



MORRO QUE VIGIA

Como é que é? Sim, você leu certo. Em São Tiago há um – e por trás do nome inusitado há uma história. "Localizado entre o Rio do Peixe e o local conhecido como Gamelas, traz consigo diversas histórias desde as origens do atual município. Segundo a tradição oral, a origem do nome 'Monte da Vigia' se deve ao fato de impiedosos feitores trabalharem no seu cume, vigiando os escravos enquanto estes procuravam ouro para seus senhores. Os escravos eram severamente castigados caso não cumprissem adequadamente suas tarefas", conta Fernando Campos em artigo colaborativo.

Pág. 3

Benjamim Castro

"Como é bom lembrar fatos e pessoas que marcaram nossa infância!", começa Carlita Coelho em texto cheio de memórias e boas referências de Benjamim José de Castro. Nascido nos arredores da (hoje) Terra do Café com Biscoito e conhecido pelo inquestionável bom coração, Benjamim é o homenageado do boletim deste mês na editoria Nossa Gente!



Pág. 4 e 5

São Tiago

Celebrado em Julho, o padroeiro da Terra do Café com Biscoito volta à pauta nesta edição – mas com um toque diferente. Se por um lado a biografia de um dos "Filhos do Trovão" é bastante conhecida, por outro há curiosidades interessantes procurando espaço. Uma delas explicando em detalhes as variações de seu nome (e como evoluiu na História). Aí entram Fábio Caputo e seu texto esclarecedor.

Pág. 9

Água Velha

"A denominada 'Água Velha' (que com percalços corre até os dias atuais há mais de um século, na área urbana) é um patrimônio material, cultural, ambiental e histórico são-tiaguense. Trata-se de concessão/outorga feita pelo Senhor Antônio Morel de Campos Lara (Antônio Lara) e sua esposa, D^a Carmelina Augusta Santiago – ambos grandes beneméritos da Comunidade – em inícios do Século XX e mediante Escritura de Servidão".

Pág. 11

Déjà Vu

"Coitada da minha avó... O Alzheimer lhe tomara as lembranças recentes. Vivía no passado, falando de pessoas, fatos e lugares que ficaram muito para trás como se fossem atuais. Não se lembrava da filha que morava ali pertinho e a visitava todo dia. Mas de repente seus olhos foram atraídos por uma imagem impressa na capa de um caderno que se encontrava em minhas mãos".

Pág. 15

Em 2023, o boletim *Sabores & Saberes* foi chancelado como "projeto que estimula e fomenta o desenvolvimento de uma sociedade sustentável por meio da Educação, Formação e Cooperação". O reconhecimento, de importância nacional, veio do Instituto Sicoob.



PREÂMBULO

TEMPOS DE PURIFICAÇÃO

Tempos de sofrimento, perseguições, purificação, expiações – momento chave da história, eis o que vivemos – mas igualmente de redenção, de ressurreição, geração e gestão de nova era. Provações a que todos somos submetidos, ovelhas que optaram por redis tresmalhados, uma humanidade, muitas vezes, adversária, ingrata para com seu Criador, e que nos levam a novo regime, porquanto o Senhor sempre nos reserva glórias imensas, misericórdia, a salvação plena.

Não nos enganemos. O Senhor detém em suas mãos o timão da História, o Governo do Mundo. “Ainda, uma vez por todas, moverei não só a terra, mas também o céu” (Ag 2,6). Seu Poder incomoda os adversários da Luz. Há um mundo que insiste em não reconhecer o Messias (Jo 1, 10-11). A lança que abriu o costado de Jesus no Calvário ainda se faz aterradora, manifesta em guerras, atrocidades, muito embora o Mestre Magnânimo a tenha transformado em línguas de fogo e luz, marcando suas ovelhas na fronte, reconduzindo-as pacientemente ao Redil. “Guardai-vos, pois, de recusar ouvir aquele que fala, porque senão escaparam do castigo aqueles que d’Ele se desviaram, quando lhes falava na Terra, muito menos escaparemos, nós, se O repelirmos, quando nos fala desde o Céu” (Hb 12, 27).

Um novo pentecostes em meio à perseguição aos apóstolos; um novo caudal de luz, infusão radiosa de graças à humanidade – corpo místico do Senhor. “O Reino especial de Deus Pai durou até o dilúvio e terminou por um dilúvio de água. O Reino de Jesus terminou por um dilúvio de sangue, mas Vosso Reino, Espírito do Pai e do Filho continua até o presente e será terminado por um dilúvio de fogo, amor e justiça” (São Luis Maria Grignon de Montfort – Obras Completas, Paris, Ed. Du Sevil, 1966, p. 681).

Somos tocados pelo exercício da maturidade, da vitalidade, da plenitude de dons e luzes, a fim de atravessarmos o deserto da decadência, dos vícios, instabilidades, horrores acumulados durante milênios de trajetória. A humanidade passa por ciclos de provações, porém Deus sempre restaura, efunde Sua misericórdia permeando nossa caminhada rumo à perfeição, conduzindo-nos a verdejantes pastagens. Faz pousar línguas de fogo, renovando a face da terra (SL 103, 30), regando jardins e pomares e distribuindo abundantemente Suas graças. Por isso, cabe-nos sempre render hosanas e cânticos de gratidão ao Pai e a Seu Filho Manifesto, nosso redentor Jesus, honrando-lhe o ministério através da fé, caridade, boas obras.

Adivinhas/Charadas

- 1- Qual o animal que não tem peso?
- 2- Qual a roupa que não é permitida usar em um avião?
- 3- Qual a carne que é cheia de pano?
- 4- O que aconteceu quando o policial se olhou no espelho?

Respostas: 1- O espelho; 2- Tomara que caia; 3- O frango empando; 4- O policial civil

Provérbios e Adágios

- Onde quebrou o pote, aí procura a rodilha.
- Acabou a galinha, acabou o resfriado.
- Morreu o afilhado, acabou o compradeco.
- Cada qual com sua luz e sua cruz.
- Trupica e cai, levanta e sai, morena bonita cadê seu pai?

Para refletir

- A ingratidão é o mais grave delito que pode ser praticado pelo cidadão. Não se trata de um crime do indivíduo contra outro indivíduo; mas de um indivíduo contra todos. (Jonathan Swift – “Viagens de Gulliver”)
- As pessoas felizes lembram o passado com gratidão; alegam-se com o presente e encaram o futuro sem medo. (Epicuro)
- Ninguém ama a pátria porque é grande, mas porque é sua. (Sêneca)
- Se a justiça desaparece, é algo sem valor o fato de viverem os homens sobre a Terra. (Immanuel Kant – 1724/1804)

FONTES E TORNEIRINHAS

Nas antigas fontes da cidade, múltiplas histórias se desenrolavam, No Botelhos, Catimbau, Fontinha, Chafariz, fonte do Buraco, da Onça, Sapeca, Mina, fonte de Fora. Mulheres acorriam, cântaros nos braços, água a buscar, para lavar, cozinhar, se banhar, matar a sede.

Noutros tempos, quando não havia água encanada, existiam várias torneirinhas...

Na Praça dos Inconfidentes, na Rua Francisco das Chagas, na esquina da Rua Antônia Lara, no início da Rua Antônio Sampaio, na Rua Bonfim, em frente ao portão principal do cemitério, na Rua João Batista dos Reis, atrás do campo do Tupinambás.

Os tempos são outros, as torneirinhas foram extintas. Hoje, existem apenas duas que foram instaladas posteriormente na Praça da Matriz, ao lado do Receptivo Forno e outra na Praça JK, vulgo Pracinha da Vila Ozanan.

A “Água Velha” desde muito tempo percorre caminhos como veias do corpo.

Há anos e anos fluem do campo até a cidade. No período da seca, a água velha chega da mesma forma e nunca há escassez.

Houve um tempo que faltou água na cidade por longos dias e ela não deixou de vir.

Correm nos canos e nas memórias que persistem e se eternizam como bem do são-tiaguense.

Marcus Santiago – IHGST/ALSJDR

Expediente

O boletim é iniciativa independente, popular, voluntária. Assim, precisa do apoio de São Tiago e região; de pessoas comprometidas com o desenvolvimento e a preservação da memória coletiva. Contribua conosco! Somando esforços, multiplicamos Cultura e Tradição.



credivertentes@sicoobcredivertentes.com.br

Comissão: Adriana Martins, Elisa Coelho, Fabiana Diéle
Coordenação: Ana Clara de Paula
Redação: João Pinto de Oliveira
Colaboração: IHG – São Tiago
Apoio: Maria Luíza Santiago de Paula
Revisão: Fábio Caputo e Sandra Caputo
Jornalista Responsável: Marcus Santiago (MTB 19.262/MG)

TEMPO QUE VOA E O MORRO QUE VIGIA

Em São Tiago, o “Morro da Vigia”, localizado entre o Rio do Peixe e o local conhecido como Gamelas, traz consigo diversas histórias desde as origens do atual município. Segundo a tradição oral, a origem do nome “Monte da Vigia” se deve ao fato de impiedosos feitores trabalharem no seu cume, vigiando os escravos enquanto estes procuravam ouro para seus senhores. Os escravos eram severamente castigados caso não cumprissem adequadamente suas tarefas.

A exploração do ouro feita pelos escravos era considerado um dos trabalhos mais pesados e penosos entre os séculos XVII e XVIII. Era a tarefa mais vigiada pelos senhores, para evitar desvios e contrabando do ouro, sempre contando com uma vigilância permanente. Reza a lenda que o Padre José Manuel da Rosa Ribeiro possuía escravos que exploravam ouro em sua propriedade, na Fazenda das Gamelas. Ele decidiu presentear o Rei de Portugal com uma parte do ouro, fundido na forma de um cacho de banana. O rei, ao tomar conhecimento antecipado da intenção, não aprovou a atitude, considerando-a uma ofensa e temendo problemas futuros. Como resultado, ordenou a prisão do padre e a apreensão de seus bens. Diz-se que, antes de ser preso, o padre escondeu os outros objetos de dentro de uma caverna com pequena cavidade e proferiu uma praga sobre eles. Afirma-se que até hoje o ouro não foi encontrado por ninguém e que há forças sobrenaturais que impedem a tentativa de descoberta dentro da caverna. Várias histórias já foram contadas por quem já tentou resgatar os objetos da caverna.

Ainda hoje, é possível ver extensos muros de pedras contornando as serras, construídos por escravos duran-

te o período colonial. Esses muros foram feitos sem o uso de cimento, utilizando um método que consistia em colocar uma pedra sobre a outra, com largura aproximada de 30 a 60 cm e altura de cerca de 1 metro. As pedras são escuras e de diversos tamanhos.

Próximo ao Morro da Vigia, foi construída a primeira usina de energia hidroelétrica de São Tiago, conhecida como Usina do Morro da Vigia para abastecer a cidade. Embora esteja desativada atualmente, nas décadas anteriores, além de sua função principal, era também um ponto de encontro para muitas pessoas que iam nadar, se refrescar e passar tempo com amigos e entes queridos durante o verão, o carnaval e aos fins de semana. A usina foi tombada pela Prefeitura Municipal de São Tiago devido à sua importância histórica e cultural da cidade.

Hoje, o “Morro da Vigia” encanta com suas belezas e, no passado, seus arredores atraíam pessoas em busca de riquezas minerais. Assim como outras encostas no território de Minas Gerais, desde a época da escavação do ouro e, posteriormente, com o declínio da mineração, a região passou a se dedicar ao plantio e ao pastoreio de gado nos vastos vales do estado mineiro.

No roteiro de lendas contadas entre as pessoas, essa região ocupa um lugar especial, sendo lembrada com saudade pelos tempos vividos na juventude e adolescência de alguns, especialmente aqueles que passaram momentos na Usina. Isso demonstra que cada lugar possui características, usos e obras distintas em diferentes épocas.

Fernando de Castro Campos



Nossa gente!

Benjamim José de Castro

Como é bom lembrar fatos e pessoas que marcaram nossa infância! Acontecimentos, lembranças, histórias, aprendizados vivenciados nas casas e na companhia de avós são marcantes e inesquecíveis.

Benjamim José de Castro era simples, humilde, sem nenhuma vaidade nem preconceito, temente a Deus, jovial, muito alegre, sorridente, feliz. Nasceu na roça, próximo a São Tiago, em 22 de dezembro de 1893. Dos quinze filhos do Sr. Modesto José de Castro e D. Margarida Rainha dos Anjos, era o décimo primeiro. Viveu sua infância na natureza, ao lado de animais domésticos e nativos da região. Brincou muito. Gostava de pegar passarinhos na arapuca, soltando-os logo a seguir para ter a alegria de vê-los voar livres e felizes em busca do horizonte. Gostava também de andar no córrego e brincar na enxurrada. Fazia medo nos meeiros e agregados jogando-lhes sapos.

Na adolescência, junto com os irmãos mais velhos, estudou poucos meses, em casa, com professora particular. Alfabetizado, sabia fazer contas e resolver cálculos como ninguém. Tinha raciocínio ultra-rápido ao lidar com números. Aprendeu também trabalhar na roça e cuidar dos animais. Trabalhou muito. Tinha como meta, de acordo com os ensinamentos de seu pai, valorizar os bens que seus ancestrais deixaram para a família e conseguir mais para repassar como legado aos seus descendentes.

Na juventude gostava de passear a cavalo nas casas e fazendas dos irmãos, tios e amigos. Ia sozinho e voltava à noite, o que causava grande preocupação para seus pais. Não tinha medo de nada, não acreditava em assombrações e tinha certeza de que ninguém lhe faria mal: era, e seria sempre, muito respeitado por todos.

Adulto, começou a pensar em se casar, mas não tinha presa. Amava a vida que levava na roça em companhia de seus pais e irmãos.

Certa vez, em visita aos primos de Oliveira, se interessou por uma prima, Carlita Resende de Castro e, já de uma vez, a pediu em namoro com autorização de seus pais, João Camilo de Castro e Rita Cândida de Resende.

De volta a São Tiago, conversou com a família e, como todos concordaram, Benjamim, em poucos meses, voltou em Oliveira a cavalo com seu pai, que pediu a jovem em casamento para seu filho e marcaram logo a data.

Casaram-se em São Tiago, no ano de 1920. Houve uma grande festa: janta e grande fartura de café-com-biscoitos durante o baile em uma "torda" enorme improvisada no terreiro da fazenda, até o amanhecer.

D. Carlita trouxe de Oliveira seus inseparáveis pertences num carro de boi. A casa já estava pronta na fazenda "Ritirinho", a três quilômetros de São Tiago, com alguns utensílios indispensáveis: catres com colchões de palha, bancos, colchas e toalhas ricamente bordadas e presenteadas pelas Meninas do Bengo, relógio de parede, oratório com santos da devoção do casal, latas cheias de carne e banha, algumas panelas, pratos, canecas, talheres...

Na casa do Sr. João Camilo morava uma família descendente de escravos. Um dos filhos, Waldomiro Francisco de Oliveira, com quatro anos, chorava tanto e até adoeceu por causa da mudança da madrinha Carlita. Sr. João Camilo trouxe-o para morar com o casal em São Tiago, permanecendo com a família até seu casamento.

Sr. Benjamim e D. Carlita tiveram seis filhos: Maria da Con-



ceição de Castro, Sebastião Resende de Castro, Margarida Resende de Castro, Elza Resende de Castro, José Resende de Castro e João Guimarães de Castro. Tiveram dezenove netos, vinte e seis bisnetos, muitos tataranetos...

Eram muito amáveis com todos. Andarilhos, mendigos, leprosos eram muito bem acolhidos na fazenda e, na casinha ao lado da casa-grande, podiam pernoitar e até ficar por alguns dias.

Aos poucos os três filhos mais velhos e o filho adotado se casaram. Cada um recebeu um terreno com a casa já pronta para morar. Maria da Conceição e Francisco, no Jacaré; Waldomiro e Lourdes, no Tatu; Margarida e Sebastião, no Retiro do Meio; Sebastião e Tereza, na Boa Vista.

A família ia crescendo, avós cada vez mais carinhosos e amáveis. Sr. Benjamim gostava de dar presentes aos netos: cavalos, bezerros, vacas. Comparava uns com os outros para descobrir qual seria o neto que tinha mais "sorte" na criação de animais. Apostava na ajuda e cuidado dos pais de seus netos com os animais doados.

Quando alguém estava doente, Sr. Benjamim ia visitar levando ânimo através de uma boa conversa, apoio e certeza de que ficaria bom logo. Visita demorada, cheia de piadas e gargalhadas que faziam com que o doente se esquecesse do mal-estar.

As visitas dos filhos, noras, genros, netos era uma festa. Passeava com eles no terreno da fazenda, fazendo questão de apresentar-lhes citando os nomes dos bois, vacas, cava-



los, cachorros, gatos, porcos, galinhas e papagaio – não tinha passarinhos presos. Ficava feliz quando os netos lembravam o nome de algum animal. Fazia questão de que todos provassem as inúmeras frutas da horta. Exigia que D. Carlita caprichasse no almoço, café da tarde e jantar. Quase os obrigava a pernoitar na fazenda que tinha muitos quartos e gostava de vê-los sempre ocupados.

Na década de 40 comprou um enorme lote na cidade de São Tiago com uma casa muito antiga e muito grande. Todos diziam que era assombrada, pois “ouviam” rumores, ruídos e vozes estranhas à noite. Sr. Benjamim ria e fazia piadas dessas conversas, pois nunca acreditou nisso. Mesmo assim, mandou demoli-la e construiu outra ainda maior, toda assolehada: um quarto enorme para cada filho, corredor, cozinha, despensa, sala de visitas, sala de jantar, alpendre, escada alta que dava acesso ao terreiro, à garagem do carro do filho mais novo, ao porão e à privada seca.

Nas Festas de Agosto e São Sebastião, impreterivelmente, vinham para a cidade os filhos e seus familiares. Eram dias inesquecíveis! Os primos brincavam, iam todos juntos às celebrações religiosas, leilões, espetáculos circenses, assistiam filmes no Cine Odeon, diversões nos parques, barracas de ciganos; sempre acompanhados dos pais e avós. Tinham como companhia também outros adolescentes que, ao longo do tempo, Sr. Benjamim levou para morarem com a família: José Francisco, Delcídes e Sebastião.

Sr. Benjamim foi grande benemérito da Paróquia São Tiago Maior e Sant’Ana e da comunidade são-tiaguense. Junto

com seu irmão Américo José de Castro doou o terreno para construção da capela de Nossa Senhora de Fátima, hoje Senhor dos Montes. Doou também o terreno para construção do Campo de Futebol do Cruzeiro Esporte Clube.

Por causa da idade avançada e alguns problemas de saúde, Sr. Benjamim e D. Carlita resolveram mudar-se para a cidade. Levaram consigo alguns animais e deixaram na fazenda outros aos cuidados de agregados e meeiros. De vez em quando passeavam na fazenda e convidavam filhos e seus familiares para irem também. Era muito bom!

A família vivenciou momentos tristes, preocupantes e complexos, mas Sr. Benjamim a tudo suportava e resolvia com sabedoria, respeito e autoridade. Agia sem nenhum preconceito, sem se sentir desprezado pela sociedade, humilhado ou inferiorizado por causa das más situações.

Homem forte na fé, corajoso, de grande apego e amor à família, nunca foi visto triste, desanimado. Idoso e com alguns problemas cardíacos continuava alegre, feliz, bem-humorado.

Faleceu dia 16 de janeiro de 1962, às 14 horas, tomando café com o carpinteiro e o ajudante de obras, em cima do andaime da construção da casa do filho mais novo, contando piadas e rindo das conversas.

Viveu 68 anos levando e trazendo alegria, paz e solidariedade a todos que estiveram ao seu lado.

Carlita Maria de Castro e Coelho
Membro do IHGST

FAMÍLIA DE AMÉRICO JOSÉ DE CASTRO

Américo José de Castro, nascido em 31 de dezembro de 1880, era um dos filhos de Modesto José de Castro e Margarida Rainha dos Anjos. Casou-se em 15 de outubro de 1906, aos 25 anos, com Vicência Paulina dos Reis. Vicência, nascida em 27 de fevereiro de 1890, tinha 16 anos na época, e era filha de José Joaquim dos Reis e Ana Gertrudes de Faria. Como Vicência ainda era muito jovem e não havia passado pela menarca (primeira menstruação, que marca a transição entre a infância e a vida adulta da mulher), o casamento não foi consumado imediatamente. Eles aguardaram o momento apropriado.

Dessa união, nasceram 15 filhos: Antônio José de Castro, Maria José de Castro, José Joaquim de Castro, Margarida Maria de Castro, João José de Castro, Ana Maria de Castro, Pedro José de Castro, Ambrosina Maria de Castro, Teresa Maria de Castro, Francisco José de Castro, Isabel Maria de Castro, Vicente Disposório de Castro, Tiago José de Castro, Antônia Maria de Castro e Agostinho José de Castro.

O vovô era um homem extremamente devoto e temente a Deus. Ele escolheu nomes compostos para seus filhos, homenageando “José” e “Maria”. Naquela época, todas as famílias eram numerosas. Acreditava-se que, devido ao fim da escravidão e ao fato de a mão-de-obra ser cara e escassa, as famílias construíam lares numerosos para que os filhos ajudassem nas tarefas. Meus avós trabalharam muito, contando com a ajuda dos filhos e da Dinha Antônia! Na fazenda, contavam também com o apoio do querido tio Dodô (Domingos Almeida) e de José Augusto de Paula, conhecido como José Silva, que era meu padrinho e o primeiro e melhor “engenheiro” de São Tiago.

Meu pai, Tiago, sempre dizia que o vovô trabalhava e entregava todo o dinheiro nas mãos da vovó, uma excelente administradora, para que ela fizesse a gestão. Quando ele queria comprar um pedaço de terra, perguntava a ela se havia dinheiro disponível. O vovô comprou muita terra e dividiu

com os 15 filhos! Ele dizia: “A terra, o ladrão passa por cima dela e não leva. Aqueles que honrarem meu suor vão conservar e multiplicar a terra”. Muitos conservaram e aumentaram suas propriedades, enquanto outros preferiram vender. Meu pai aprendeu essa lição e sempre dizia que a terra é sagrada, não se vende! A não ser para comprar outro pedaço de terra maior e/ou melhor.

Os filhos estudavam no Grupo Escolar Afonso Pena Júnior. Às vezes, o vovô levava leite para a merenda das crianças na escola. Devido ao excesso de trabalho nas fazendas, eles não completaram os estudos. Apenas o tio João, considerado o intelectual da família, sábio, paciente e humilde, conseguiu ir para Belo Horizonte estudar no Seminário, mas não se formou. Eu adorava suas visitas; ele sempre nos contava histórias de terras distantes, com sua voz calma, palavras difíceis, pronúncia e traje impecáveis.

Meu pai costumava dizer que, durante as aulas das professoras D. Rosária ou D. Santinha, ele começava a comer a merenda antes do horário. Sempre era pego de surpresa e acabava de castigo, mas reconhecia o erro.

Quando adolescentes, os meninos só saíam em pares, pois não havia calçados para todos. Embora possuísem muitos bens materiais, o dinheiro vivo era escasso, e as mercadorias não eram fáceis de encontrar e comprar. O mais comum, eram os vendedores ambulantes vindos de longe (Prados, por exemplo), que passavam nas fazendas. Mesmo assim, eram muito felizes e riam com carinho da situação em que os dois pares de calçados bonitos e novos eram compartilhados por todos. Com as meninas, era diferente: todas tinham suas próprias roupas bonitas, elegantes, e seus calçados.

Eles recordavam com alegria as brincadeiras de infância na laje de pedra, aprendendo a nadar nos ribeiros com a ajuda de cabaças para não afundar, e construindo carrinhos de madeira, cuias e brinquedos de argila. As histórias que o vovô



contava na cozinha à noite, em volta de uma lata de brasas que aquecia do frio durante o inverno, eram momentos especiais. Essas histórias, baseadas na Bíblia, eram enriquecidas com um pouco de fantasia para encantar as crianças. Quando éramos pequenos, antes de conhecer a Bíblia, meu pai deu continuidade ao que aprendeu com o vovô e as contava para meus irmãos, eu e quem mais estivesse em nossa casa e pensávamos que essas histórias haviam sido criadas pelo vovô. Dentre elas, destacavam-se a história das três cidras, várias de São Pedro, o santo de devoção do vovô, e a poesia sobre a Flor do Maracujá.

Quando os filhos Tiago e Vicente foram para o exército em 1949, a família rezava fervorosamente para que voltassem logo e não precisassem ir para a guerra algum dia. Foi um período extremamente sofrido para todos. Os tempos no exército eram muito duros, com muitos castigos, discriminação e falta de respeito ao ser humano. Meu pai contava essas histórias e sempre chorava ao lembrar do que passou e presenciou. Ao final do período em que deveria continuar ou sair, ele foi chamado pelo seu superior, que lhe ofereceu a oportunidade de ingressar no “Tiro de Guerra”. Isso exigiria que ele se mudasse para Juiz de Fora, mas, pensando na família, ele recusou, agradeceu e voltou para casa.

A vovó cuidava das crianças, da casa, da produção de biscoitos para alimentar a família, das roupas e da recepção às visitas, que sempre recebiam com prazer. Naquele tempo, as famílias se visitavam, conversavam, trocavam experiências e se apresentavam com algo de sua produção.

Na fazenda, eles contavam com a ajuda de uma pessoa muito querida por todos: a Dinha Antônia, Dinha do “Mateusinho”, madrinha do meu pai. Quando meu pai era pequeno, aprontava todas. Cuidar de tantas crianças era muito trabalhoso... Depois do banho, ele adorava brincar na terra! O vovô dizia para ele não fazer isso, mas ele sempre fazia! Até que um dia, o vovô o pegou no flagra e lhe deu uma surra. No entanto, ele não apanhou sozinho! A querida Dinha também levou uns tapas e dizia: “Não faz isso, compadre Américo, ele é pequeno, é tão bonito... eu dou banho nele de novo!”

Os irmãos Américo, Benjamim, Orozimbo e as “Tias do Bengo” moravam próximos à cidade de São Tiago, enquanto os outros irmãos viviam em Mercês de Água Limpa.

Eu não conheci o Vovô Américo. Apenas conheci o Tio Orozimbo e tenho uma vaga lembrança de uma das “Tias do Bengo”.

Ouvi inúmeras histórias sobre as Tias do Bengo. Diziam que eram lindas, trabalhavam muito e eram muito prenyadas. Elas

plantavam, colhiam, faziam queijo, requeijão e uma infinidade de doces. Recebiam todos os sobrinhos com muito amor e carinho, mas, ao perceberem que estavam sós, a pé ou a cavalo, convidava-os para entrar, ofereciam almoço, jantar ou café e logo diziam: “Já fez o que o compadre Américo pediu, então agora vão embora porque o tempo está virando para chuva, vai cair um temporal.” Em seguida, davam-lhes doces e biscoitos para comerem pelo caminho e os abençoavam ao abrir a porteira para que voltassem para casa. Enquanto isso, o sol brilhava no meio do céu azul.

As Tias, além de todas as suas competências, capacidades pessoais, profissionais e intelectuais, de acordo com o tempo em que viveram, eram, assim como o Vovô Américo, pessoas simples e humildes. Jamais gostavam de “divulgar” sua capacidade financeira, e por isso, alguns acreditavam que tinham poucos recursos. Naquela época, não havia tecnologia para ajudar nas atividades diárias, então trabalhavam arduamente.

Em um último almoço juntos, em 2016, meu pai e meus tios falaram sobre as Tias e sobre o quanto eram bonitas! A mais admirada e mencionada por eles, pela sua beleza era a “Tia Peixona”, apelido que ganhou justamente por sua aparência encantadora.

Desde criança, eu ouvia meu pai falar sobre o quanto o Vovô trabalhou, sobre seus sonhos, planos, realizações, sua humildade, fé em Deus, amor e dedicação à família, aos amigos e às suas fazendas, tanto nas proximidades de São Tiago quanto em São Pedro da Carapuça. Esta última era uma propriedade de “senhor de engenho” e possuía escravos libertos, que lá permaneceram. Em uma de suas primeiras visitas à Fazenda da Carapuça, Vovô percebeu que os moradores se escondiam dele. Ele então chamou um deles e perguntou: “Por que vocês estão se escondendo? Temos que conversar. Estão com medo de mim?” O homem respondeu: “Sim, senhor, estamos com medo de que o senhor nos tire daqui, e não temos para onde ir.” Vovô, então, respondeu: “Amigo, eu preciso de vocês! Moro em São Tiago e preciso de pessoas para me ajudarem aqui. Eu não vou tirar vocês daqui vocês chegaram antes de mim.” Ele indagou quantas famílias viviam ali e, em frente à Casa Grande, disse ao novo amigo: “Vamos fazer um ‘negócio’. Aqui em frente, vamos cercar um bom pedaço de terra para que vocês possam construir casas para cada uma das famílias. Quando eu precisar, eu pago, e vocês trabalham para mim e para os fazendeiros vizinhos que precisarem dos seus serviços. Vamos também plantar mantimentos (arroz, feijão, milho,

café, mandioca, cana-de-açúcar, verduras, frutas). Sere-mos ‘meeiros’, e assim vocês terão comida. Do meu gado, podem tirar leite para o sustento das famílias e fazer queijos. E ali em cima, vocês me ajudam a construir uma capela para São Pedro, o santo da minha devoção.” E assim surgiu a amizade entre os moradores e o novo dono da Fazenda da Carapuça, uma amizade que existe até hoje entre nós.

Na sua fazenda mais próxima a São Tiago, a Fazenda do Buracão, Vovô plantava praticamente de tudo, garantindo fartura para a alimentação e o sustento da numerosa família. O rebanho de gado também era grande, com uma vasta produção de leite, que permitia a fabricação de queijo, manteiga e requeijão. A produção de mandioca garantia o polvilho para as quitandas, que alimentariam a família até a próxima safra, assim como o cultivo de milho, feijão, arroz e café. O mesmo ocorria com a cana-de-açúcar, que era cortada, transportada em carros de boi e moída no engenho, movido por bois e cavalos. O processo de moagem se estendia por dias, transformando a cana em garapa, que era coada e levada aos grandes tachos de cobre para ferver durante horas até virar melado. Esse melado era, então, transformado em puxa, rapadura e, finalmente, em açúcar, que era armazenado em barris e caixas de madeira para maior durabilidade e proteção contra formigas, com algumas poucas latas, já que esse material era escasso na época.

A produção de açúcar era um processo difícil, pois dependia de uma cana de ótima qualidade, e as várias etapas eram delicadas, desde o corte na época e na lua certa até o ponto exato de retirar do fogo. Por ser um alimento caro, às vezes faziam café com garapa para economizar o açúcar. Em algumas ocasiões, ao visitar familiares e vizinhos, presenteava-os com certa quantidade de açúcar, o conhecido “açúcar preto”, por ser fabricado sem nenhuma química, mantendo sua cor natural. Hoje, é conhecido como açúcar mascavo, diferente do açúcar branco refinado, que, quanto mais “refinado”, mais rico em substâncias químicas prejudiciais à nossa saúde.

Dentre os “casos” mais enriquecedores do Vovô Américo, destaco um episódio curioso: em uma de suas plantações, que incluía muitas abóboras, morangas, mogangos, melancias, batatas doces, mandiocas, feijão e milho, um certo amigo passou e decidiu “encher um saco” para levar para sua casa ao romper da aurora. Ao passar próximo à casa e ao avistar o Vovô, que acompanhava todo o trabalho do amigo, ele disse: “Bom dia, compadre. Vamos chegar, a D. Vicência acabou de coar o café, os biscoitos, o requeijão e o queijo estão na mesa esperando por você!” O compadre, suando sob o peso da carga e sem jeito, teve que aceitar o convite. Ao entrar, o Vovô fez com que ele levasse a carga até a cozinha. Depois de um delicioso café e um agradável papo, o compadre estava se despedindo quando o Vovô disse: “Você sabe que eu tive muito trabalho para plantar e capinar, então vamos dividir a sua colheita porque eu preciso tirar a semente dos melhores frutos que você colheu para garantir a produção do próximo ano.” O compadre, extremamente envergonhado, deixou o Vovô escolher os frutos de sua preferência. O Vovô então fez a seguinte recomendação: “Na Terra, o que a gente planta, a gente colhe e tudo que é feito é descoberto. Então não faça mais isso.” E a amizade continuou.

Ouvi também uma história sobre a morte do Vovô: “Quando ele faleceu, São Pedro não queria deixá-lo entrar no céu. Então, convocaram São Tiago para interceder pelo Vovô. São Tiago, todo calmo e paciente, indagou a São Pedro: ‘Mas, por que você não quer deixar o Américo entrar, Pedro?’ São Pedro, muito bravo, respondeu: ‘Lá na Terra, ele defendia e adulava você... Nas vésperas da comemoração do seu dia, ele doava tudo o que plantava, colhia, criava e produzia na fazenda! E

para mim, NADA!’ São Tiago, calmamente, lembrou: ‘Pedro, ele doou terra, construiu uma casa para você e para seu povo, e deixou tudo registrado! Para mim, não. Você se esqueceu disso?’ E São Pedro respondeu: ‘Isso mesmo, doou terra... Se eu e meu povo quiséssemos alguma coisa, teríamos que construir, trabalhar a terra, plantar, colher...’ Mais uma vez, pacientemente, São Tiago disse: ‘Pedro, vamos deixar isso de lado. O Américo é um homem de muita fé e sempre se preocupou com o próximo. Vamos deixá-lo entrar!’” E eu, não sei como acabou o caso lá no céu, só sei que ouvi algo mais ou menos assim aqui na Terra.

Outra vez, o Vovô estava em um dos primeiros bancos da Igreja Matriz de São Tiago, ajoelhado e rezando seu terço de contas pretas e enormes, vestido com uma roupa simples. Uma pessoa, que estava pedindo ajuda para a construção de uma obra beneficente em outra cidade, perguntou ao Padre José Duque Siqueira, que acabara de sair da Igreja, a quem poderia pedir ajuda e receber uma boa quantia para a referida obra. O Padre respondeu: “Aquele senhor que está ajoelhado rezando um terço de contas enormes e pretas no primeiro banco.” O homem disse: “Mas ele é um mendigo, está com uma roupa velha!” O padre respondeu: “Ele é um dos grandes benfeitores desta Terra, um homem muito religioso!” Não acreditando, o homem disse: “Aposto que não vou ganhar nada!”

Por ironia do destino, a ajuda era destinada a uma obra em homenagem à Nossa Senhora do Rosário, santa de segunda devoção do Vovô. O Padre, que era amigo do Vovô, esperou para ver. E, ao ouvir a solicitação, o Vovô, que havia acabado de receber uma boa quantia pela venda de gado, tirou um pacote de notas do bolso e fez uma generosa doação para a causa em homenagem à Nossa Senhora do Rosário. O Padre, observando, disse ao homem: “A gente não deve julgar a pessoa pela roupa, amigo!”

De todas as suas colheitas e demais produções, Vovô sempre doava parte – transportada em carro de boi – para atender às necessidades das obras paroquiais, assistenciais da cidade e, posteriormente, para os estudos do nosso saudoso Monsenhor Francisco Elói de Oliveira. Outro planejamento foi o transporte das pedras para o alicerce da Capela de São Sebastião, no Bairro Cruzeiro, que vieram em carro de boi da Fazenda da Carapuça.

Em sua família, as moradias sem eletricidade, sem tecnologia de ponta e sem título acadêmico, Vovô planejou e construiu mecanismos para garantir a produção, o sustento e a qualidade de vida de todos. Ensinou que buscar conhecimento e compartilhá-lo é a chave para o sucesso.

Além do nome, o Vovô nos deixou como herança a fé em Deus, o amor à família e ao semelhante, o amor à natureza e aos animais, o respeito ao próximo, a honestidade e o valor de sentar todos em volta da mesa para as refeições e agradecer a Deus. Ninguém fazia as refeições, sem estarem todos juntos à mesa. Ele valorizava a verdadeira amizade e a terra – à qual levou consigo um travesseiro de Terra de São Pedro da Carapuça para seu túmulo. Independentemente de onde estamos, é de onde sai nosso pão de cada dia!

Meu avô, extremamente honesto, trabalhador e amável... não tenho palavras para descrevê-lo, mas sinto seu sangue pulsando nas minhas veias, com seus ideais, princípios, sonhos e amor ao próximo. Vovô Américo, que pouco antes de falecer escolheu meu nome (em homenagem a filha de um amigo, que viria ser professora), em seu nome e por todos, eu digo: Gratidão, gratidão por tudo a todos os nossos ancestrais.

Agora, somos nós – terceira, quarta e quinta gerações – alguns dos quais não têm dimensão da força e do poder dessa história e de quem a construiu – que devemos continuar honrando nossas raízes!

Glêdes de Castro.

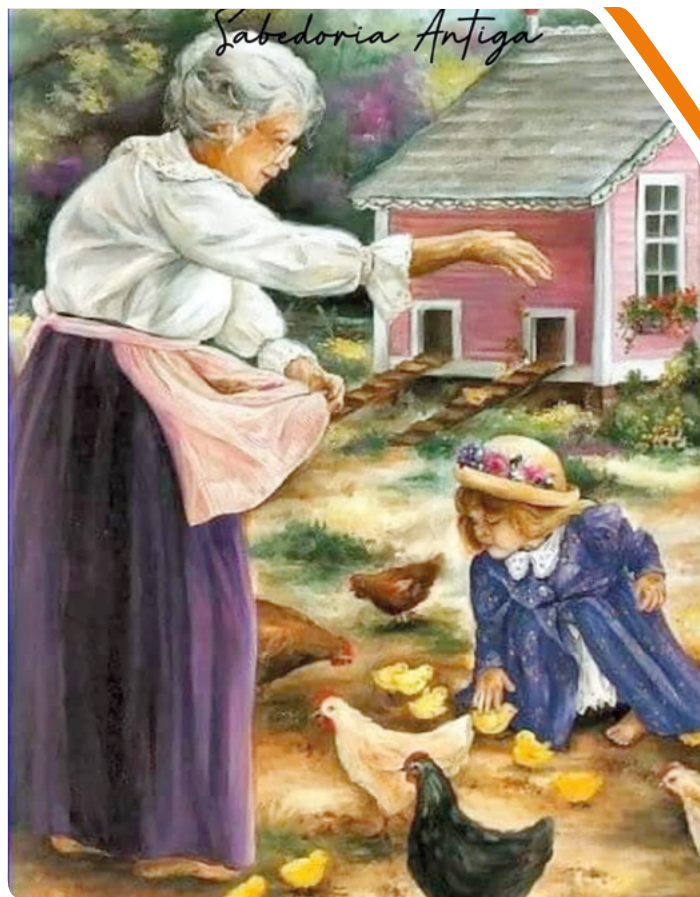
Avental de Vó

Com a aproximação da Festa do Café com Biscoito, em São Tiago, trago neste texto uma lembrança do vestuário mais usado pelas nossas avós e mães: o avental. Juntamente com suas ajudantes, no preparo das deliciosas quitandas, com enormes gamelas e seus fornos de cupim, o avental tinha como primeiro objetivo o capricho na cozinha e proteção dos vestidos usados por baixo. Sabemos, porém, que ele sempre foi multiuso, servindo como luvas, auxiliando a pegar latas e tabuleiros quentes e depositá-los num lugar arejado para esfriar.

Esse mesmo avental sempre serviu para enxugar as lágrimas de crianças após uma queda e surpreendê-las com algo gostoso como mexericas, romãs, laranjas, mangas... até nos grandes bolsos recolher os ovos e, às vezes, pintinhos novos que se afastavam do ninho. São tantas lembranças do avental de vó que citaremos algumas: usado para espantar moscas querendo visitar o ambiente, abanar o calor sentido em função do forno ligado, limpar o cisco no olho ocorrido pela queima da lenha, transportar o bolo quente para outro local, abanar as brasas para alimentar o fogo constante, enrolar gravetos para alimentar o forno, apanhar um punhado de palhas para intermediar a lenha, enxugar as mãos molhadas quando chegava a visita inesperada, bater a poeira dos móveis, enrolar crianças tímidas escondendo o rosto ou era retirado e colocado em cima de algum móvel para receber as latas e tabuleiros de quitandas compondo o ambiente. Indo ao quintal em dias de sol quente, servia para proteger a cabeça; com a chuva, fazer às vezes de uma sombrinha esquecida.

Eram feitos com esmero, combinando retalhos de texturas firmes, às vezes um tecido branco enriquecido com monogramas, lindos bordados e aplicações referentes ao ato de cozinhar. Toda a cozinha tinha um lugar especial para o avental de vó. Quando a criança sentia frio, o colo de vó com seu avental era o seu lugar preferido.

Avental de vó é o encontro de gente, de memórias, de vida. Na lembrança do aconchego do avental de vó, recordamos as



cantarolas, as coisas engraçadas, suas alegres gargalhadas, o colo quentinho, a proteção e as histórias encantadas que permeiam nossa infância ao lado dos tabuleiros de quitandas, doces e frutas.

Maria Elena Caputo
Membro do IHGST

Clima
Aquecendo
Forno
Esquentando

Cidade
Ornamentada
Muitos

Biscoitos
Inúmeros
Sabores, entre um
Café e
Outro, à sombra dos
Ipês floridos, mantendo a
Tradição, me
Orgulho por fazer parte desta festa.

XXIV FESTA DO
Café com Biscoito
SÃO TIAGO

Sabores e Saberes, um
Almanaque ou
Boletim cultural,
Orgulho de nossa terra, nos traz
Recordações,
Entretenimentos e diversos
Saberes de nossa São Tiago e região

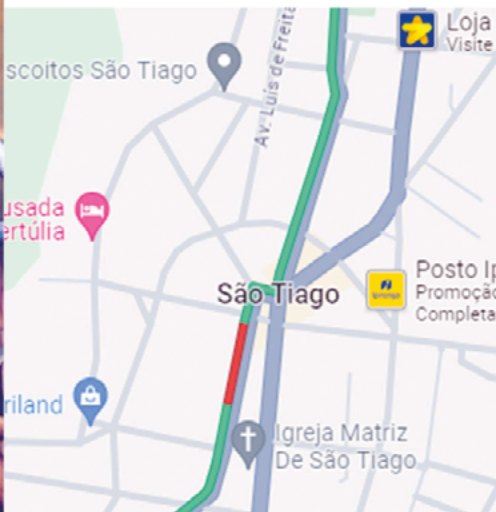
Em cada edição

Sempre nos
Apresenta
Boas informações sobre
Educação, adivinhas, adágios,
Religião, reflexões,
Efemérides e humor. Memórias e
Sabores que guardaremos sempre no coração!

SABORES & SABERES

Autor: Patrick Alan de Campos

Tiago – O filho do trovão



O NOME TIAGO É UM ACIDENTE LINGÜÍSTICO

Tiago, filho de Zebedeu e irmão de João Evangelista. Juntamente com seu irmão foi alcunhado de "Filho do Trovão" (uma tradução de "Boanerges" herdada do aramaico e encontrada nos textos sagrados de São Marcos). O apelido era uma referência ao seu caráter impetuoso, corajoso e ousado, aliado à sua condição de homem justo, na missão de difundir a Palavra, o que o transformou em São Tiago Maior. A referência final "Maior" existe simplesmente para diferenciá-lo do outro apóstolo homônimo, somente tendo por base a idade, sendo ele o mais velho dos dois.

São Tiago Maior, reconhecido como amigo de Jesus, é costumeiramente representado por variações que vão desde peregrino com cajado até soldado em montaria pronto para a luta. É padroeiro da Espanha e sua Cavalaria, da Nicarágua, Guatemala, Chile, dos peregrinos, farmacêuticos, químicos e veterinários. É também padroeiro de muitas cidades pelo mundo afora, como a mais famosa, Compostela (Espanha), e deste pedaço de chão nos Campos das Vertentes.

No ano de 842 as tropas cristãs de Astúrias e León enfrentaram os árabes da Andaluzia na Batalha de Clavijo, e a despeito da grande inferioridade numérica conquistaram a vitória. A partir deste evento foi criada a tradição de que São Tiago, montado em um cavalo branco, e lutando como o "Filho do Trovão", teria participado da batalha, o que mais reforçou sua faceta de guerreiro.

O nome se origina no hebraico "יָעֻק", ou "Ya'akov", ou "Jacó". Passou pelo grego "Ἰάκωβος" resultando em "Iacobvs" no latim até desaguar nas línguas românicas como "Iago". Um tanto hermético, o significado do nome é "aquele que segura pelo calcanhar", "suplantador" e "superador".

יָעֻק
Ἰάκωβος
Iacobvs
Iago

Neste ponto chega-se ao referido acidente linguístico que resultou em Tiago. Pela história da evolução do nome em terras ibéricas, o Santo, o apóstolo, a pessoa e o personagem chamava-se "Iago". Por consequência da santidade dizia-se "Santo Iago". Naturalmente ocorreu uma aglutinação que gerou "Sant'Iago", e logo "Santiago".

Na eventual necessidade de reverter esta aglutinação a le-

tra "T" foi por um truque mental carregada para o nome, resultando em Santo (São) Tiago... Tiago.

É comum que surja certa incredulidade diante da informação de que os nomes Willian (inglês) e Guilherme (português com passagem no francês) significam a mesma coisa, tendo sua origem no Alto Alemão Antigo. Observando o nome Tiago em várias línguas talvez a mesma coisa possa ser sentida:

Santo Iago
Sant'Iago
Santiago
Santo Tiago
Tiago

- **Português:** Tiago, Jacó, Jaime e Iago
- **Alemão:** Jakob
- **Castelhano:** Jacobo, Jaime, Diego e Iago
- **Francês:** Jacques
- **Grego:** ΙΑΚΩΒΟΣ
- **Inglês:** Jacob, Jack, Jake, James, Jim
- **Italiano:** Giacobbe, Giacomo
- **Latim:** Iacobus, Iacopo, Iacomu

Atualmente existe muita criatividade na busca de soluções alternativas para nomes tradicionais e considerando que o "Y" tem papel destacado nessa arena tem-se: Tiago, Thiago, Thyago, Iago e Yago, e talvez mais.

Como informação curiosa e complementar o nome Telmo passou pelo mesmo processo: do original Elmo para Santelmo, e na volta Telmo.

Presume-se que o ideal seria um mundo laico onde as pessoas decidiriam no âmbito particular, através de seu livre arbítrio, os destinos de suas crenças, esperanças, expectativas e atitudes. A existência de um padroeiro religioso pode parecer extemporânea. Tanto faz! Existem aqueles que carregam em si o bastante de uma fé necessária e a certeza de que estão sendo cuidados e acudidos. É possível até experimentar uma inveja saudável desse sentimento. Esta fé é forte e causa admiração e respeito até entre aqueles que não a vivenciam. Neste mundo especial o coração humano pede um companheiro, irmão ou protetor ao lado, para ombro a ombro enfrentar as lutas da vida difícil. O Padroeiro olha por todos, indistintamente. Inclusive aqueles que não o conhecem ou que não o reconhecem!

Fabio Antônio Caputo

OVNIs em Ruwa, Zimbabwe, 1994

Naquela manhã de setembro, professores e autoridades da Escola Ariel em Ruwa, Zimbabwe, ficaram estupefatos quando os alunos da escola, com idade entre 5 a 12 anos, relataram que um objeto voador tinha aterrissado no terreno da escola.

Os professores da escola estavam em reunião, assim as 62 crianças não estavam sendo supervisionadas enquanto em seu recreio no pátio da escola. O único adulto disponível era uma das mães, que operava a cantina da escola.

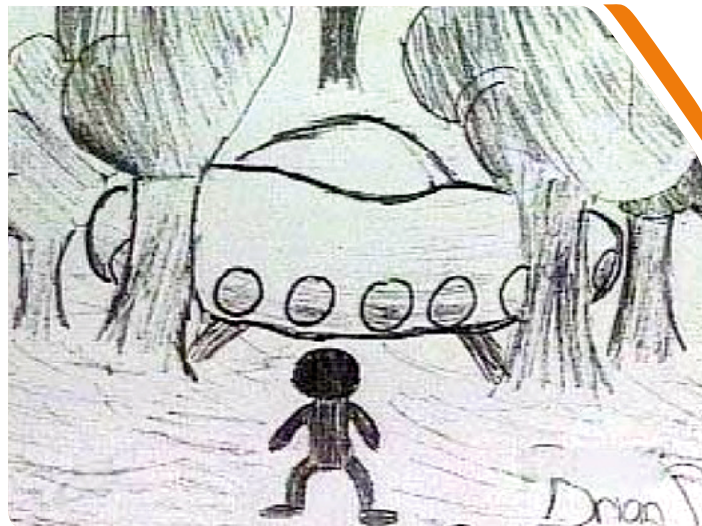
De acordo com algumas fontes, OVNIs haviam sido vistos nos céus de Zimbabwe por dois dias antes do incidente. Ruwa fica aproximadamente 20 km de Harare, a capital do Zimbabwe. A escola Ariel é uma escola particular de ensino fundamental, com alunos de várias etnias.

As crianças disseram que primeiramente avistaram três objetos no céu. Estes objetos desapareciam e reapareciam em pontos diferentes. Eles se moviam cada vez mais próximos do solo e finalmente aterrissaram em uma área adjacente à escola com arbustos. Esta área não havia sido roçada ainda e não era permitido que as crianças fossem até lá. O objeto aterrissou, ou simplesmente pairou logo acima do solo, aproximadamente 100 metros dos alunos.

As crianças disseram que um homem de estatura pequena — aproximadamente 1 metro de altura — apareceu no topo do objeto. O pequeno homem, que foi descrito como tendo um pescoço fino, cabelos negros longos e grandes olhos, caminhou uma pequena distância em direção aos alunos. Quando percebeu que as crianças estavam lá, ele desapareceu e reapareceu atrás do objeto. O objeto então alçou voo e desapareceu.

As crianças menores ficaram muito assustadas e gritaram por socorro. Elas acreditaram que o pequeno homem era um demônio que iria comê-las. As crianças negras africanas têm escutado lendas sobre os 'tokoloshis', demônios que comem crianças. As crianças correram até a operadora da cantina, mas ela não queria deixar o local sem atendimento, assim não foi até o local do incidente.

A falecida Cynthia Hind, conhecida como a principal investigadora de OVNIs da África, investigou o caso no dia seguinte. Quando finalmente contactada, ela pediu ao diretor da escola, Colin



Mackie, para que as crianças desenhassem o que tinham visto. Quando ela chegou na escola, havia 35 desenhos para analisar. Os desenhos eram todos de objetos muito similares.

O diretor disse acreditar que os alunos estavam falando a verdade, e uma pequena menina disse para Cynthia Hind: "Eu juro por todos os cabelos na minha cabeça e por toda a Bíblia que estou dizendo a verdade."

O Dr. John Mack, um pesquisador de abduções, e sua associada, Dominique Callimanopulos, foram até Ruwa e lá ficaram por dois dias entrevistando e aconselhando doze das crianças e seus pais.

Curiosamente, os alunos mais velhos disseram ter sentido que de alguma forma as criaturas comunicavam com eles, enviando mensagens de que nós humanos estamos destruindo nosso planeta, poluindo o meio-ambiente em maneiras que terão sérias consequências.

"Aqueles pensamentos vinham do homem – dos olhos do homem"

AVE QUE VEM SENDO OBSERVADA EM NOSSA REGIÃO

Curicaca (*Theristicus caudatus*)

FOTO: VALMIR BITTENCOURT

Grau de ameaça: IUCN – LC / RS – LC

Habitat: Habita áreas abertas, como campos, pastos ou regiões alagadas.

Distribuição: Ocorre na América do Sul, na Colômbia, Venezuela, Paraguai, Argentina, Uruguai, Bolívia, Guiana Francesa e em quase todo o Brasil.

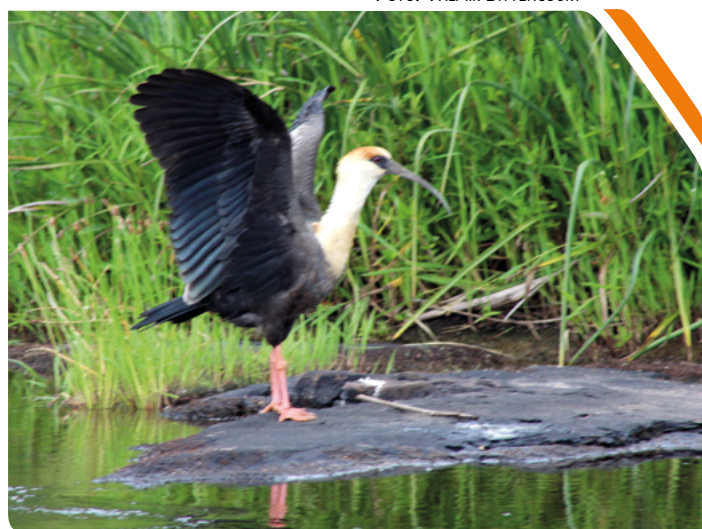
Hábito de Vida: Em geral, vive em casais, mas pernoita em bandos no alto de árvores.

Características: O nome popular é semelhante à vocalização forte que emite. Plumagem chamativa, com dorso cinza, ventre preto, pescoço bege e asas mescladas de preto e branco com tom ferrugem na nuca e peito. Bico curvo e preto, pernas e pés rosados e olhos vermelhos. O macho é maior do que a fêmea. Alimenta-se de insetos, anfíbios, répteis, e outras aves. O bico longo e curvo auxilia a desenterrar o alimento do solo. Em campos agrícolas a espécie tem grande importância, pois se alimenta de insetos considerados nocivos para as plantas. Costuma pôr de dois a quatro ovos, em ninhos de gravetos nas árvores ou mesmo grandes rochas nos campos. Os ninhos formam colônias numerosas durante o período de reprodução.

Palavras-chave: Curicaca, Buff-necked Ibis, *Theristicus caudatus*, Família Threskiornithidae, Ordem Pelecaniformes, Avifauna.

Referências:

DO BRASIL, Wikiaves–Enciclopédia das Aves. Disponível em <https://www.wikiaves.com.br/wiki/curicaca>.



MANCINI, PATRICIA LUCIANO; MATINATA, BIANCA SANTOS; ISCHER, LUCIANO GOMES. Aves da Baía do Araçá e arredores. 2017.

ÁGUA VELHA PATRIMONIO HISTÓRICO CULTURAL DE SÃO TIAGO DESDE 1909

A denominada “Água Velha”, que, com percalços, corre até os dias atuais, há mais de um século, na área urbana, é um patrimônio material, cultural, ambiental e histórico da comunidade sãotiaguense. Trata-se de concessão/outorga feita pelo sr. Antônio Morel de Campos Lara (Antônio Lara) e sua esposa D^a Carmelina Augusta Santiago, grandes beneméritos da comunidade, em inícios do século XX, mediante escritura de servidão.

Augusto Viegas em sua obra “Notícia Histórica do Município de São Tiago” informa-nos: quanto ao seu volume e periodicidade: “... 21.600 litros do precioso líquido fornecido em vinte e quatro horas pelo manancial da fazenda “Antônio Lara”, aduzidos por declividade, a seus quilômetros da cidade, somados aos 26.000 litros em 24 horas captados por meio de bomba no Córrego do Matheus nos limites do logradouro, não bastavam para seus habitantes, que, em grande número, utilizavam para lavanderias de pequenas fontes existentes na localidade” (op. Cit. p. 49).

Um reservatório para acolher a citada água canalizada foi implantado na gestão do prefeito José Wanderley Lara, vulgo Sinhô, década de 1930.

A fonte, desde a nascente, nas cabeceiras do Rio Sujo, é declarada de preservação permanente e importância histórica pela Lei Municipal nº 1185 de 28-10-1993 e ainda pela Lei nº 2910 de 08-10-2017, consolidando a luta incessante desen-

volveida pela comunidade em prol de sua proteção, conservação e fluxo, cabendo à Municipalidade as devidas iniciativas, dentre elas cercamento e proteção da nascente, conservação e eventuais reparos na rede (encanamentos), sua circulação e fluxo até a cidade. Dois pontos ainda fluem até os dias atuais: um na Praça JK, nas djacências da Vila Ozanam e outro que chega até a Praça da Matriz. Em tempos idos, a rede chegava até a Rua Francisco das Chagas, na subida para o bairro do Cruzeiro, ainda até a Rua Sampaio, bem como penas diretas para atendimento às repartições públicas.

Alguns pontos urbanos de abastecimento (torneiras instaladas) foram desativados, ao longo dos anos, segundo se diz por pressão da empresa estatal concessionária dos serviços de água, por negligência das autoridades, eventuais vandalismos.

Por documento público (procuração) datada de 14 de setembro de 1909, o casal Antônio Morel de Campos Lara e Carmelina Augusta Santiago delegou “poderes especiais” ao sr. José Wanderley Lara junto à Câmara Municipal de Bom Sucesso, concedendo formalmente “servidão da água (...) para o abastecimento deste arraial” (São Tiago) (Cartório de Registro Civil e Notas – São Tiago/MG, Livro n. 26, fls. 86v/87).

Não nos foi possível acessar o acervo da Câmara Municipal de Bom Sucesso (1909), que se acha digitalizado somente a partir de 1919. Segundo informações do historiador Vinicius Mata, desconhece-se o paradeiro dos arquivos no período entre 1872 a 1918, provavelmente descartados ou guardados em local desconhecido.

Tanto o documento de servidão, datado de 14-09-1909, quanto as leis municipais nº 1185 de 28-10-1993 e nº 2910 de 08-11-2017 são claras, no sentido de que a concessão/utilização da chamada “Água Velha” se destina a uso público-coletivo, portanto um bem inalienável, incomensurável, inderrogável de toda a comunidade e a ser reconhecido, valorizado e salvaguardado por todos, autoridades e cidadãos.

< dados biográficos Ant^o Lara e Carmelina

< logradouros públicos que, eventualmente, homenageiam o casal

ANTÔNIO MOREL DE CAMPOS LARA era filho do Alferes-Mór José Jacinto Rodrigues de Góes e Lara e D^a Maria Luiza de Campos Lara, proprietários da Fazenda da Papunça. Casado com D^a Carmelina Augusta Santiago, filha do Cap. João Pereira Santiago e D^a Mecia.

Filhos do casal Antonio Morel de Campos Lara e Carmelina Augusta Santiago:

1- Maria Luiza Lara Vivas (Nhanhá) nascida aos 15-11-1898?, casada com seu primo José Jacinto Vivas (Juca Vivas). Filhos deste casal:

- 1.1. Joaquim Morel Vivas c/c Cléria Coelho Vivas;
- 1.2. Nilton Lara Vivas c/c Maria da Conceição Marçal Sampaio;
- 1.3. Antonio Lara Vivas c/c Guilhermina Martins Vivas;
- 1.4. Iago Lara Vivas c/c Divina Vivas;
- 1.5. Djalma Lara Vivas c/c Antonia França Vivas;
- 1.6. Cléria Lara Vivas c/c Raul Guimarães Filho;
- 1.7. Edith Lara Vivas c/c Antonio dos Santos;
- 1.8. Selma Lara Vivas c/c José Américo;
- 1.9. Marlene Lara Vivas c/c Luynes de Castro Barreto;
- 1.10. Breno Lara Vivas.

2- José Jacinto Lara Neto (José Lara) nascido aos 07-07-1906? casado com D^a Antonieta de Siqueira Lara, sobrinha do Revm^o Pe. José Duque de Siqueira. Filhos do casal:

- 2.1. Tereza Lara, nascida aos 15-10-1924 ?, falecida em criança;
- 2.2. Antonio Deverley Lara nascido aos 12-06-1930 c/c Lara Lara, residentes em Bom Sucesso;
- 2.3. Nivaldo Lara, nascido aos 05-07-1931, c/c Irani Mendes, residentes em Belo Horizonte;
- 2.4. José Lara Neto, falecido em solteiro;
- 2.5. Geraldo Lara, nascido aos 23-07-1933, residente em Belo Horizonte;

2.6. Maria Madalena Lara (Lilia), solteira;

2.7. Maria Inês Lara, solteira, falecida;

2.8. Maria Lúcia Lara Andrade c/c José Geraldo de Andrade;

2.9. Marcos Lúcio Lara, engenheiro, residente em Salvador/BA;

2.10. Renato Lara c/c Antonia de Souza Lara, residentes em Belo Horizonte;

2.11. Mário Lara c/c Erminia Resende Lara.

3- Antonio Lara Filho (Tonico Lara) casado com Maria José da Silva Lara, filha de Francisco Sales Silva e Maria da Conceição Resende Silva, irmã do sr. José Geraldo da Silva (José Sales). Filhos do casal:

3.1. Clóvis Morel Lara c/c Sônia de Sá Lara, residentes em Rio Bonito/RJ;

3.2. Mauricio da Silva Lara c/c Maria das Dores Lara, residentes em São João Del-Rei;

3.3. Sebastião da Silva Lara c/c Maria Canaan Lara, residentes em Conceição da Barra de Minas;

3.4. José Antonio Lara c/c Nadir Lara, residentes em São João Del-rei;

3.5. Elzi Carmelina Lara Resende c/c Geraldo de Souza Resende, residentes em Entre-Rios de Minas;

3.6. Ana Maria Silva Lara c/c Sandi Mendonça Marra, residentes em Oliveira/MG;

3.7. Nely Maria Lara c/c Zacarias Jorge Tanus, residentes em São João Del-Rei.

4- João Lara Sobrinho casado com Irene Santiago da Mata: Filhos do casal:

4.1. Orlando da Mata Lara; c/c Maria Aparecida da Silveira Lara;

4.2. Iolanda Lara de Moraes c/c Milton Batista de Moraes;

4.3. José Lara Sobrinho; c/c Maria Anunciação Lara;



4.4. Antonio Dirceu Lara; c/c Marli Maria Lara;
4.5. Alceu Santiago Lara c/c Maria de Lourdes Caputo Lara;
4.6. Maria do Carmo Santiago Lara;
4.7. Noé Santiago Lara c/c Emilia Lúcia Silveira Lara;
4.8. Ângela Santiago Lara Sampaio c/c João Resende Sampaio;
4.9. Carlos Pereira Lara. Ainda os filhos Antonio José Lara, Carmelina Augusta Santiago Lara e Geralda Santiago Lara, falecidos em criança. (Nossos agradecimentos à sra. Lara Batista de Moraes pelas informações).

5- **Mecia Lara** casada com Corinto Campos. Filhos do casal:
5.1. Rolimã Campos;
5.2. José Orlando de Campos c/c Antonia Mata Campos;
5.3. Romeu Campos;
5.4. Antonio Lara Campos;
5.5. Maria Lara Campos (Lilia) c/c Alberto Caputo (Bebeco).

6- **Eugênio de Campos Lara (Genico Lara)** casado com sua prima Maria de Lourdes Campos Lara, filha de José Wanderley Lara, residentes em Bom Sucesso. Filhos do casal:
6.1. Fernando de Campos Lara;
6.2. Marigene de Campos Lara; 6.3. Mércia de Campos Lara;
6.4. Miriam de Campos Lara;
6.5. Maria de Lourdes Campos Lara;
6.6. José Ricardo Campos Lara;
6.7. Fábio Campos Lara;
6.8. Antonio Claret Campos Lara;
6.9. José Eugênio de Campos Lara (Geninho).

7- **Antonia de Lara Resende (Tonica Lara)** casada com Antonio Procópio de Resende, grandes benfeitores da comunidade são-tiaguense.

8- **Osvaldo Cruz Lara (Vadinho Lara)** casado com sua prima Maria Mariete Lara. Filhos do casal:

- 8.1. João Eduardo Lara;
- 8.2. Rafael Arcanjo Lara;
- 8.3. Gaspar Morel Lara;
- 8.4. Antonio Maria Claret Lara.

9- **Didima Lara Coelho** casada com João Coelho da Silveira. Filho do casal: Antonio Fernando Lara Coelho.

NOTA: esta listagem é de 1993 e alguns representantes da família já faleceram.

(Fontes: Maria José Lara de Bretas Pereira – “Do Campo das Estrelas ao Campo das Vertentes vol. 2 – Os Laras a caminho de São Tiago” Belo Horizonte, 1993)

O sr. Antonio Morel de Campos Lara teve destacada atuação na vida da comunidade são-tiaguense, sendo membro da comissão permanente pró-construção do Grupo Escolar de São Tiago, eleita em 25-12-1916 (hoje Escola Estadual “Afonso Pena Júnior”. Foi vereador à Câmara Municipal de Bom Sucesso, representando o então distrito de São Tiago.

Maria de Campos Lara n. 1899
Deverley de Campos Lara c/c Maria das Dores Siqueira
(Site Genea)

JOSÉ WANDERLEY LARA INFORMAÇÕES QUE NOS FORAM REPASSADAS PELO HISTORIADOR VINICIUS MATA - NOSSOS EFUSIVOS AGRADECIMENTOS

José Wanderley Lara, que foi prefeito de Bom Sucesso à época do Estado Novo, era filho de Valeriano Coelho de Resende e D^a Maria José de Campos Lara (Sinhá). Valeriano Coelho de Resende, nascido em 1857, era natural de Resende Costa, filho do Cap. José Coelho dos Santos Monteiro e de sua 2^a esposa Maria José de Resende.

D^a Maria José de Campos Lara (Sinhá) era filha do Alferes-Mór José Jacinto Rodrigues Lara e D^a Maria Luísa de Campos Lara

José Wanderley Lara era c/c Ambrosina Monteiro Mourão, de tradicional família bonssucessense, onde nasceu e faleceu, era filha de Rodolfo de Freitas Mourão e D^a Ana Caetana de Faria Monteiro.

D^a Ambrosina Monteiro Mourão era sobrinha, pelo lado paterno, de Maria Ambrosina de Freitas Mourão, a esposa do conhecido magnata Cel. Benjamim Ferreira Guimarães

Uma das filhas de José Wanderley Lara, D^a Maria de Lourdes Mourão Campos Lara, foi c/c Eugênio Campos Lara (Genico), residentes em Bom Sucesso.

LIVRO N.º

FOLHA N.º



Estado de Minas Gerais
Comarca de São João del-Rei
Município de São Tiago
Cartório de Registro Civil das
Pessoas Naturais e Notas
Tabelião: Valéria de Araújo e Sousa

**CERTIDÃO**

CERTIFICO que do livro, termo e folha citados do Cartório a meu cargo consta o assento referente a:

PROCURAÇÃO

Livro: 26

Fls. 86 V a 87

Procuração bastante que faz **Antonio Maurel de Campos Lara e Carmelina Augusta Santhiago** na forma abaixo declarada:

Saibam quantos este publico instrumento de procuração bastante virem que no ano de Nosso Senhor Jesus Christo de mil novecentos e nove aos quatorze dias do mez de Setembro, neste distrito de São Tiago, Termo de Bom Sucesso Comarca de Lavras, Estado de Minas Geraes, compareceu em meo cartório como outorgantes **ANTONIO MAUREL DE CAMPOS LARA E CARMELINA AUGUSTA SANTIAGO** resedentes neste distric- deito e pessoas de meo conhecimento e das duas teste-testa munhas abaixo nomeadas e assignadas do que nome dou fé; em presença das quaes por elles outorgantes me foi dicto que por este publico instrumento e na melhor forma de direito nomeiam e constituem na cidade de Bom Sucesso, Estado de Minas Geraes o seo bastante procurador o Snr **JOSÉ WANDERLEY LARA** com poderes especiais soladamente a Camara Municipal d'aquella cidade a servidão da agua do logar denominado Paos Compridos em sua Fazenda denominada Sitio que foi estudada para o abastecimento deste arraial com a condição unica de ser a dita agua usada para esse fim, podendo assignar a escriptura competente e todos os mais actos necessarios e usar de todos os poderes permitidos em direito para tal fim, inclusive substabelecer e os substabelecidos em outro. E como assim disse do que dou fé e me pediu este instrumento que lhes li e o aceitam e assigno com as testemunhas Francisco Avelino Santhiago e Francisco Gallo moradores neste arraial e meus conhecidos. Eu Luiz Caputo escrivão o escrevi e assigno. (Ass.) Luiz Caputo. Antonio Morél Campos Lara. Carmelina Augusta Santhiago. Francisco Avelino Santhiago, Francisco Gallo. **Nada mais. Era tudo que continha no original.** Eu, Alice de Almeida Ana Alice de Almeida – Oficiala - Tabeliã Subst^a, a digitei dou fé e assino.

São Tiago, 10 de julho de 2024.

Em tésta da verdade. Alice de Almeida
Ana Alice de Almeida
Oficiala - Tabeliã
Substituta



PODER JUDICIARIO - TJMG
CORREGEDORIA - GERAL DE JUSTIÇA
Cartório de Registro Civil e Notas

Selo Consulta: HKT02801

Código de Segurança: 0296.9962.0122.9018

Quantidade de Atos Praticados: 1

1 (8402)

Ato(s) Praticado(s) por: Ana Alice de Almeida - Oficiala - Tabeliã
Emol: R\$48,43 - Tx.judic: R\$9,78 - Total: R\$58,21 - ISS R\$: 1,37
Consulte a validade deste selo no site: <https://selos.tjmg.jus.br/>

Florada de Ipês e a Festa do Café com Biscoito de São Tiago

O ano passou lentamente. O mês de agosto, com seus ventos, chegou ao fim e deu lugar a setembro, um período aguardado ansiosamente pelos são-tiaguenses. Setembro é marcado pela exuberante florada dos ipês amarelos, especialmente na praça principal da cidade de São Tiago. A chegada dos ipês é um sinal claro de alegria, recepção e expectativa de festa, anunciando o início da celebração do café com biscoito.

Os preparativos para a festa envolvem a equipe de servidores municipais e diversos trabalhadores. À sombra das árvores, há uma intensa movimentação com a montagem de estandes, portais, balcões e telhados, além de muitas outras atividades. O vai e vem de madeiras, tijolos, ferramentas e máquinas é constante. Os majestosos ipês, com suas cores vibrantes e flores exuberantes, testemunham toda essa agitação, embelezando a praça com suas pétalas amarelas e oferecendo néctar para os pássaros.

O cenário da festa, junto aos ipês irradiando beleza, é um verdadeiro convite à celebração. Todos querem registrar o momento em fotos e vídeos, eternizando o encanto proporcionado pelas flores. Nas ruas da cidade, o esplendor dos ipês em setembro torna-se marcante. A população se envolve ati-



vamente na festa, os contrerrâneos retornam, e novas oportunidades de emprego surgem, acelerando a economia local com a abertura de novos negócios.

É São Tiago sendo conhecida e reconhecida por seus aromas, sabores, saberes, amores, cores, biscoitos, café, artesanato e pelos ipês floridos, que refletem a rica cultura e o carinho de sua gente.

Maria Elena Caputo
Membro do IHGST

Registros de falecimentos

COM PESAR REGISTRAMOS OS FALECIMENTOS DE:



Geraldo da Silva de Moraes

★ 08/12/1946 † 23/06/2024

•Sr. Geraldo da Silva de Moraes (Negrinho do Zé Chico), conhecido oficial marceneiro e marcheteiro, talvez o último dos construtores de carros-de-bois de nosso meio.



Obed de Resende Campos

★ 29/01/1934 † 29/08/2024

•Sr. Obed Resende Campos, amigo de nosso boletim e de nossas publicações, associado fundador do Si-coob Credivertentes.



Bento de Almeida Neto

★ 19/12/1933 † 04/09/2024

•Sr. Bento de Almeida Neto (Bento da Banda), participou dos anos finais da Lira Santa Cecília e tempos depois passou a integrar a atual Lira da Imaculada Conceição.

SENTIMENTOS AOS FAMILIARES.



Carteira de identidade do Guarda Livros. Fonte: Conselho Federal de Contabilidade

A JORNADA DE EVOLUÇÃO NA CARREIRA CONTÁBIL: DO GUARDA-LIVROS AO GESTOR

Desde épocas remotas, o ser humano sentiu a necessidade de controlar seu patrimônio. No Brasil, desde o início da colonização portuguesa, já existia a atividade contábil, que registrava a exploração em grande escala na colônia, principalmente de ouro, pedras preciosas, pau-brasil e outros recursos. A contabilidade também era responsável pelo controle e fiscalização dos navios. Em 1549, foram criados os armazéns alfandegários, sob a responsabilidade de Gaspar Lamego, designado como o primeiro Contador-Geral das Terras do Brasil.

Nesse período, o profissional de contabilidade era conhecido como "Guarda-Livros", devido à sua responsabilidade de registrar, preencher e manter em boa conservação todos os livros mercantis, inclusive o cálculo dos impostos devidos. Entre outras funções do "Guarda-Livros" estava a redação de contratos e distratos, além de controlar as entradas e saídas de dinheiro por meio do livro-caixa. Uma das principais exigências era ter uma boa caligrafia, visto que todo o trabalho era realizado de forma manuscrita.

Com o reconhecimento e a importância da profissão, em 1869, foi instituída a Associação dos Guarda-Livros da Corte. Já em 1870, o "guarda-livros" foi oficialmente reconhecido como a primeira profissão liberal do Brasil, através do Decreto Imperial n.º 4.475, de 18 de fevereiro.

A rotina desse profissional incluía um intenso trabalho com papéis e fichas empilhados sobre a mesa, o uso da máquina de escrever e da caneta tinteiro, onde qualquer erro exigia um grande esforço para correção.

Foi somente no início do século XX que a Contabilidade, como a conhecemos hoje, começou a se estruturar no Brasil, com a inauguração da Escola de Comércio Álvares Penteado, em 1902.

No início da década de 1980, surgiram os primeiros micro-computadores, que auxiliaram na rotina contábil, permi-

tindo a troca de informações, maior velocidade no serviço e maior exatidão nos cálculos. A década de 1990 foi marcada pela introdução de sistemas de gestão empresarial, que se mostraram eficazes nas tarefas diárias das empresas.

Fundado em 1996, o acervo do Museu da Contabilidade está localizado no Edifício do Conselho Federal de Contabilidade (CFC). Nele a história da Contabilidade é apresentada por meio de painéis fotográficos, documentos, livros, fotos, equipamentos, material de escritório, móveis e uma variedade de objetos que retratam os eventos mais significativos da trajetória da profissão. O Museu é acessível ao público e oferece um programa específico para visitas escolares.

Atualmente, houve um grande avanço na informatização e na tecnologia, proporcionando ao contador uma realidade muito diferente das décadas anteriores. O contato com os órgãos governamentais foi facilitado, e o atendimento presencial é necessário apenas em alguns casos específicos. No entanto, muitos processos ainda são manuais e o uso de papel continua sendo uma realidade.

Os processos automatizados oferecem maior confiabilidade e exatidão das informações, como na importação de notas fiscais, permitindo que o profissional da contabilidade tenha mais tempo para se dedicar aos seus clientes. A atualização e adequação às novas rotinas na área contábil são de extrema importância, pois representam um ganho em produtividade. Aqueles que não se atualizam correm o risco de ficar à margem da profissão.

A previsão para a área da contabilidade é que os processos se tornem cada vez mais automatizados, permitindo que o profissional se concentre na gestão e na tomada de decisões estratégicas da empresa, atuando como um consultor de gestão.

Fernando de Castro Campos



DÉJÀ VU

– Bença, Vó!
– Deus bençoe... – E ficou olhando-me por alguns instantes até que pareceu decidir.

– Ôcê é quem?

Não pude deixar de sorrir ante a pergunta.

– Sou o Leco, seu neto, filho da Mariinha.

Vovó ficou pensativa. Era normal quando se encontrava em dúvida.

– Ah! Da Mariinha. Eu tive uma fia que chamava Mariinha. Onde será que ela anda? Acho que já morreu ou intão mudô pra longe. Faiz tanto tempo que eu num vejo ela. Era uma mi-nina muito linda, ela.

Coitada da minha avó... O Alzheimer lhe tomara as lembranças recentes. Vivía no passado, falando de pessoas, fatos e lugares que ficaram muito para trás como se fossem atuais. Não se lembrava da filha que morava ali pertinho e a visitava todo dia.

De repente seus olhos foram atraídos por uma imagem impressa na capa de um caderno que se encontrava em minhas mãos: duas senhoras, cada uma carregando um feixe de lenha fantasticamente equilibrado na cabeça, como se fosse uma peça só – uma imagem de uma singeleza impressionante. Os olhos de vovó de repente se iluminaram.

– Quando eu era nova, – falou com sua voz doce – costumava buscá lenha prá colocá no fugão ou assá biscoito. Era um tempo bão, meu fio. A gente juntava as amigas, caminhava até o mato, cortava as arves secas, fazia um fêxe grande, tão grande que custava por na cabeça. Tinha que ir levantano até ficá em pé... Intão nós pegava um pano, fazia uma rodia, punha na cabeça e ajeitava o fêxe.

Parou o relato como se estivesse recordando e então continuou:

– É, eu lembro da Ceção, da Dilurdes, da Benta, da Margarida, da Joana, da Constança. Tudo minhas amigas. Nós ia contano caso e vortava contano caso. Às vez eu ia mesmo sem pricisá de lenha. Ia pur causa das cumpanhêra. Tinha umas que buscava lenha pra vende, coitadas. Todo mundo era pobre, mais tinha umas mais pobre ainda. Só que todas era alegre – pelo menos quando buscava lenha – purquê nós tava tudo junto.

Ficou olhando pela porta, vendo o céu lá fora, durante um tempo que me pareceu muito longo. O Sol causticante do Verão chegava a queimar os olhos, mas os olhos de minha avó, nesse instante tinham um brilho que ofuscava o próprio Sol. Esperei que continuasse a história.

– Era bunito os passarinho cantano nas arves, o gado pastano. Naquele tempo a natureza paricia mais verde, tinha um chêro perfumoso no ar. Às vez tinha uns pirigos também: cobra, vaca brava, marimbondô, abelha.... Depois tudo acabô... Veio o fugão a gáis, o forno elétrico, todo mundo parô de buscá lenha. Eu sinto falta das conversa co’as amigas. Onde será que elas tão?

Sem querer meus olhos se encheram de lágrimas. Fiquei pensando quão maravilhosa é a nossa mente. Uma simples imagem numa capa de caderno despertou lembranças tão profundas em quem quase já não as tem. Abracei minha avozinha enquanto apertava meu caderno com força contra o peito. Intimamente agradei ao fotógrafo que proporcionou-me este momento tão singelo.

Geraldo Eustáquio Lara
Vencedor do 5º Concurso Literário da Biblioteca Comunitária no Cerrado, de São Tiago. Em 2024 o tema proposto foi “Feixe de Lenha”

NOSSA TRADIÇÃO BISCOITEIRA

Minas Gerais é amplamente reconhecida por sua rica culinária, que se destaca pelas iguarias, receitas, sabores e aromas característicos. Um dos elementos distintivos dessa culinária é a produção de uma variedade de biscoitos, tanto doces quanto salgados. Muitos dos ingredientes utilizados remontam aos tempos dos primeiros colonizadores do país e que rapidamente se difundiram pelas capitânicas, sobretudo a de Minas Gerais. Inicialmente, uma grande variedade de biscoitos era feita com ingredientes como polvilho, fubá e, posteriormente, farinha de trigo.



A história do polvilho remonta à plantação e extração da mandioca, uma raiz cultivada pelos indígenas antes da chegada dos portugueses ao Brasil. O processo de produção do polvilho envolve o esmagamento da mandioca, lavagem, decantação até virar uma goma; desidratação, secagem ao sol, e finalmente, é transformada no pó branco que conhecemos. Desde o século XVIII, muitas cozinheiras, escravas e sinhás já produziam biscoitos de polvilho.

O milho foi provavelmente introduzido no Brasil pelos portugueses e africanos. Em Minas Gerais, o uso cotidiano do milho e do fubá resultou na criação de diversas quitandas doces, como biscoitos de fubá, bolinhos e "farinha de fubá", todos elaborados com a adição de ingredientes como ovos, açúcar, sal e manteiga.

Segundo relatos históricos, as galinhas foram trazidas pelos portugueses em navios e se multiplicaram no Brasil, tornando os ovos um ingrediente essencial nas receitas. Além disso, a banha de porco, originalmente utilizada para conservar carnes antes da invenção dos refrigeradores, também foi incorporada às receitas culinárias.

O açúcar, originário da Ásia no século V, atravessou continentes e se estabeleceu no Brasil no século XVI. Produzido a partir da cana-de-açúcar, deu origem a produtos como o açúcar mascavo e o melado, frequentemente utilizados para adoçar alimentos e incorporados em diversas receitas.

O consumo de leite está diretamente relacionado à exploração do gado, que foi introduzido durante o período da colonização para auxiliar no trabalho dos engenhos de cana-de-açúcar, no transporte de alimentos e de outras mercadorias em carros de bois. Posteriormente, a pecuária de corte se desenvolveu nas regiões de Goiás e do sul do país. Especialmente após o declínio da mineração do ouro, as atividades aos poucos foram se voltando para a agricultura, à medida que as pessoas se estabeleciam nos lugares.

Com o passar do tempo, a pecuária leiteira de Minas Gerais ganha destaque na produção de queijos. Os queijos produzidos na região de São João del-Rei eram vendidos para o comércio do Rio de Janeiro. O naturalista Auguste de Saint-Hilaire descreveu que "os queijos do Rio das Mortes tinham um sabor doce e agradável", sendo o "leite quase cremoso como os produzidos nas montanhas de Auvergne". John Mawe também afirmou que Minas Gerais era famosa no Rio de Janeiro pelos excelentes queijos.

São Tiago se destacava na produção de polvilho em larga escala, abastecendo várias cidades do estado de Minas Gerais. A maior parte do polvilho era produzido no povoado da Florinda e, anos depois, em diversas comunidades rurais, como a dos Melos. Antigamente, na Florinda, havia plantações de mandioca que se estendiam por grandes áreas, e a antiga fazenda empregava várias pessoas. Na localidade, era realizado todo o processo de produção do polvilho. Muitas sacas eram transportadas em carros de bois, e uma parte considerável seguia para a região de Coqueiros, próxima a Nazareno, de onde partiam para outros destinos por meio do trem de ferro. Os carros de bois levavam dias para chegar à estação e, junto com o polvilho, costumavam ser transportados outros gêneros alimentícios produzidos na região.

Nas casas, as quitandas eram preparadas à base de polvilho e fubá. Havia fartura de galinhas, porcos e vacas, que forneciam ovos, gordura e leite. Com o tempo, surgiram o creme e a manteiga, que acrescentaram um sabor diferenciado às quitandas. O açúcar mascavo era produzido na localidade, enquanto o sal era trazido do Rio de Janeiro. Anos depois, surgiu o açúcar industrializado, conhecido como "cristal".

Desde o século XVIII, diversas receitas de São Tiago foram passadas de geração em geração, anotadas em cadernos ou transmitidas oralmente, como o biscoito de polvilho, a torradinha, o quebra-quebra, o João-deitado, o pão de queijo, a broa e o biscoito de fubá. Nossas quitandas, feitas de forma artesanal em casa, no forno de cupim, já eram famosas e estavam presentes em todos os momentos: no café da manhã, nas conversas informais, em festas de casamento, aniversários, velórios, quermesses e encontros entre amigos.

O movimento de estruturação de uma padaria em São Tiago começou timidamente

em 1925, quando o Sr. João Batista Lara alugou um pequeno espaço comercial na Avenida Coronel Benjamin Guimarães, esquina com a Rua Francisco das Chagas, para abrir uma padaria e iniciar a fabricação de pães. Tudo era muito simples, e para aprender, o Sr. Crispiniano veio de São João del-Rei e permaneceu em São Tiago por cerca de três meses, ensinando o ofício de padeiro ao Sr. João Batista. A padaria funcionou até 1926, quando encerrou suas atividades e seguiu para Morro do Ferro para empreender uma fábrica de manteiga.

Anos depois, por volta da década de 1930, surgiu o padeiro Sr. Rafael Caputo, que aprendeu a fazer pão com o Crispiniano, o mesmo que havia ensinado o Sr. João Batista. A farinha usada para fazer os pães vinha do Moinho Fluminense do Rio de Janeiro e era trazida pelo Sr. Vicente Mendes, enquanto o fermento era comprado em São João del-Rei. Assim que desenvolveu a padaria, o Sr. Rafael Caputo também ensinou outras pessoas, como o Sr. Vicente Ribeiro (Nhô Padeiro) e o Sr. Mário Padeiro, que criou uma padaria em Ritópolis. A padaria do Rafael Caputo durou quase quatro décadas até sua aposentadoria.

No início da década de 1950, o Sr. Zote ingressou no ramo de padaria, estabelecendo seu próprio negócio na Praça Dom Pedro II. Aprendeu a fazer pães com o Sr. Rafael Caputo. Sua esposa, Nilza Caputo Vieira, juntou-se a ele na administração da padaria, que mais tarde foi intitulada "Santa Cruz". Com habilidade e conhecimento transmitido ao longo de gerações na arte de fazer quitandas, D. Nilza acrescentou suas próprias receitas familiares, como torradinha de polvilho, pão de queijo, broa de queijo, rosca, rosquinha, biscoito nenê, quebra-quebra, pão folhado e biscoito Barbacena ao empreendimento.

Os ingredientes para fazer os biscoitos eram, em sua maioria, produzidos no próprio município, como ovos, leite, manteiga, gordura, polvilho, queijo, fubá e açúcar mascavo. Os demais ingredientes, como fermento, açúcar cristal, farinha, amido de milho e fécula, eram trazidos por muito tempo pelo comerciante Sr. Vicente Mendes, inicialmente diretamente do Rio de Janeiro e, posteriormente, de Belo Horizonte e São João del-Rei.

Nem todos na cidade podiam desfrutar de merendas frescas, mas algumas mulheres vendiam biscoitos para obter uma renda. Usavam a matéria-prima disponível e assavam os biscoitos em casa, nos antigos fornos de cupim. As quitandeiras, ou suas filhas, saíam com cestas de bambu cheias de biscoitos e vendiam pelas ruas de São Tiago. Enquanto uma delas retornava de algum dos bairros, encontrava outra irmã e trocava as cestas. Paulo do Joaquim Almeida também vendia biscoitos nas cestas. Entre essas biscoiteiras, lembra-se de D. Percília e suas filhas, D. Josina Reis, D. Maria da Porteira, entre outras.

Na fábrica do Sr. Lopo Martins, "Laticínios Puma", localizada na Rua São José, produzia-se manteiga que foi comercializada por muitos anos no Rio de Janeiro. O soro resultante da fabricação da manteiga, conhecido como "azedinho", também era vendido, e muitas famílias o compravam para preparar deliciosas broas de fubá.

No final da década de 1980, o Sr. Raimundo começou a fazer pães em um pequeno cômodo na Praça Milton Campos, no Cerrado.

O café, consumido em diversos países, teve sua origem nas terras altas da Etiópia, na África. O nome "café" surgiu a partir da localidade conhecida como Caffa. Sua difusão começou a ganhar destaque na Arábia, onde também foi cultivado, e depois no Egito. Posteriormente, o café começou a ser cultivado nas colônias do Índico e do Pacífico, ganhando importância na França, Inglaterra, Estados Unidos e outros países. No Brasil, chegou em 1727 e foi inicialmente cultivado na cidade de Belém, no estado do Pará.

O cultivo do café se expandiu durante o período do Império Brasileiro, alcançando o Maranhão, Rio de Janeiro, Vale do Paraíba, São Paulo, Espírito Santo, Minas Gerais e outras regiões do país.

Em São Tiago, durante esse período, o café também foi difundido. Na região, era comum servir o café acompanhado de deliciosas quitandas. Muitas pessoas mantinham pés de café nos fundos de quintais ou em fazendas, onde colhiam, secavam, torravam, moíam e preparavam o café na hora, junto com as quitandas típicas produzidas na localidade.

Na década de 1990, o biscoito, um produto histórico da economia local, tornou-se um item promissor. Fábricas e fabriquetas de torradinhas e biscoitos doces começaram a surgir em toda a cidade e na zona rural, expandindo a produção biscoiteira e impulsionando o desenvolvimento econômico da cidade. Isso criou oportunidades para que muitas pessoas se tornassem empreendedoras de sucesso e gerassem novos empregos.

Desde a celebração da primeira Festa do Café com Biscoito, a "Parada do Café com Biscoito", em 1999, o evento é realizado anualmente. Neste ano de 2024, realiza-se a 24ª edição do evento, e há muitas histórias para contar. Nosso produto, conhecido em diversas regiões do país, fez com que a cidade fosse reconhecida como a "Terra do Café com Biscoito".

Marcus Santiago
IHGST/ALSJDR

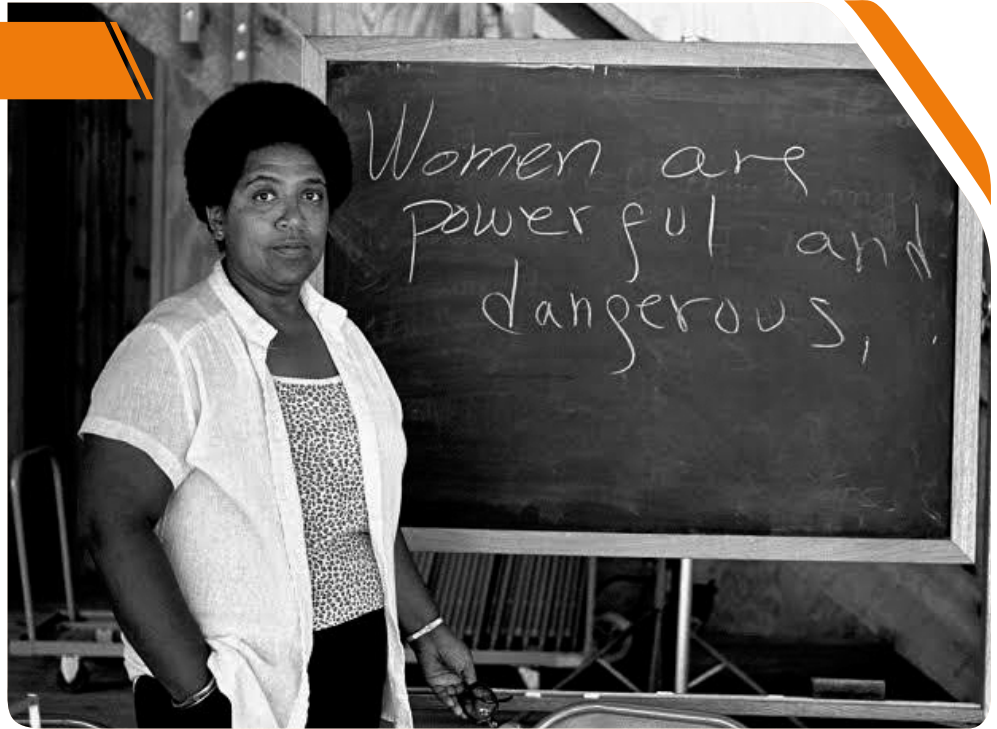


Audre Lorde

Nascida em Nova Iorque em 1932, Audre Lorde foi uma escritora caribenha-norte-americana que teve um papel fundamental no feminismo nos anos 50 e 60 nos Estados Unidos e trouxe à tona questões que até então não eram vistas, interseccionalizando o feminismo e trazendo atenção à desvalorização das mulheres negras e de baixa renda, uma vez que em seu tempo a luta era centrada em problemas de mulheres brancas e de classe média, além de dar visibilidade à luta LGBT, e com seu trabalho espetacular, ainda tem sua obra estudada e utilizada para base de discussões de lutas sociais.

Na década de 80, Lorde chega à Alemanha e se torna professora na Universidade Livre de Berlim, e se depara com a comunidade negra marginalizada, submetida a todo tipo de violência e abuso e totalmente invisibilizada, e lá ela conquistou espaço e serviu de inspiração para que as mulheres lutassem pelos seus direitos e aprendessem a se reconhecer e a se afirmar, muitas mulheres negras eram (e ainda são) criadas para acreditar que eram inferiores por serem negras, como é o caso de Ika Hügel-Marshall, escritora afro-alemã que foi inspirada pela convivência com Lorde, e assim assumiu sua identidade e entrou para a literatura, lançando um livro chamado *Invisible Woman: Growing Up Black in Germany*, que retrata justamente essa realidade que acabamos de citar, e como estamos falando da Alemanha nos anos 80, ainda com resquícios da segunda guerra, podemos afirmar que o racismo ainda estava impregnado na sociedade de forma exorbitante, no livro ela fala de como cresceu com sentimento de aversão a si mesma e outros impactos do racismo na sua vida, e como foi a luta até a autoaceitação.

Em seu discurso, Audre sempre pontuava a importância da



aceitação da identidade e autoafirmação das mulheres, ela entendia que temos poder e que esse poder é oprimido dentro de nós por vivermos numa sociedade que reprime e nega o feminino, ela nos incentivou a resgatar esse poder, quando ela se afirma “Negra, lésbica, mãe, guerreira e poeta”, ela assume sua identidade completamente, e ainda disse “se eu mesma não me definir, eu seria esmagada nas fantasias de outras pessoas e comida viva”, quantas de nós passamos a vida sendo esmagadas nas fantasias dos outros? Somos criadas para preencher expectativas dos outros, ser mãe, cuidar da casa, cuidar dos familiares, estudar e se formar em área x ou y, dentre outras exigências, quantos anos levamos para entender que nossa vida é nossa e não do outro? Audre trouxe essa discussão em sua obra com maestria, nos mostra quem realmente somos e nos leva a refletir sobre quem somos, desprendida de valores da sociedade patriarcal e machista.

Audre Lorde morreu em novembro de 1992, em decorrência de um câncer. Leia abaixo um poema maravilhoso dela:

Uma ladainha pela sobrevivência
Para aquelas de nós que vivem na beirada
encarando os gumes constantes da decisão
crucial e solitária
para aquelas de nós que não podem se dar ao luxo
dos sonhos passageiros da escolha
que amam na soleira vindo e indo
nas horas entre as alvoradas
olhando no íntimo e pra fora
simultaneamente antes e depois
buscando um agora que possa procriar
futuros
como pão na boca de nossas crianças
pra que os sonhos delas não reflitam
a morte dos nossos;
Para aquelas de nós
que foram marcadas pelo medo
como uma linha tênue no meio de nossas testas
aprendendo a ter medo com o leite de nossas mães
pois por essa arma
essa ilusão de alguma segurança vindoura
os marchantes esperavam nos calar
Pra todas nós

este instante e esta glória
Não esperavam que sobrevivêssemos
E quando o sol nasce nós temos medo
ele pode não durar
quando o sol se põe nós temos medo
ele pode não nascer pela manhã
quando estamos de barriga cheia nós temos medo
de indigestão
quando nossos estômagos estão vazios nós temos medo
nós podemos nunca mais comer novamente
quando somos amadas nós temos medo
o amor vai acabar
quando estamos sozinhas nós temos medo
o amor nunca vai voltar
e quando falamos nós temos medo
nossas palavras não serão ouvidas
nem bem-vindas
mas quando estamos em silêncio
nós ainda temos medo
Então é melhor falar
tendo em mente que
não esperavam que sobrevivêssemos

Audre Lorde

Antoine de Saint-Exupéry

Escritor e piloto francês

80 anos de falecimento

Por Dilva Frazão

Biblioteconomista e professora

BIOGRAFIA DE ANTOINE DE SAINT-EXUPÉRY

Antoine de Saint Exupéry (1900–1944) foi um escritor, ilustrador e piloto francês, é o autor de um clássico da literatura “O Pequeno Príncipe”, escrito em 1943. Entre as suas diversas frases famosas estão: “Só se vê bem com o coração. O essencial é invisível para os olhos” e “Tu te tornas eternamente responsável por aquilo que cativas”.

Antoine-Marie-Roger de Saint-Exupéry nasceu em Lyon (França), no dia 29 de junho de 1900. Era o terceiro filho do conde Saint-Exupéry e da condessa Marie Fascolombe, descendente de família aristocrática empobrecida. Estudou no colégio jesuíta Notre Dame de Saint Croix e no colégio dos Marianistas, em Friburgo, na Suíça.

Carreira de Piloto

Em 1921, ingressou no serviço militar, no Regimento de Aviação de Estraburgo, após ter sido reprovado para a Escola Naval. Em 1922, obteve licença de piloto e o grau de subtenente da reserva. Em 1926, foi admitido na Aéropostale, quando começou sua carreira de piloto de linha voando entre Toulouse, Casablanca e Dacar. Nessa época, publicou seu primeiro livro *O Aviador* (1926).

Ajudou a implantar rotas de correio aéreo na África, América do Sul e Atlântico Sul, além de ter sido pioneiro nos voos Paris – Saigon e Nova Iorque – Terra do Fogo. Nessa época, publicou o segundo livro, *Correio do Sul* (1929).

Na década de 30, Exupéry trabalhou como piloto de provas para a Air-France e repórter do Paris – Soir. Em 1931, publicou *Voo Noturno*, no qual exaltou os primeiros pilotos comerciais que enfrentavam a morte no cumprimento do dever. Registrou suas próprias aventuras em *Terra dos Homens* (1939).

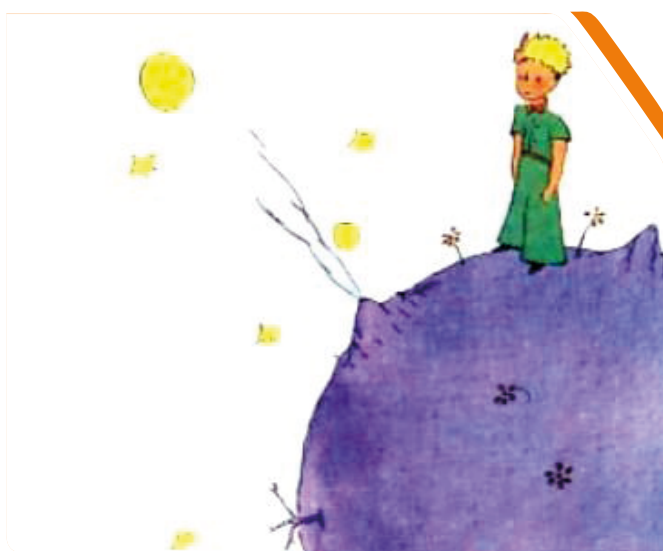
Com a invasão dos nazistas na França, Exupéry fugiu para os Estados Unidos. Nesse período, escreveu *Carta a Um Refém* (1943) e incentivado por editores americanos, que viram sua habilidade como desenhista amador, começou a fazer uma obra para crianças. Até ali, seus livros falavam de sua paixão profissional pela aviação.

O Pequeno Príncipe

Em 1943, Antoine de Saint-Exupéry escreveu o livro que se tornou sua obra mais importante: *O Pequeno Príncipe* (1943), uma fábula infantil para adultos, cuja obra é rica em simbolismo, com personagens como a serpente, a rosa, o adulto solitário e a raposa.

O pequeno príncipe, o personagem principal do livro, vivia sozinho num planeta pequeno, onde existiam três vulcões, dois ativos e um já extinto. Outro personagem representativo é a rosa, cujo orgulho, levou o pequeno príncipe a uma viagem pela terra.

Na viagem, encontrou outros personagens que o levaram a desvendar o sentido da vida. A obra foi traduzida no mundo inteiro.



Casamento

Antoine de Saint-Exupéry foi casado com a escritora Consuelo de Saint-Exupéry, entre 1931 e 1944. Os dois se conheceram em Buenos Aires e logo ela foi pedida em casamento.

O casamento foi realizado em Agay, na França, no dia 23 de abril de 1931. Ainda de luto por seu falecido marido, Consuelo usou um vestido preto, de renda, e um véu também preto. Levava na mão um buquê de cravos vermelhos.

Morte

Em 1943, Antoine de Saint-Exupéry voltou para a força aérea no norte da África e, morreu em um acidente de avião, durante uma missão de reconhecimento, no dia 31 de julho de 1944, abatido por um caça alemão.

Tal como o Pequeno Príncipe, no final do livro, Saint-Exupéry parece ter apenas desaparecido da terra, pois, seu corpo nunca foi encontrado. Em 2004, foram recolhidos os destroços do avião, que ele pilotava, a poucos quilômetros da costa de Marselha, na França.

Como Exupéry morreu sem deixar filhos, os direitos autorais de suas obras foram destinados aos seus quatro sobrinhos, filhos de sua irmã mais nova.

Frases de Antoine de Saint-Exupéry

“O verdadeiro amor nunca se desgasta. Quanto mais se dá mais se tem.”

“Amar não é olhar um para o outro, é olhar juntos na mesma direção.”

“Tu te tornas eternamente responsável por aquilo que cativas.”

“Só se vê bem com o coração, o essencial é invisível aos olhos.”

“Os homens compram tudo pronto nas lojas... Mas como não há lojas de amigos, os homens não têm amigos.”

“O verdadeiro homem mede a sua força quando se defronta com o obstáculo.”

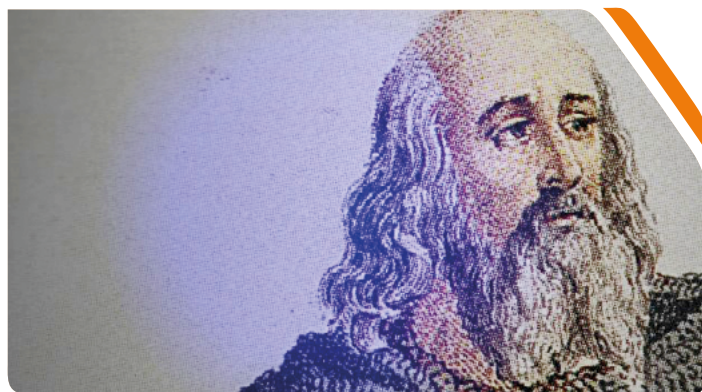
“Num mundo que se faz deserto, temos sede de encontrar um amigo.”

710 anos do martírio do último grão mestre dos “Cavaleiros Templários”

BIOGRAFIA DE JACQUES DEMOLAY

Historiadores modernos acreditam que Jacques DeMolay nasceu em Vitrey, na França, no ano de 1244. Pouco se sabe de sua família ou sua primeira infância, porém, na idade de 21 anos, ele tornou-se membro da Ordem dos Cavaleiros Templários.

A Ordem participou destemidamente de numerosas Cruzadas, e o seu nome era uma palavra de ordem de heroísmo, quando, em 1298, DeMolay foi eleito Grão Mestre. Era um cargo que o classificava como e muitas vezes acima de grandes lordes e príncipes. DeMolay assumiu o cargo numa época em que a situação para a Cristandade no Oriente estava ruim. Os infiéis sarracenos haviam conquistado os Cavaleiros das Cruzadas e capturado a Antioquia, Trípoli, Jerusalém e Acre. Restaram somente os “Cavaleiros Templários” e os “Hospitálarios” para confrontarem-se com os sarracenos. Os Templários, com





apenas uma sombra de seu poder anterior, se estabeleceram na ilha de Chipre, com a esperança de uma nova Cruzada. Porém, as esperanças de obterem auxílio da Europa foram em vão pois, após 200 anos, o espírito das Cruzadas havia-se extinguido.

Os Templários foram fortemente entrincheirados na Europa e Grã-Bretanha, com suas grandes casas, suas ricas propriedades, seus tesouros de ouro; seus líderes eram respeitados por príncipes e temidos pelo povo, porém não havia nenhuma ajuda popular para eles em seus planos de guerra. Foi a riqueza, o poder da Ordem, que despertou os desejos de inimigos poderosos e, finalmente, ocasionou sua queda.

Em 1305, Felipe, o Belo, então Rei de França, atento ao imenso poder que teria se ele pudesse unir as Ordens dos Templários e Hospitalários, conseguindo um titular controle, procurou agir assim. Sem sucesso em seu arrebatamento de poder, Felipe reconheceu que deveria destruir as Ordens, a fim de impedir qualquer aumento de poder do Sumo Pontificado, pois as Ordens eram ligadas apenas à Igreja.

Em 14 de setembro de 1307, Felipe agiu. Ele emitiu regulamentos secretos para aprisionar todos os Templários.

DeMolay e centenas de outros Templários foram presos e atirados em calabouços. Foi o começo de sete anos de celas úmidas e frias e torturas desumanas e cruéis para DeMolay e seus cavaleiros. Felipe forçou o Papa Clemente a apoiar a condenação da Ordem, e todas as propriedades e riquezas foram transferidas para outros donos. O Rei forçou DeMolay a trair os outros líderes da Ordem e descobrir onde todas as propriedades e os fundos poderiam ser encontrados. Apesar do cavalete e outras torturas, DeMolay recusou-se.

Finalmente, em 18 de março de 1314, uma comissão especial, que havia sido nomeada pelo Papa, reuniu-se em Paris para determinar o destino de DeMolay e três de seus Preceptores na Ordem. Entre a evidência que os comissários leram, encontrava-se uma confissão forjada de Jacques DeMolay há seis anos passados. A sentença dos juizes para os quatro cavaleiros era prisão perpétua. Dois dos cavaleiros aceitaram a sentença, mas DeMolay não; ele negou a antiga confissão forjada, e Guy D'Avergnie ficou a seu lado. De acordo com os costumes legais da época, isso era uma retratação de confissão e punida por morte. A comissão suspendeu a sessão até o dia seguinte, a fim de deliberar. Felipe não quis adiar nada e, ouvindo os resultados da Corte, ele ordenou que os prisioneiros fossem queimados no pelourinho naquela tarde.

Quando os sinos da Catedral de Notre Dame tocavam ao anoitecer do dia 18 de março de 1314, Jacques DeMolay e seu companheiro foram queimados vivos no pelourinho, numa pequena ilha do Rio Sena, destemidos até o fim. Apesar do corpo de DeMolay ter perecido naquele dia, o espírito e as virtudes desse homem, para quem a Ordem DeMolay foi denominada, viverão para sempre.

"Embora o corpo de DeMolay tivesse sucumbido aquela noite, seu espírito e suas virtudes pairam sobre a Ordem DeMolay, cujo nome em sua homenagem viverá eternamente." Sua memória honrada diariamente por maçons, gnósticos, espiritualistas e por todos os que pregam a liberdade.

Jacques DeMolay, com 70 anos, durante sua morte na fogueira intimou aos seus três algozes, a comparecer diante do tribunal de Deus, e amaldiçoando os descendentes do Rei da França, Filipe "O belo":

"NEKAN, ADONAI !!! CHOL-BEGOAL!!! PAPA CLEMENTE... CAVALEIRO GUILHERME DE NOGARET... REI FILIPE: INTIMO-OS A COMPARECER PERANTE AO TRIBUNAL DE DEUS DENTRO DE UM ANO PARA RECEBEREM O JUSTO CASTIGO. MALDITOS! MALDITOS! TODOS MALDITOS ATÉ A DÉCIMA TERCEIRA GERAÇÃO DE VOSSAS RAÇAS!!!" (Jacques de Molay)

Clemente V (Bertrand de Got) – Papa de 1305 a 1314; nascido em Villandraut (Gironde), na França, em 1264. Teve a sede de seu papado em Avignon, cidade ao sul de França, devido as pressões de Filipe, o Belo. A sede do papado manteve-se em Avignon por 70 anos (1307–1377), episódio que ficou conhecido como Cativo de Avignon. Morto por ingerir esmeraldas reduzidas a pó (para curar sua febre e um ataque de angústia e sofrimento), que provavelmente cortaram seus intestinos. O remédio foi receitado por médicos desconhecidos (?), quando o papa retornava a sua cidade natal.

Guilherme de Nogaret (Guarda-Selos do reino) – Nogaret já havia cometido ações contra Bonifácio VIII: Bonifácio VIII (Benedetto Caetani) – Papa de 1294 a 1303; nascido em Anagni, entre 1220 e 1230. Dedicou-se ao estudo de Direito, sendo considerado, quando cardeal, eminente jurista e hábil diplomata. Convenceu o Papa eremita Celestino V a renunciar, sendo eleito em seu lugar. Entrou em choque com Filipe, o Belo; quando promulgou a bula Clericis Laicos, proibindo o clero de pagar impostos sem autorização papal. Depois de 1300, cresceram as dificuldades entre Bonifácio VIII e Filipe, o Belo; que falsificou bulas e pôs os franceses contra o Papa. Guilherme de Nogaret, aliado a dois cardeais da família Collona, recrutou na Itália um exército, e assalta o Palácio Anagni. Lá o Papa em seus 86 anos, dentro de seus aposentos

sacerdotais, intimado a renunciar o papado teria dito: "Aqui está meu pescoço, aqui está minha cabeça: morrerei, mas morrerei papa!". Foi esbofeteado por um dos cardeais Collona e excomungou Guilherme de Nogaret. Permaneceu prisioneiro por dois dias, até que a população o socorreu. Regressando à Roma, enlouqueceu devido ao golpe e morreu blasfemando depois de quatro meses (11 de outubro). Diz-se que morreu envenenado, fato que se atribui a Nogaret.

Envenenado por uma vela, feita por Evrard, antigo Templário, com a ajuda de Beatriz d'Hirson (dama de companhia de Mafalda d'Artois, mãe de Joana e Branca de Borgonha e tia de Margarida de Borgonha, esposas de Filipe, Carlos e Luís, respectivamente, filhos de Filipe, o Belo. Era também tia de Roberto d'Artois, um dos muitos amantes de Isabel, filha de Filipe, o Belo; cuja De Molay era padrinho de batismo). O veneno contido na vela era composto de dois pó de cores diferentes:

CINZA: Cinzas da língua de um dos irmãos d'Aunay (que foram queimados por terem corneado Carlos e Luís com suas respectivas esposas). Elas tinham um suposto efeito sobrenatural para atrair o demônio.

CRISTAL ESBRANQUIÇADO: "Serpente de Faraó". Provavelmente sulfocianeto de mercúrio. Gera por combustão: Ácido sulfúrico, vapores de mercúrio e compostos anidricos; podendo assim, provocar intoxicações tanto cianídica, quanto mercurial.

Morreu vomitando sangue, com câimbras, gritando o nome dos que morreram por suas mãos.

Filipe IV (o Belo) – (1268 – 1314) Rei da dinastia Capetíngia. Casado com Joana de Navarra. Foi excomungado por Bonifácio VIII, excomunição que foi levantada por Clemente V. Saiu a caçar com seu camareiro, Hugo de Bouville, seu secretário particular, Maillard e alguns familiares na floresta de Pont-Sainte-Maxence. Sempre acompanhado de seus cães. Foram em busca de um raro cervo de doze galhos visto perto ao local. O rei acabou perdendo-se do grupo e encontrou um camponês que livra-se de ser servo. Deu-lhe sua trompa como presente por tê-lo ajudado a localizar o cervo. Achando-o e estando pronto a atacar-lhe, percebeu uma cruz (dois galhos que se prenderam nos chifres do cervo) que brilhava (o verniz do galho que reluzia ao sol). Começou a passar mal, não conseguiu chamar ninguém, pois estava desprovido de sua trompa. Sentiu um estalo na cabeça e caiu do cavalo. Foi achado por seus companheiros e levado de volta ao palácio, repetindo sempre – "A cruz, a cruz..." e sempre com muita sede. Pediu como o Papa Clemente em seu leito de morte, que fosse levado a sua cidade natal; no caso do rei, Fontainebleau. O rei ficou perdido no seu interior, parecendo um louco, durante uns doze dias. Era dito aos que perguntavam dele, que tinha caído do cavalo e atacado por um cervo. Filipe foi levado a fazer um novo testamento e foi instigado por seus irmãos: Carlos de Valois e Luís d'Evreux, a escrever o que eles queriam. Logo após terminado, sempre com sede, faleceu.

Diz-se que Irmão Reinaldo, Grande Inquisitor de França, que acompanhou o rei em seus últimos dias, não conseguiu fechar suas pálpebras, que se abriam novamente. Foi assim, em seu velório, necessária uma faixa que cobrisse seus olhos.

Segundo os documentos e relatórios de embaixadores de que se dispõe, Chega-se a conclusão de Filipe, o Belo, sucumbiu a uma apoplexia cerebral em uma zona não motora. A afasia do início pode ter sido devido a uma lesão na região da base do crânio (região infundíbo-tuberiana). Teve sua recaída mortal por volta de 26 de novembro.

Frases Atribuídas a Filipe:

"Fizemos canonizar o Rei Luís por Bonifácio, mas seria ele realmente um santo?"

"Não, meu irmão, não estou contente; cometi um erro: Devia ter mandado arrancar-lhe a língua antes de queimá-lo" (a Carlos de Valois, referindo-se a Jacques de Molay).

CONCLUSÃO

Com a morte de Filipe, o Belo; seu filho Luís sucedeu-o. Luís de Navarra; chamado Luís X (1289–1316), reinou de 1314 à 1316 quando morreu. Deixou um filho, que nasceu logo após de sua morte, chamado João I; que foi assassinado por Mafalda d'Artois.

Assim o reino passou para seu tio, Filipe de Poitiers. Filipe V, o Alto (1294–1322), reinou de 1317 à 1322. Morreu sem filhos homens.

O reinado passa ao irmão mais novo, Carlos. Carlos IV, o Justo (1295 – 1328), reinou de 1323 à 1328. Ajudou sua irmã, Isabel a depor seu marido, Eduardo II, do seu reinado na Inglaterra. Morreu sem herdeiros. O reino assim caiu sobre a casa dos Valois. Acabando assim a dinastia dos Capeto (987 d.C. – Hugo Capeto até 1328 d.C. – Carlos IV). A maldição de Jacques de Molay cumpriu-se dentro do tempo estipulado, os três condenados morreram em menos de um ano. Decorreram-se nove meses desde a morte de Jacques até a morte de Filipe, o Belo.

AO PÉ DA FOGUEIRA



CONVERSA DE BOIADEIRO

Pequeno sitiante daquelas redondezas, são Marins tinha interesse em dispor de algumas reses mais eradas – em torno de vinte, assim projetara. Final de março, inícios de abril, seca se aproximando, sol crepuscular com manchas ocre-avermelhadas, pastagem iria, decerto, escassear brevemente, momento, pois, de reduzir o plantel, antes que o gado perdesse peso. Fizera, pois, contatos com alguns boiadeiros da região, na verdade, catireiros em sua maioria, sondando-lhes o interesse na compra de animais. A venda de gado era a luta de sempre, a via crúcis de todo ano – não só dele – mas de todos os pequenos produtores. Aparente desinteresse, despreço por parte de compradores.

Após muito esperar, questão de semanas, uns enrolando, outros negaceando, um deles, finalmente, apareceu na propriedade. Era o sr. Constante, assim cognominado ironicamente pelo povo, pois tinha o hábito de ser impontual, enrolado quanto a horários, mesmo solenemente ajustados. Uma verdadeira cachoeira quando abria a boca. Chega já pelas onze horas, a bordo de velho fusca, quando tinha prometido estar no sítio pelo amanhecer – uma conhecida e manjada estratégia para demonstrar desinteresse comercial – encontrando o gado à venda já reunido, debilitado, há horas, no curral.

Roupas em desalinho, chapéu amarfanhado, ora revirando-o na mão, ora balançando-o sobre a cabeça, botina ringideira lastreada de lama ressequida, vai logo exclamando, tão logo desliga, no arranço, o fusca: – Virge nossa, Sinhô Bom Jesus, são Marins, vim aqui por grande atenção ao amigo. Mas, ó, mercado de gado pior não pode haver. Frigorífico fechando as portas, demitindo gente à beça, povo não comprando nada, preço da arroba de boi cada vez mais lá embaixo...

– Mas, são Constante, assisto televisão aqui no sítio todos os dias; ontem mesmo o “Canal Rural” informou que o preço da arroba deu uma “arribada”, passando dos R\$ 230,00 ou mais, média Cepea, exportações de carne reagindo, a China comprando a rodo, frigoríficos em pleno funcionamento e em expansão comercial, JBS de tão rica, comprando até refinarias no exterior, carretas cheias de gado descendo e subindo as rodovias... Tem gente empresária até financiando frotas de carreta nova para transportar gado...

– Quê o quê, são Marins... Conversa fiada de jornal e do governo para tapar “nóis” aqui embaixo. Conforme já lhe falei, não tem comprador de carne. O rapaz do frigorífico me telefonou: compra mais gado, não, Constante. Aqui támos recusando mercadoria... Leilão de gado em Campo Belo gado demais e praticamente nenhum comprador, comprando até refinarias no exterior, carretas cheias de gado descendo e subindo as rodovias... Tem gente empresária até financiando frotas de carreta nova para transportar gado...

E completou, teatralmente: – Na verdade, vim aqui mais é fazer uma visita, tomar um cafezinho com o amigo e por tabela, por consideração, por cortesia, dar uma olhadela no gado...

Passam inicialmente pela cozinha, sorvendo lauto café disposto à mesa pela esposa do sitiante. Dali dirigem-se ao curral. O sitiante separa umas vinte cabeças, dentre machos e fêmeas para expor ao comprador – “regateio”, era como ele chamava aquele tipo de negócio. São Constante olha com certa displicência as reses. De cara, faz toda uma encenação depreciativa, esconjurando a mercadoria. Dissimula – Gado fraco de carne, esse aqui é só ossadura, aquela lá de pouquíssimo valor... Ah, tenho interesse, não!

– Mas, são Constante, o gado não tá tão ruim assim... Tá em pasto vedado e eu ainda carinhando eles aqui, todo dia, pastagem boa e até mesmo com um trato extra, silagem e fubá direto no cocho... Me endividando no comércio na cidade para bancar o estômago e o visual do gado...

Ao final de estudada pantomina, andando dentre o gado, imprestando, depreciando a tudo e todos – governo, estradas, matadouros – o comprador pergunta quanto o proprietário desejava pelas reses. Calculando “no olho” o peso médio de uma res (umas pelas outras) em torno de 13 a 14 arrobas, vezes o número de reses (20) daria, a grosso modo, 270 arrobas a R\$ 230 a arroba, aproximaria a uns R\$ 60 mil. É o que pede o proprietário, sabendo que o comprador jogaria, todavia, o preço lá embaixo, prás cucuias... Não dá outra!

– De forma alguma, afirma o comprador, rindo à larga, deixando constrangido, humilhado o sitiante. Primeiro, o amigo sabe que arroba de boi é 32 kg. No máximo – e isso é em atenção ao amigo, que me deu preferência no negócio – posso pagar R\$ 170 a arroba, isso é dos garrotes, pelo meu cálculo, na média de 11 arrobas; já das vacas só posso dar R\$ 140 por arroba, média de 10 arrobas cada... Ah! e de cada fêmea ainda tem que abater mais uma arroba, como é de praxe... Gorda ou magra, desconta-se uma arroba por prenhez, como o amigo sabe... Ou seja nas vacas só levo por 9 arrobas cada...

Para encurtar a conversa, no final das contas, São Constante leva as 20 cabeças por pouco mais de R\$ 30 mil e por cima com prazo de 60 dias para acerto...

Infeliz produtor rural!

NR. A venda da produção, eis um dos fatores de constrangimento e humilhação para o pequeno e mesmo médio produtor rural. Uma das profissões mais discriminadas que se conhece. Sem escala de produção, a maioria trabalhando em regime de economia familiar, muitos sem estradas e meios de comunicação adequados, muitas vezes mal recebido nas repartições públicas, sem acesso à tecnologia, eilho à mercê de intermediários, atravessadores, alguns corretos, outros oportunistas, e ainda aqueles de soberba má fé. Eis o que acontece, se você tem algumas poucas reses postas à venda, alguns sacos de feijão e por aí afora. Surge um lellão vexamoso.

Culpado disso? Várias são as causas. O perdulário, ineficiente poder público que deveria adquirir toda essa pequena produção, em especial alimentos, para programas de merenda escolar, projetos de assistência social e/ou ainda estimulando feiras comunitárias, implantação de associações de produtores etc. Associações e sindicatos de pequenos produtores e ainda cooperativas de consumo que deveriam processar tais safras, permitindo o seu beneficiamento, comercialização, promovendo-se venda direta do produtor ao consumidor (eis hoje os meios sociais como whatsapp e outros que ajudam nos contactos). Veja-se o exemplo de países desenvolvidos como Austrália e Nova Zelândia, onde as cooperativas de produção realizam todo o processo administrativo, técnico-gerencial, operacional – produção, industrialização, comercialização etc.

No Brasil, o ostracismo do pequeno produtor, extorquido e entregue, há séculos, à própria sorte...

Realização:



Apoio:

