleo de orégano também pode ajudar a emagrecer de manei-

ra indireta, reduzindo o apetite. Isso ocorre porque o óleo possui digestão mais lenta que os carboidratos e proteínas, retardando a absorção dos alimentos e prolongando a sensação de saciedade.

Vale lembrar ainda que as folhas frescas de orégano são ricas em fibras, que melhoram o funcionamento intestinal e também prolongam a sensação de saciedade.

DIMINUI DORES MUSCULARES E INFLAMAÇÕES

O óleo de orégano pode ser um ótimo relaxante muscular quando aplicado diretamente sobre a pele. Misture uma parte de óleo de orégano com outra parte igual de azeite e aplique na área dolorida, massageando suavemente. Essa propriedade do óleo de orégano pode ser especialmente benéfica para quem pratica atividade física, pois ajuda a melhorar dores musculares e permite uma melhor recuperação pós-treino.

A mistura com o azeite também pode ser utilizada para tratar dores nas costas e distensões musculares leves.

AUXILIA A DIGESTÃO

Sobretudo na forma de óleo, um dos benefícios do orégano é estimular a secreção de bile pelo fígado. Entre outras funções, a bile facilita a digestão de gorduras, atuando como um detergente e permitindo a absorção de nutrientes.

O orégano também melhora a indigestão, a flatulência e a sensação de estufamento que pode ocorrer após as refeições.



É UM EXCELENTE BACTERICIDA E FUNGICIDA

Diversas pesquisas confirmam benefícios do orégano no combate a organismos nocivos que causam infecções, como os vírus e bactérias. Um estudo recente desenvolvido pelo Departamento de Agricultura dos Estados Unidos afirma que o óleo de orégano é capaz de eliminar a Salmonela e a E. coli, duas bactérias associadas a infecções causadas por intoxicação alimentar.

Outra pesquisa analisou a relação entre as propriedades orégano e organismos potencialmente nocivos à saúde e constatou que tomar 600 mg de óleo de orégano todos os dias pode levar a uma completa eliminação desses agentes.

REGULA A MENSTRUÇÃO

Além de diminuir as dores causadas pelas cólicas, o consumo regular de orégano também contribui para regular o ciclo menstrual e até mesmo prevenir a menopausa precoce.

Para melhorar as cólicas, a dica é mastigar algumas folhas frescas de orégano ao longo do dia ou então fazer um chá. Se não tiver orégano fresco, misture uma colher pequena de orégano a uma xícara de água e leve ao fogo, desligando assim que levantar fervura. Abafe por 3 minutos e tome antes de esfriar.

Tome o chá de três a quatro vezes por dia, sempre morno e pre-

ferencialmente sem açúcar ou adoçante.

MELHORA A SAÚDE DO CORAÇÃO

O orégano possui boas quantidades de potássio, um importante nutriente para as células e líquidos corporais. O potássio ajuda a controlar a pressão arterial elevada e batimentos cardíacos acelerados causados pelo consumo excessivo de sódio, e por isso estes são outros benefícios do orégano.

Os antioxidantes e o ômega 3 presentes no orégano ajudam a diminuir inflamações e colaboram para a prevenção de doenças do coração.

PREVINE A GRIPE

Um dos maiores benefícios do orégano é a sua capacidade de fortalecer o sistema imunológico, auxiliando no combate a infecções virais como a gripe. Assim que começar a notar os sinais da infecção misture de 3 a 6 gotas de óleo de orégano com um pouco de água e tome antes das refeições. Repita o tratamento por pelo menos cinco dias.

É FONTE DE ANTIOXIDANTES

Os principais compostos ativos do orégano atuam como poderosos antioxidantes – ou seja, combatem radicais livres e contribuem para a prevenção de diversas doenças e também atuam contra o envelhecimento precoce.

O ácido rosmarínico e o timol são dois desses potentes antioxidantes que tornam o orégano um agente com capacidade antioxidante 30 vezes maior que a maçã, 12 vezes maior que a laranja e 4 vezes maior que o mirtilo, esse último uma das frutas mais ricas em antioxidantes que temos à nossa disposição.

ATUA NA PREVENÇÃO DO CÂNCER

Folhas frescas de orégano são ricas em fibras que auxiliam a bile a se ligar a toxinas e facilitar sua eliminação pelo intestino. Isso obriga o organismo a utilizar colesterol para produzir mais sais biliares, o que leva a uma redução dos níveis de colesterol e diminui o risco de câncer de cólon.

Já as propriedades do orégano anti-inflamatórias e antibacterianas permitem uma progressão mais lenta de certos tipos de câncer, como o de próstata e o de mama.

CONTROLA OS ATAQUES DE ASMA

Os benefícios do orégano para saúde não param por aí. O carvacrol, os terpenos e flavonóides do orégano podem atuar como agentes de purificação do pulmão, limpando o trato respiratório e os tubos branquiais. Isso significa um alívio durante um ataque de asma, que se caracteriza por dificultar a respiração.

Como tomar orégano para melhorar a asma:

- Faça um suco com folhas frescas de orégano e tome uma colher por hora até aliviar a falta de ar ou a tosse crônica;
- Durante o ataque de asma, tome chá de orégano com mel.

EFEITOS COLATERAIS DO ORÉGANO

O orégano é seguro para a saúde se consumido em quantidades normais, mas seu uso pode provocar alergia de pele e vômitos em algumas pessoas sensíveis à planta.

Embora não se conheçam efeitos colaterais graves do orégano durante a gestação, recomenda-se que mulheres grávidas evitem o consumo de chá ou óleo de orégano sem orientação médica.

COMO CONSUMIR

Se você não tiver acesso ao orégano fresco, procure comprar o óleo de orégano orgânico e utilize-o regularmente no preparo de pratos e na finalização de saladas (ou diluído em água para tratar algumas das condições mencionadas anteriormente).

Tarsila do Amaral – 50 anos de falecimento

Laura Aidar

Tarsila do Amaral foi uma importante artista plástica brasileira do movimento modernista.

Junto à Anita Malfatti, ela ficou conhecida como uma das mais importantes pintoras da primeira fase do modernismo.

E, ao lado dos escritores Oswald de Andrade e Raul Bopp, Tarsila inaugurou o movimento denominado “Antropofagia”.

BIOGRAFIA DE TARSILA DO AMARAL

Tarsila do Amaral nasceu em Capivari, interior de São Paulo, no dia 1 de setembro de 1886.

Filha de família abastada, passou a infância e adolescência com seus pais e sete irmãos na sua cidade natal.



À esquerda, fotografia de Tarsila. À direita, autorretrato da artista

Sua família havia herdado fazendas de seu avô, José Estanislau do Amaral, conhecido como “o milionário”.

Morou em São Paulo, onde esteve matriculada no Colégio de Freiras e no Colégio Sion.

Mais tarde, mudou-se para Barcelona, na Espanha, a fim de terminar seus estudos. Com

apenas 16 anos, Tarsila pinta seu primeiro quadro.

Quando retorna ao Brasil, casa-se com André Teixeira Pinto, com quem teve uma filha, Dulce.

Mais tarde, em 1920, divorcia-se dele e vai para Paris, na França, estudar arte na Academia Julian, escola de pintura e escultura.

Em 1922, ano da Semana de Arte Moderna, Tarsila participou do “Salão Oficial dos Artistas da França”. Ao retornar, conheceu o escritor modernista Oswald de Andrade, com quem iniciou um relacionamento que durou de 1926 a 1930.

Ao lado de Oswald de Andrade, Anita Malfatti, Mário de Andrade e Menotti del Picchia, eles formaram o “Grupo dos Cinco”.

Essa aliança de artistas visava mudar o cenário histórico-cultural e artístico do país, bem como trazer à cultura brasileira as influências das vanguardas europeias.

De 1934 a 1951, Tarsila estabeleceu um romance com o escritor Luís Martins.

Em 1965, foi submetida a uma cirurgia na coluna, entretanto, devido a um erro médico ficou paraplégica.

No ano seguinte, morre sua filha Dulce.

Com 86 anos, Tarsila falece na cidade de São Paulo, no dia 17 de janeiro de 1973.

MOVIMENTO ANTROPOFÁGICO

A antropofagia ou movimento antropofágico é um conceito apresentado pelos modernistas, visto como um dos movimentos mais radicais do período.

Com o intuito de se afastar dos temas abordados na arte europeia, os artistas modernistas se empenharam em criar uma estética tipicamente brasileira.

Utilizaram o conceito metafórico de deglutição acerca do ato de comer a cultura estrangeira e regurgitar a “nova” cultura.

A antropofagia foi inspirada no quadro Abaporu, de Tarsila, que do Tupi, significa “antropófago” (homem que se alimenta de carne humana). Sobre a figura de Abaporu, Tarsila acrescenta:

Essa figura primitiva e monstruosa nasceu de um sonho.

Segundo a descrição de Tarsila sobre a obra:

Há uma figura solitária monstruosa, pés imensos, sentada sobre uma planície verde, o braço dobrado repousando num joelho, a mão sustentando o leve peso da minúscula cabeça. Em frente, um cactus explodindo em uma enorme flor.



Abaporu (1928) é a obra símbolo do Movimento Antropofágico

CURIOSIDADES SOBRE TARSILA

• Em 1928, Tarsila oferece de presente de aniversário o quadro “Abaporu” ao seu companheiro, Oswald de Andrade.

• A obra “Abaporu” foi vendida em 1995 para o argentino Eduardo Costantini por um milhão e quinhentos mil dólares.

EXPOSIÇÕES DE TARSILA

Tarsila expôs suas obras na 1.ª e na 2.ª Bienal de Arte de São Paulo, nos anos de 1951 e 1953.

Mais tarde, em 1963, foi tema de sala especial na Bienal de São Paulo e, em 1964, expõe suas obras na 32ª Bienal de Veneza. Segundo a artista: “Eu invento tudo na minha pintura. E o que eu vi ou senti, eu estilizo.”

OBRAS E CARACTERÍSTICAS DA ARTE DE TARSILA

Tarsila pintou mais de 270 obras divididas em algumas fases:

- Fase Pau Brasil: marcada pelo uso de cores fortes e temas nacionais (brasilidade);
- Fase Antropofágica: inspirada nas vanguardas europeias, surrealismo e cubismo, e sobretudo, ao conceito de antropofagia;
- Fase da Pintura Social: focada nos temas cotidianos e sociais do país.

Confira abaixo algumas das telas emblemáticas de Tarsila:



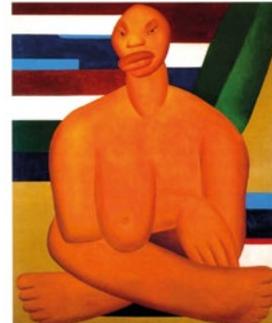
Margaridas de Mário de Andrade (1922)



Retrato de Oswald de Andrade (1922)



Retrato de Mário de Andrade (1922)



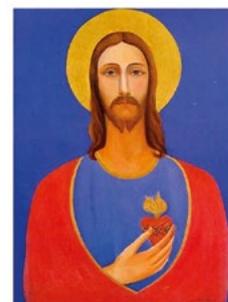
A Negra (1923)



Morro da Favela (1924)



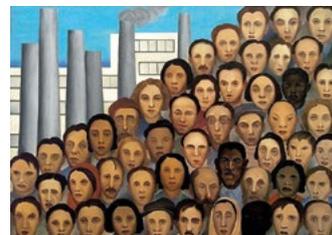
Cuca (1924)



Sagrado Coração de Jesus (1926)



Cartão Postal (1929)



Operários (1933)



Segunda Classe (1933)