

## PREÂMBULO

### CULINÁRIA E SUA IMPORTÂNCIA

A culinária é, indubitavelmente, um dos mais importantes registros e marcas culturais de um povo. Sua importância social e econômica é imensurável. O Estado de Minas Gerais é marcante por suas ricas e antigas tradições, sabores e aromas inigualáveis oriundos dos fogões e fornos a lenha interioranos, desde a época da mineração e dos tropeiros, hábitos seculares arraigados e cultivados por nossa gente até os dias atuais. Receitas para todos os gostos e todos os períodos sazonais – Natal e passagem de ano, Páscoa e Semana Santa, festas juninas, bodas, aniversários, tertúlias e saraus..

Por mais cresçam as cidades e megalópoles, transformem-se os centros urbanos, surjam receitas de comidas de países estranhos, nada substitui e substituirá o gosto e o prazer de nossos pratos regionais, preparados com o jeitinho único e especial do homem e da mulher do interior e do campo. As reuniões englobando pessoas da casa e estranhos de passagem (ontem o viajante e o tropeiro; hoje o turista, o familiar, amigos). Gente que trazia – e ainda traz – histórias de terras distantes e que levará a história do lugar; causas do momento ou que remontam a épocas de muito antigamente. Prosa gostosa, mas melhor o cheiro da comida fervendo na panela de pedra, o cheiro de alho e condimentos, sinais de que o almoço já está pronto, pratos na mesa, atiçando a fome em verdadeiro êxtase para o paladar. Se hora do café, o olor inebriante das quitandas saídas dos fornos. Caldeirões e tabuleiros oriundos das fazendas, reminiscências dos arraiais mineradores, produzidos por cunhãs, pretas velhas, sinhás moças – mulheres que criaram, temperaram pratos tão nutritivos, transformaram produtos básicos como milho, mandioca, leitão, frango, ervas e verduras campestres numa alquimia gastronômica vitais à colonização e à sobrevivência de nossa gente.

Os elos com o nosso passado minerador e das velhas fazendas são indestrutíveis. O ritual das refeições com a mão impecável de nossas avós, mães, iaiás, pretas velhas: família reunida em torno à mesa, convívio sagrado e eternizado de gerações, onde pratos típicos e quitandas sempre ocuparam lugar especial – receitas criativas aproveitando os insumos das fazendas, sempre fartos e variados: o leite fresco, o café torrado e passado no coador de pano, a manteiga caseira, o queijo de minas na chapa, frutas vindas do vasto pomar, o fubá de moinho, carnes em profusão, pratos que compõem o nosso riquíssimo arsenal culinário. Afinal, Minas foi um caminho de viandantes que, em seu percurso rumo aos sertões e ao litoral, aqui deixaram suas marcas, como o minerador nômade, o tropeiro itinerante, o sulista que até aqui conduzia muares para venda, o baiano que descia as barrancas do rio São Francisco, na dura lide com o pastoreio de gado, o bandeirante paulistano que singrou vales e montes de nosso imenso território, bem como multidões de anônimos que aqui deixaram suas marcas e peculiaridades seculares.

As muitas minas, as muitas gerais!



### Hmmm... Quitandas!

Setembro é especial para São Tiago. Neste mês, a comunidade abre as portas e seus fornos para a já tradicional Festa do Café com Biscoito. Durante o evento, moradores e turistas degustam quitutes gratuitamente enquanto experimentam, ainda, doces sabores de cultura.

Nada mais propício, então, do que falar sobre quitandas no nosso boletim. De onde vem essa palavra? Por que Minas tem tradição tão forte em produzir e servir essas delícias?

Pág. 04

### 1519: ano da primeira circum-navegação mundial

Dar a volta ao mundo, hoje, pode ser uma questão de (altos) recursos financeiros, organização e alma aventureira. Mas há 500 anos, quando Fernão de Magalhães deu início à primeira circum-navegação da História, a questão significou bem mais do que uma viagem. Na realidade, a jornada comprovou uma teoria considerada herege até então: a de que a Terra é redonda.

Pág. 08

### Histórias que "não estão no gíbi"

Difícil conhecer, hoje, quem nunca tenha folheado, lido ou mesmo esbarrado com um exemplar de quadrinhos assinado pela Marvel, pela DC ou pela brasileira Maurício de Souza Produções. Fato é que a afeição literária por esse tipo de publicação efetivamente há 150 anos, com o lançamento de uma HQ sobre um caipira, Nhô Quim.

Pág. 14

### Encomendação das Almas

"Relata-se o caso ocorrido com um famoso sacerdote nessa cidade, que fora a altas horas da noite abrir a porta de sua casa para repreender com veemência as "encomendadeiras" devido a desorganização do grupo. Não conseguiu de forma alguma abrir a fechadura..."

Pág. 15

# ADIVINHAS

1. Qual é a maior injustiça do natal?
2. O que é que tem capa mas não é super-homem, tem folha mas não é árvore, tem orelha mas não é gente?
3. O que a areia disse para o mar?

Respostas: 1- É o peru que morre e a missa é do galo.  
2- Livro; 3- Deixa de onda.

## Provérbios e Adágios

- Cachorro mordido por cobra de linguíça tem medo.
- Crie fama, e deita-te na cama.
- Cada terra com seu uso, cada roca com seu fuso.
- Cozinheiros demais, caldo estragado.
- Casamento e mortalha, no céu se talha.
- Casa onde falta pão, todos brigam e ninguém tem razão.



### Para refletir

- O destino não depende do acaso; depende das nossas decisões. *(William Jennings Bryan)*
- A única forma de prever o futuro é exercer o poder de moldá-lo. *(Eric Hoffer)*
- Não basta que todos sejam iguais perante a lei. É preciso que a lei seja igual perante todos. *(Salvador Allende)*
- O soldado, no fragor da batalha, por mais disciplinado e capacitado, muitas vezes não segue as ordens e instruções do general. É que outras são as estratégias e logísticas e outra é a realidade do momento. *(Da sabedoria Taoista)*

## EXPEDIENTE

### QUEM SOMOS:

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

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

Coordenação: Ana Clara de Paula

Revisão: Mariane Carla Fonseca.

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

Apoio: Davy Antonio Silva Reis

E-mail: credivertentes@sicoobcredivertentes.com.br

COMO FALAR CONOSCO:

BANCO DE DADOS CULTURAIS/INSTITUTO SÃO TIAGO  
APÓSTOLO

Rua São José, nº 461/A - Centro

São Tiago/MG - CEP: 36.350-000

Celular: (32) 9 9912-2254 (hor. comerc.) Tel.: (32) 3376-1286

Falar com Leticia Stefany dos Santos Santiago

## AO PÉ DA FOGUEIRA

### A MOEDA DE UM REAL (R\$ 1,00)

A história se passa por volta de 2006 em pequena comunidade de nossa região. Fato verídico.

CJ, produtor rural e empresário na área de farmácia, chega ao comércio de São Q, que atuava nos ramos de comércio de cereais e produtos agroveterinários. Informa-se quanto ao preço de um quilo de grampos para cerca.

- Três reais, esclarece o proprietário da loja.

- Dê-me um quilo, por favor! - diz o cliente - estendendo, a título de pagamento, uma nota de cinco reais.

O comerciante, após revirar a gaveta da caixa registradora, retorna com duas moedas de R\$ 1,00, a título de troco.

- Estas moedas não têm mais valor, diz o cliente. Sou também comerciante...

- Tem sim... As não recolhidas ainda são válidas, esclarece o dono da loja

- Não tem mais nenhum valor, posso lhe afirmar com plena certeza... Deixaram de circular há mais de dois anos...

Inicia-se uma discussão entre ambos, sendo São Q. irredutível em seus argumentos. As moedas, sim, valem... Caso recusasse recebê-las, o cliente ficaria sem o troco.

CJ prefere não levar avante o entrevero. Afinal, estava diante de um dos comerciantes mais finórios e astutos da região. Acomoda as duas moedas no bolso, retornando à sua casa ali nas proximidades. Vasculha o cofre onde guardava moedas, nele encontrando duas ou três de R\$ 1,00, obviamente sem nenhum valor monetário, pois tinham deixado de circular há uns 2 ou 3 anos. Reúne uma das moedas encontradas às outras duas que tinha recebido na loja, para onde retorna, e enquanto coloca as três moedas de R\$ 1,00 sobre o balcão, diz ao sagaz comerciante:

- Dê-me mais um quilo de grampos!



**NOTA** - O Governo Federal colocou a primeira moeda de R\$ 1,00 (hum real) em circulação em 01-07-1994, quando do lançamento do novo padrão monetário por ocasião do Plano Real. Retirada de circulação em 23-12-2003, devido ao alto índice de falsificação.

Algumas moedas anômalas emitidas em caráter especial de R\$ 1,00 hoje são caras e valiosas. Uma delas lançada em 1998 em homenagem aos 50 anos da Declaração Universal dos Direitos Humanos com uma tiragem de 600 mil exemplares.

A 2ª família de moedas de R\$ 1,00 (real bimetálica em aço inoxidável e aço revestido de bronze) entrou em circulação em 24-06-2002.

### POPÓ

O velho caminhão, apelidado de Popó (era aquela barulheira quando em movimento pó,pó,pó) durante uma de suas viagens para o Nordeste, acabou quebrando no interior de Pernambuco. O motorista, de nome Pedro, foi aos Correios passar um telegrama para o patrão e dono do veículo, residente em São Paulo. A funcionária dos Correios informou que o pagamento (custo da mensagem) era de acordo com o número de letras. Com pouco dinheiro no bolso, o motorista mandou-a escrever a seguinte mensagem: 15 P

Ao chegar o telegrama na residência do proprietário em São Paulo, seu filho, ao recebê-la das mãos do carteiro, intrigado, foi avisar ao pai, exclamando:

- Pai, Pedro está maluco. Olha o telegrama que ele mandou...

Seu pai, lendo a mensagem, disse: - Filho, pegue o carro na garagem. Vamos comprar peças para o caminhão...

- Mas o que o sr. entendeu ou decifrou desse telegrama?

O velho então explicou o significado dos 15 P

- Peça providenciar peças pelo primeiro portador. Popó partiu piston. Petro-lina, Pernambuco, perto posto policial. Pedro

(Fonte: Whatsapp)

Realização:



Patrocínio:



Apoio Cultural:



## História de Vida

# Um Século de Vida

*Essa história começou há muitos anos atrás.*

Na manhã do domingo dia 30 de Junho, fui até a casa do Sr Sebastião e D. Luiza, para uma agradável conversa, este casal que esse ano completa Um século de Vida. No dia 12 de Agosto de 1919, nasceu Sebastião Firmino, na comunidade do Quebra Cangalha, e no dia 13 de Dezembro (dia de Santa Luzia) do mesmo ano, nasceu na Comunidade do Jacaré, Luiza Ferreira da Silva.

Como a vida da Zona Rural era muito difícil naquela época, saíram para trabalhar, ela foi morar em Belo Horizonte e ele em Uberaba. Ambos os primos voltaram para casar e foram morar na casa do tio da D. Luiza Quinzinho Ferreira na comunidade do Jacaré, (casa em que estávamos). A casa e o retiro está aos cuidados do filho adotivo, Sebastião Eslei da Silva, casado com Dorcelina Antonia Silva, (Filho Kayky Wesley Da Silva).

Já faz 11 anos que o casal mora em Oliveira, aos cuidados da ajudante Juliana, D. Luiza fala que não gosta de morar lá por causa do barulho, que vida boa é a da roça, mas expressa: "carro velho tem que ficar perto da oficina". (risos)

No dia 22 de Setembro deste ano completam 60 anos de vida matrimonial (Bodas de Diamante), me relataram que casaram sem namorar, e são muito, mas muito felizes. Durante a vida na roça trabalhavam juntos, cortavam capim, tratavam juntos das criações e ela sozinha plantava e colhia uma horta cheia de verduras e legumes para consumo próprio e para os vizinhos. Sr Sebastião foi o primeiro morador da Região que trouxe um

casal de gado Zebu de Uberaba vindo de trem de ferro.

A vida desse casal marca tanto minha vida, que decidi escrever um pouco sobre eles e compartilhar, meus vizinhos, Sr Sebastião foi a primeira pessoa a me visitar quando nasci. Desde pequena ele sempre tinha o cuidado de levar bananas para mim. Quando comecei a estudar, fazia o caminho a pé, a casa deles era no caminho para a escola, me recordo de passar na casa deles, todos os dias, com desculpa para tomar água, mas era para D. Luiza me dar balas e doces.

O meu carinho por eles é tanto, que chego a emocionar, dá uma saudade de lembrar, quando da minha casa eu sentia o cheirinho de café torrado que era o de D. Luiza, e na segunda feira depois da semana santa, que eles chegavam de Oliveira e eu tinha certeza que o Sr. Sebastião tinha trago para mim, um cartucho de amêndoas que distribuía na procissão. Por isso eu peço muito a Deus que ilumine esses dois, e que possam viver muitos anos!!!

Completar um século de vida é pertencer à História do mundo de uma forma mais profunda, autêntica e rara. Este ano vocês alcançam essa grande meta e eu não poderia estar mais feliz. Parabéns por celebrar 100 anos!

*Larissa Bárbara Vargas  
Pedagoga  
Natural de Morro do Ferro*

# 100



Sr. Sebastião



Larissa e D. Luiza

# QUITANDAS

*“Minas são muitas, porém, poucos são aqueles que conhecem as mil faces das Gerais” (Guimarães Rosa)*

A culinária é um dos mais significativos registros culturais de um povo. Ela aflora e partilha os usos e a sabedoria de uma coletividade, ao longo dos séculos.

A tradição culinária brasileira é, por sua vez, um inigualável fruto de várias misturas e influências étnico-culturais. Muito de nossa produção é conhecida como quitanda. Doces, inúmeros deles feitos à base de açúcar e ovos, são oriundos da cozinha portuguesa, enriquecidos no Brasil com frutas tropicais e ainda por ingredientes de origem afro-ameríndia. Os salgados não fogem à regra, dada a criativa incorporação de iguarias e recheios por parte de nossos cozinheiros. São todos, porém, pratos puramente nacionais como o arroz doce, o quindim, a compota de jaca, a cocada, o doce de leite, o pão de queijo, o cuscuz, a tapioca, o munguzá, a mãe benta, a baba de moça, o doce de abóbora, o quindim de iaiá, pão de mel, pé de moleque, doce de figo, canjica, o chá de congonha, geleias caseiras, cobus, o quebra quebra, a rapadura.

As cores e sabores de nossa culinária remontam à Antiguidade e Idade Média, dada a influência portuguesa, confluindo, ao longo de nossa colonização, com as etnias e cozinhas de nossos indígenas e africanos escravizados. Desse caldeamento culinário, detemos hoje um riquíssimo acervo de saberes e sabores que tanto orgulham a cozinha e a mesa brasileira.

A culinária mineira, por sua vez, é imensurável, podendo ser sintetizada como arte-memória, criada e recriada constantemente; uma tradição passada de geração a geração com sua moldagem de receitas, seus temperos e segredos especiais; o caldeirão de sabores trazidos das fazendas de mineração e de café, dos engenhos de açúcar, em cozinhas de fogão de lenha e fornos caipiras sob a batuta de pretas velhas, sinhás donas, sábias senhoras que nos ensinaram a amar e preservar os sabores tão nutritivos de nossa terra montanhosa. Assim pratos como o frango ao molho pardo, o virado, ora-pro-nóbis, bambá de couve, feijão tropeiro, cuscuz, costelinha com canjiquinha, escondidinho, o doce de laranja da terra e tantos outros. A comida com alma mineira!

Minas apresenta uma multiplicidade inesgotável de relevos, recursos hídricos, paisagens geográficas, climas e riquezas que se complementam com a singularidade e diversidade de nossa cultura, que remonta ao período colonial, em especial a preciosa arte barroca. Festas religiosas e populares tradicionais, casarões coloniais, monumentos, igrejas, peças sacras, relevando uma arte esmerada, única, local, mas de essência universal. Os velhos caminhos que nos levam ao âmago de nosso interior, descortinando cenários históricos, cinematográficos: pequenas cidades, antigas fazendas, personagens humanos extraordinários, costumes, tradições que tornam impar nosso Estado e nossa gente.

A passagem de caravanas e viajantes, entremeio à agrura do percurso, às montanhas íngremes, o vadear rios volumosos era compensada com a “parada” em pontos específicos ou mesmo pousos improvisados, para descanso de homens e alimárias e o suprimento de víveres – algo de se excitar os sentidos, aguçar a mente e o imaginário, usufruindo de sabores e essências ao pé da fogueira, a céu aberto, momentos em que surgiriam pratos que se tornariam celebrizados, atendendo aos mais exigentes paladares; jornadas em que o tropeiro exercitava o espírito de liberdade e de altivez característicos do homem e da cultura mineira. Inicialmente itinerante – minerador, tropeiro, desbravador – o mineiro aculturado deixou-nos o legado da aventura, da resistência às intempéries e ao se fixar nas fazendas e povoações, produzindo riquezas, adquiriria a capacidade da discrição, da cautela, do arrojo inigualável. Daí a moldura, o primor dos valores e sabores de nossa culinária que, ao lado dos costumes, crenças, coreografias, artesanato, geografia, marcam indelevelmente a alma mineira.

Quitandas são, pois, comedorias e bocados ligeiros, de produção caseiro-artesanal, exceto o pão industrial, servidas com o café: bolos, biscoitos, sequilhos, broas, sonhos, roscas ou ainda produtos vindos dos quintais e pomares: queijos, doces, compotas de frutas. Sensação para o conviva de mesa farta, o aquecer pés e almas à beira do fogão a lenha, a intimidade, a convivência, cozinha grande, prosa longa a perder de vista. Na prática e convencionalmente, qualquer variedade servida em lanches, no café, acompanhamento de chás é intitulada

quitanda. Muitos são produtos com forte raiz africana mesclados às influências portuguesa e indígena, desenvolvidos pelo gênio culinário das pretas velhas e sinhás donas. Surgiram nas fazendas onde eram preparados de forma rápida e prática nos fogões de lenha, servidos fartamente aos moradores e viajantes, daí chegando às feiras das cidades.

As quitandas sortiam as mesas largas e sólidas das casas senhoriais e continuam ainda hoje repetidas nos fogões de lenha das roças ou fogões de gás das cidades. O saber e o fazer ancestrais, reavivados em nossas tradições, no compartilhamento generoso de nossas mesas, na comunhão diária de nossa gente, no convívio de nossas gerações. Para tal, por se tratar de lidimo patrimônio cultural, faz-se mister a sua preservação, valorização, pesquisas; um estoque de conhecimentos, experiências, habilidades que carecem ser dinamizados, multiplicados, pois trazem importantes impactos sociais e econômicos para as comunidades. A produção exalta a tradicional hospitalidade mineira, que, como sabemos, dispensa aviso prévio. Conservam nossas quitandas um “quê” de barroco, de tempo interior, da prática da paciência, do bom senso, do sofisma, da vivência sem abrir mão da liberdade, em meio a um universo de vigílias, sonhos, montes e vales...

Para os produtos de teor salgado, utiliza-se geralmente o termo “quitutes”: empadas, coxinhas, pasteis etc. Mesmo com a urbanização, a industrialização, o fim dos quintais, a tradição das quitandas e biscoitos caseiros permanece – e até se fortalece. Receitas coloniais de nossas avós, muitas delas passadas oralmente de mãe para filha, vem sendo resgatadas. Festivais culinários vem resgatando e divulgando tamanhas preciosidades gastronômicas, de inegável valor cultural. Produtores rurais e donas de casa tem onde e como produzir e ainda comercializar suas confeções e labores culinários.

**ETIMOLOGIA DA PALAVRA “QUITANDA”** - A palavra “quitanda” origina-se do quimbundo “kitana” (o quimbundo é uma língua de Angola) que evoluiu no português para “kitanda” (feira, mercado, local onde se fazem negócios ou vendas ou a barraca de feira ou estabelecimento onde se vendem frutas, verduras, cereais, ovos, gêneros alimentícios; sacolão) Tem o sentido ainda de estrado de bordão entrelaçado (tipo de esteira) que servia de colchão, isso porque os produtos da feira eram expostos em estrados ou tabuleiros e dessa forma vendidos por ambulantes. Em Minas Gerais, o termo “quitanda” se estende principalmente ao conjunto de doces, bolos, biscoitos, guloseimas feitos em casa e servidos para consumo doméstico ou a visitas.

Segundo outros lexicógrafos, a palavra vem do quimbundo “kinda”, uma espécie de cesto tradicional de Angola, utilizado para vender alimentos frescos pelas ruas. A palavra é também ligada ao termo “kutanda” que em quimbundo significa “ir para longe” (no sentido de “deslocar-se”, uma vez que as mercadorias eram comercializadas por ambulantes que se movimentavam pelas ruas e bairros, ainda que distantes, a fim de vendê-las).

Expressão popular “ter quitanda” – no sentido de ter saúde, prestígio, posição social, status.



## ALGUNS TIPOS OU MODALIDADES DE RECIPIENTES:

**Anoque** – cesto de bambu, couro com concavidade onde se faz a de-coada

**Arimbá** – boião ou vasilha de vidro para guardar doces em calda, com-potas etc.

**Aturá** – cesto com quatro pernas, utilizado principalmente para trans- portar mandioca, café etc.

**Baquité** – espécie de balaio; samburá

**Bruaca** – recipiente feito de couro de boi, devidamente amaciado na água, ajustado e costurado dentro de uma caixa rústica com tampa

**Cabaz** – cesto de verga ou junco geralmente com tampa e asa arqueada

**Caçuz** – cestos grandes de cipó ou vime com aselhas, presos aos ca- beçotes das cangalhas dos animais, um de cada lado, para conduzir cargas

**Cangalha** – armação de madeira ou de ferro coberto de esteiras para o transporte de cargas em cavalos, burros ou mesmo bois

**Capanga** – “bolsa de tela grossa ou de cordas trançadas de algodão com nós em que o tropeiro guarda o fumo, a pederneira, o fuzil e o bar- bante, tudo misturado como numa bolsa de colegial” (Richard Burton – “Viagem aos Planaltos do Brasil” vol. 1, Col. Brasiliana 197, Edit.Nacional/ INL, 1983, p. 169); pequena bolsa de mão.

**Chorra** – pichel ou cântaro de barro com bico

**Cuba** – vasilha de madeira para pisar as uvas

**Gabião** – cesto grande, reforçado utilizado para transportar terra, es- terco, adubo

**Galheta** – pequeno vaso que contém água ou vinho para a missa

**Gamela** – prato côncavo aberto em madeira macia, geralmente a game- leira (*ficus dollaria*), às vezes com seis, sete pés de circunferência. São de várias formas: redondas, quadra- das, oblongas, profundas, rasas



**Garajau** (grajá) – cesto fechado e oblongo no qual os roceiros, a pé ou a cavalo, conduzem galinhas, ovos, louças etc. recheado de capim ou palha para evitar danos à carga transportada

**Gigo** – cesto de vime ou junco, estreito e alto, próprio para transportar louças

**Gomil** – jarro de boca estreita

**Jacá** – cesto de formato variável, feito de casca de bambu cortado e comprimido (ou ainda de taquara ou de cipó); tem a forma de um parale- logramo achatado, onde se acondicionam produtos diversos, como café, mandioca, carnes, toucinho, milho em palha, queijos etc., conduzidos às costas de animais ou humanas ou são ainda adaptados para cangalhas

**Mocó** – bolsa que se usa a tiracolo, geralmente para se transportar pa- péis, pequenas provisões (farnel); mucuta

**Panacum** – cesto grande de talas usado na condução de peças e objetos de maior porte em viagens; canastra

**Paralheiro** – recipiente em que se baldeia o melado de uma tacha a outra nos engenhos de açúcar

**Parilha** – grelha sustentada por manivelas para o preparo de carnes; churrasqueira

**Pichel** – antiga vasilha ou cântaro para se tirar vinho dos tonéis ou pipas; vaso antigo geralmente de estanho para se tomar vinho

**Poruca** – peneira onde se senga (escolhe) o café em grãos, separando-o das cascas etc.

**Quibando** – peneira grossa feita de palha para sessar (peneirar, joeirar) arroz, café etc.; urupema

**Quiçama** – pequeno jacá feito de taquara, de uso doméstico (RJ/MG); quiçamba

**Rominhol** – lata com um cabo de pau usada para retirar o melado quen- te do tacho nos engenhos

**Samburá** – cesto feito de cipó e taquara: ex- pressão “pescar para o meu samburá” – cuidar dos próprios interesses, arranjar-se

**Sururuca** – peneira grossa, rústica

**Tacho** – vaso de metal ou de barro largo, fundo, geralmente com asas; antiga medida de 25 litros

**Taleiga** – saco pequeno e alongado

**Tamina** – vaso (vasilha) com que se media a ração diária dos escravos; quantidade de cota de água (ou de alimentos) que cada pessoa podia ti- rar das fontes (ou armazéns) públicos em tempo de seca

**Tarefa** – talha para onde escorre o azeite nos lagares

**Tarro** – recipiente onde se coloca o leite ordenhado; balde

**Teiga** – antigo tipo de cesto, usado como medida para cereais

**Tendal** – lugar onde se assentam as formas nos engenhos de açúcar; armação ou tábua onde se expõe charque, queijos, produtos à venda

**Tulha** – arca ou balaio de grandes proporções usado para guardar ce- reais; celeiro;

**Tupé** – esteira em que se espalham os produtos colhi- dos na lavoura para aí secarem

**Uru** – cesto feito de palha de carnaúba com alças



## GLOSSÁRIO – QUITANDAS

Nossa riquíssima e multissecular tradição culinária é eivada de receitas típicas, oriundas e com a marca indelével de nossos antepassados portu- gueses, africanos e indígenas, repassadas de geração a geração, frequen- temente de forma oral, cujas denominações típicas, por vezes pitorescas, tão comuns no passado, correm o risco de perda ou esquecimento, ne- cessitando ser resgatadas. Receitas geralmente práticas, com os insumos (ingredientes e condimentos) disponíveis, adaptadas pelas donas de casa ou viajantes. Algumas dessas interessantes denominações:

• **Abarém** – bolo de milho ralado (antigamente na pedra) e cozido envol- to em folhas de bananeira

• **Abatini** – bebida feita de milho cozido e fermentado

• **Abum** – bolo feito de milho, azeite e mel

• **Açaçá** – angu de farinha de arroz ou milho; bolinho de milho branco ou amarelo ralado ou moído, cozido até se tornar gelatinoso e envolvido, ainda quente, em folhas de bananeira; refrigerante de fubá mimoso de arroz ou milho fermentado em água açucarada

• **Acepipe** – iguaria saborosa; pitéu

• **Alfajor** – biscoito recheado

• **Alcomonia** – pé de moleque

• **Alcorce** – massa de açúcar para cobrir bolos, doces

• **Aletria** – massa ou farinha de trigo em fios delgados; espécie de ma- carrão

• **Alféloa** – pasta de açúcar ou melaço em ponto grosso (“puxa”) que, ao esfriar e manipulada até embranquecer e com a qual se fazem balas, caramelos, artigos de confeitaria etc.

• **Alfenim** (ou verônica) – massa doce branca feita com açúcar carame- lado e polvilho, a qual se dá um ponto especial, distribuída nas festas do Divino e outras festividades religiosas

• **Alheira** – chouriço temperado com alhos

• **Aluá** – doce de leite com amêndoas trituradas; bebida refrigerante feita com farinha de arroz ou milho torrado fermentado com açúcar em potes de barro (NE) ou com cascas de abacaxi (BA/MG) pelo mesmo processo; vinho feito de milho

• **Araca** – aguardente feita/extraída de arroz fermentado

• **Arimbá** – boião ou vasilha de vidro para guardar doces em calda

• **Bambá** – farofa ou caldo à base de fubá, couve e a que se podem acrescentar ingre- dientes como linguiça, carne moída etc.

• **Bazulaque** – doce de coco ou de cidra ra- lados e mel

• **Bechamel** – molho salgado feito com gor- dura, farinha etc.

• **Belhó** – bolo de abóbora feito com farinha de trigo e açúcar fritado(s) na manteiga ou azeite

• **Beiju** – pão ou broa feito de massa fresca de tapioca, à qual se mistura coco ralado e açúcar

• **Belim** – bolo de farinha de milho preparado (amassado) com melado, embrulhado em folhas e cozido em tacho

• **Birô** (capitão) – porção de comida (“bolinho”) que se leva de uma só vez à boca

• **Bobó** – comida (origem africana) feita com feijão, banana, azeite de dendê, inhame ou mandioca; vinagre de quiabo

• **Brioche** – pãozinho fofo feito de farinha de trigo, fermento, manteiga, sal e ovos

• **Bródio** – comezaina; refeição; caldo ou sopa que se distribuía à porta dos conventos e casas de caridade

• **Brote** – biscoito pequeno, torrado feito de farinha de trigo; bolacha

• **Buré** (boré) – mingau ou creme de milho verde picado, acrescido de cambuquira, servido geralmente nas noites frias

• **Buruso** – resíduos de frutas, de cana etc. depois de espremidos; bagaço

• **Cambica** – bebida quente e emulsionada com açúcar feita com murici, pitanga, maracujá etc. a que se adiciona cachaça ou vinho

• **Cambuquira** – nome dado aos brotos e folhas novas da aboboreira e que depois de preparados, transformam-se num prato (verdura) saboroso e típico da culinária interiorana

• **Capilé** – xarope de frutas (abacaxi, caju etc.)

• **Caramelo** – gulodice feita de açúcar fun- dido e decomposto ao fogo, a que se juntam cacau, café etc.

• **Caratuá** – sarrabulhos; comida feita com sangue e físsuras de porco ou de outro animal



- **Caribé** - mingau de farinha fina; alimento preparado com polpa de abacate
- **Carimã** - massa ou pasta azeda de mandioca mole, reduzida a bolos que se põem a secar ao sol; bolo feito de farinha de mandioca
- **Caruru** - prato ou iguaria à base de caruru (ou quiabo) ao qual se juntam camarão fresco e seco, peixe, amendoim torrado, berinjela etc. tudo temperado com azeite de dendê, pimenta, coentro, comendo-se geralmente com acompanhamento de arroz; jambê



• **Casadinhos – biscoitos pequenos, redondos que se unem com doces ou geleias**

- **Cavaca** - biscoito seco, arredondado, revestido com açúcar de confeiteiro
- **Chipa** - bolo de massa de milho cozido, fervedo, socado e passado na peneira, misturado com leite e assado no borralho (hoje é também preparado com polvilho e queijo ralado em forma de rosquinha e levado ao fogo).

- **Chouriço** – pedaço de tripa recheada com massa de carne, gordura e temperos; iguaria feita de sangue de porco e açúcar
- **Cobu** – biscoito ou broa de fubá assado sobre folhas de bananeira; pamonha ou ainda vulgarmente chamado “joão deitado”
- **Codório** - gole de vinho ou aguardente; cálice ou porção de bebida
- **Colorau** - corante (condimento) vegetal vermelho, extraído geralmente do urucum
- **Compota** - doce de frutas cozidas em calda de açúcar
- **Consoada** - pequena refeição à noite em dia de jejum; merenda; presente de doces ou de dinheiro em dia de Natal; banquete ou ceia familiar na noite de Natal
- **Croquetes** - bolinho de carne picada recoberto de massa de farinha de rosca; almôndega
- **Curaçau** - licor alcohólico feito com aguardente e casca de laranja amarga (laranja da terra, limão cravo etc.); caipirinha
- **Ebó** - iguaria feita de milho, azeite de dendê e feijão fradinho torrado

- **Eirú** - massa ou pasta de ervas condimentares, mescladas para tempero
- **Enxundia** – gordura (banha) da carne de animais
- **Épulas** – iguarias; guloseimas; comida; manjares (epulário – comensal, conviva)



- **Farnel** - provisão de alimentos; matula
- **Farro** - bolo de farinha de trigo amassado com água e sal
- **Farte** (fortalejo, farto) – bolo de açúcar e amêndoas (ou castanhas de caju) envolto em capa de farinha de trigo
- **Fécula** - farinha extraída de raízes ou tubérculos (mandioca, araruta etc.)
- **Fiambre** – carne, em especial presunto, preparado para se comer frio; provisão de alimentos para viagem
- **Folar** – bolo grande ou pão cozido



- **Furrundum** – doce de cidra ou mamão
- **Garapa** - suco de cana de açúcar; mistura de água com mel ou açúcar
- **Gaspacho** – sopa de pão com vários temperos: azeite, alho, cebola, pickles etc.
- **Gauderiar** (goderar) - ficar vendo os outros comerem à espera de que lhe deem alguma coisa; chegar com os olhos; andar errante de casa

- em casa; parasitar; flautear
- **Gebelê** – mexido à base de arroz e feijão
- **Geleia** – caldo ou suco fermentado de frutas, cozidas com açúcar e que se deixa esfriar, antes de ser servido
- **Glacê** – frutas secas e cobertas com açúcar cristalizado
- **Gorupema** – canjica grossa, geralmente de milho branco
- **Grolado** – doce de frutas das quais não se retira a casca
- **Guaxima (ou guanxuma)** – arbusto usado para se fazer vassoura na zona rural para raer (varrer) fornos; suas raízes são medicinais (bactericidas) segundo a oralidade

- **Jacuba** – refresco ou pirão feito com farinha, café ou chá (de congonha), água fervente, temperado com açúcar ou mel, adicionando-se às vezes cachaça (era a primeira refeição do dia dos bandeirantes, caboclos, tropeiros etc.); farinha de milho de beijus
- **Jambê** – iguaria feita com o caruru
- **Jembê** – prato ou iguaria feito com quiabo e abobrinha, podendo ser



incluídos ervas e temperos, acompanhado geralmente de lombo de porco, angu etc.

- **Jimbelê** – canjica; munguzá
- **Jimbolô** – comida seca; farnel; matula
- **Jinjibirra** – bebida fermentada feita de frutos, gengibre, açúcar, ácido tartárico, fermento de pão e água

- **Lardo** – toucinho em tiras ou talhos, geralmente para entremear (recheiar) peças de carne
- **Maçal** – soro de leite que se obtém espremendo o queijo
- **Manampança** (malanpança) - espécie de beiju espesso, feito de massa de mandioca, temperado com açúcar e erva doce ou canela e depois de ser colocado entre folhas de bananeira é posto a tostar no forno
- **Manauês** (manuê) – espécie de bolo feito de fubá de milho, mel e outros ingredientes
- **Manjar branco** (ou simplesmente manjar) – iguaria feita com leite e maíseira servida em geral com compota de ameixa preta (ou outra fruta)
- **Manzape** – bolo à base de milho ou de farinha de mandioca
- **Mascavo** – açúcar bruto não depurado e não refinado, de cor escura; também chamado de açúcar “mulatino”



- **Matula** – comida prática ou provisão que se faz geralmente para viagens ou de uso imediato; farnel; matalotagem
- **Melindre** – bolo à base de mel
- **Mentira** - biscoito redondinho, achatado, feito de massa de pão de ló (RJ)
- **Merengue** – bolo (doce ou pasta) feito com claras de ovos batidas com açúcar e levado ao forno; suspiro

- **Mica** – pequena porção; pequena quantidade
- **Mironga** – pudim de pão
- **Mojica** – mingau bem cozido, feito em fogo lento
- **Moqueca** – guisado de carne de peixe, mariscos, aves etc. em que pimenta, azeite de dendê são os principais ingredientes em termos de temperos e enrolados em folhas de bananeira ou caetés para assar



- **Munguzá** – iguaria feita de grãos de milho, geralmente branco, cozido em caldo açucarado ao qual se juntam leite de vaca ou de coco, amendoim, além de polvilho com canela; canjica
- **Musse** - iguaria doce ou salgada de consistência cremosa, servida fria
- **Nhoque** – prato à base de massa cozida (feita de farinha de trigo, batata, ovos e queijo parmesão) ao qual se acrescenta molho de tomate
- **Nugá** – doce (guloseima) feita de amêndoas, nozes, caramelo e mel; nogado

- **Olho de sogra** – doce feito de ameixas ou tâmaras cobertas e recheadas



- **Paçoca** – prato à base de carne assada e farinha de mandioca batidas no pilão
- **Paio** – carne de porco ensacada em tripa grossa
- **Pamonã** – prato sertanejo preparado com farinha de mandioca ou de milho, carne, peixe etc.; revirado
- **Panqueca** – iguaria feita de ovos, farinha de trigo, manteiga etc. a qual se acrescentam carne picada ou queijo ou pedaços de frutas (banana, maçã etc.)
- **Patê** – pasta cozida de fígado (ou outra variedade de carne)
- **Pau-a-pique** – iguaria feita com fubá de milho
- **Pavê** – doce em palitos embebido em licor e disposto em camadas entremeadas (recheadas) de chocolate, gemas, manteiga e/ou outros ingredientes
- **Pé-de-moleque** – doce à base de amendoim; alcomonia

- **Peta** – bolinho de mandioca
- **Pirão** – papa grossa de farinha de mandioca; escaldado
- **Pitança** – ração ou comida diária; prato extra em dia de festa
- **Pitéu** – petisco; guloseima; iguaria delicada; acepipe
- **Pitora** – fatias de lombo fritas com toucinho

- **Poia** – bolo ou pão de trigo grande e alto
- **Puba** – massa de mandioca posta a fermentar e depois transformada em farinha fina e azeda própria para bolos
- **Quebra Torto** (tira-torto) – quitanda ou petisco improvisado, confeccionado de momento para prover emergências alimentares



- **Quenga** – guisado de galinha com quiabo
- **Queques** – (do inglês cake) bolos
- **Quibebe** – prato à base de abóbora (grelas ou a própria abóbora) às vezes como contorno ou decoração de carnes assadas ou outros pratos



- **Quiçamã** – mingau de polvilho
- **Quimama** – prato à base de gergelim ou cereais; qualquer iguaria apetecível

- **Quindim** – doce feito de gemas de ovos, coco e açúcar
- **Quipoqué** – iguaria de feijão cozinhado com vários temperos; caldo de feijão
- **Quirera** - (em tupi designa milho quebrado ou partido) canjiquinha; senga. Trata-se de precioso prato acompanhado de carne de porco
- **Quitute** - iguaria fina; acepipe
- **Reado** - pipoca em pó com azeite de dendê e açúcar
- **Refogado** - molho com gordura, cebola, alho e outros temperos
- **Rocambolê** - bolo doce ou salgado enrolado com recheios e assado em tabuleiro; também chamado popularmente de “colchão de noiva”, Garibaldi, fatias de Pio IX;



• **Rolão** - farinha grossa; parte mais grossa da farinha

- **Sambongo** (ou currumbá) – doce de coco ralado ou de mamão verde e melado
- **Sarapatel** – iguaria preparada com sangue, rim, fígado, bofe e coração de porco ou carneiro

- **Sêmola** – farinha (fécula) granulada resultante da moagem de trigo ou outros cereais e utilizada no preparo de massas, sopas etc.
- **Sequilhos** – biscoitos secos, farináceos feitos de araruta, fubá, limão, polvilho etc.

- **Siricaia** – manjar ou creme (rocambolê) feito de leite, pão, queijo, açúcar, ovos e aromatizado com canela
- **Sulfê** - iguaria preparada com farinha de trigo e outros ingredientes reduzidos a purê, ligados com gemas de ovos e claras batidas em neve e levados ao fogo

- **Tabefe** - espécie de gema preparada com leite, ovos e açúcar fervidos; soro de leite coalhado
- **Tapioca** - beijos feitos a partir da fécula de mandioca a qual se adicionam camadas de coco ralado etc.
- **Tareco** - espécie de pão de ló em pequenas rodelas
- **Tendadeira** - tábua sobre a qual se estende o pão ou massa (que se está amassando e que se vai cozer, assar etc.)
- **Tofe** - caramelo feito com açúcar mascavo
- **Torresmo (ou rojão)** - toicinho frito em pequenos pedaços ou fatias

- **Torrija** - torrada embebida em vinho e coberta com açúcar, ovos etc.
- **Tracanzaz** (tracalhaz) - naco grande; grande fatia ou porção
- **Tumbança** (tabança) - iguaria feita de suco de caju; castanha assada e pilada no açúcar
- **Tutu** - guisado de feijão cozido,



amassado e coado e depois engrossado com farinha de mandioca, acompanhado de linguiça, torresmo etc.

- **Ungui** – mexido ou prato à base de farofa de mandioca ou de milho, ao qual se acrescenta (mistura-se) feijão; tutu
- **Vapado** (vápido) – sem saber, insípido
- **Virado** – guisado geralmente de frango e farinha de milho (ou ainda as variedades com feijão, milho verde, couve, queijos e ovos etc.)

- **Virado de feijão** (viradinho) – prato típico feito à base de feijão, geralmente mulatinho, que depois de cozido e escorrido, é refogado com bastante gordura e temperos e misturado com um pouco de farinha de milho ou mandioca
- **Xerém** – milho pilado para cuscuz e bolo; xerém (ou xexém) indica também uma dança caipira executada ao som de sanfona
- **Ximango** – variedade de biscoito reforçado com a utilização maciça de ovos
- **Xiró** – caldo de arroz temperado com sal; canja
- **Zoró** – prato à base de camarões, quiabo, azeite e condimentos
- **Zurrapa** – vinho (ou bebida) de má qualidade.

## DENOMINAÇÕES PITORESCAS

Quitandas ou pratos doces e salgados com nomes curiosos, peculiares, tais como: amor em pedaços, pé-de-moleque, mãe-benta, açaçá, beijos de freira, beijo doce, beijos de dama, escondidinho, orelha de gato, pão de padre, quebra queixo, cabo de machado (variedade de pamonha), carolina (carolaine), quero-quero, cuca, baba-de-moça, língua de sogra, papos-de-anjo, quindim de iaiá, meia lua, saudades, olho-de-sogra, beijos-de-dama, casadinhos, caburé, biscoito-do-céu, veranista, bem-casados, ciúme-de-arlequim, engordapadre, espera-marido, João deitado, lua-de-mel, maria-sapeca, lobozó, cavaca, chapisco, mané pelado, assoprinhos-de-moça, abará, quenga, efô, iaiá-e-ioiô, maneco-com-jaleco, aluá, aberém, arroz-de-viúva, baião de dois, siricaia, queimadinho, cabeça de macaco, tareco, ninho de ovo, coscorão, porco espinho, mané pelado, tijolo, bomba, bicota de mulata etc.

*NOTAS – Sobre doces e sua origem principalmente portuguesa ver matéria em nosso boletim nº LXXXV - out/2014.*

## TORTA DE SÃO TIAGO

**Massa:** 80 gr de manteiga  
50 gr de açúcar  
2 gemas  
175 gr de farinha de trigo

**Recheio:** 3 ovos  
150 gr açúcar  
Raspa de  $\frac{1}{2}$  limão  
1 colher (chá) de canela  
400 gr de farinha de amêndoas  
1 colher (sopa) de manteiga derretida  
1 colher (chá) de essência de amêndoa(opcional)  
Açúcar (confeiteiro) para polvilhar

### Preparo:

**Massa** - Bata a manteiga com o açúcar até ficar um creme. Adicione as gemas e o trigo (apenas misturando). Abra a massa com o rolo (entre plásticos) e coloque em forma de aro removível ou com fundo falso de 30 cm. Leve ao forno pré-aquecido por 12 minutos.

**Recheio** - Bata os ovos com o açúcar até dobrar(em) de volume. Adicione a raspa de limão, a canela e continue batendo. Por último, a farinha de amêndoas, a manteiga derretida e a essência (se quiser). Despeje toda a massa pré assada e volte ao forno por 18 minutos. Deixe esfriar e desinforme. Fiz um molde da cruz, centralizei toda a torta e peneirei o açúcar de confeiteiro.



Circum-navegação é uma viagem marítima em torno de um lugar, que pode ser uma ilha, um continente ou toda a Terra. A primeira circum-navegação da história do mundo, devidamente reconhecida, foi realizada no século XVI (entre 1519 e 1522) por Fernão de Magalhães, português de nascimento, completada pelo comandante Juan Sebastian Delcano, visto Fernão de Magalhães ter morrido no transcurso da viagem.

A viagem de Fernão de Magalhães viria comprovar o que se especulava desde a época de Pitágoras no século V a.C, ou seja de que a Terra era realmente redonda. A tese da esfericidade da Terra era vista como herética pelos eclesiásticos da época (século XVI) e por causa da tese, muitos foram levados às masmorras e fogueiras da Inquisição. Fernão de Magalhães que sonhava ser o primeiro a dar a volta em torno da Terra, não conseguiu apoio e recursos do rei de Portugal, levando o audacioso navegador a procurar, em 1517, reconhecimento no país concorrente, a Espanha, onde encontrou a devida acolhida do rei Carlos V (1500-1558), interessado então na conquista das Ilhas Molucas ou Ilhas das Especiarias (hoje Indonésia).

Em 20 de setembro de 1519, saindo de Sanlúcar de Barrameda, à frente de cinco caravelas (San Antonio, Concepcion, Victoria, Santiago e Trinidad, esta a nau capitânia). Fernão de Magalhães<sup>(1)</sup> iniciou a perigosa viagem, enfrentando e subjugando várias revoltas de tripulações. Chegou à costa sul-americana, passando pelo Rio de Janeiro (13/12), daí navegando rumo ao sul, descobrindo (novembro/2020) a passagem interoceânica entre o Atlântico e o Pacífico, hoje Estreito de Magalhães; um ano após, chegaria às Filipinas, onde seria morto em combate com nativos (1521) O percurso seria completado por Sebastian Delcano (1476-1526), a bordo da nau "Victoria", a única que restara<sup>(2)</sup> ancorando em Sevilha no dia 08 de setembro de 1522. Dos 237 marinheiros que tinham iniciado a viagem, após 3 anos enfrentando tempestades, conflitos, fome e sede, somente 18 sobreviventes estavam de volta, dentre eles o italiano Antonio de Pigafetta (1481-1534), historiador da expedição. Um feito memorável.

**NOTAS**

(1) Fernão de Magalhães nasceu em Sabrosa, Vila Real, Portugal em 1480. Aos 22 anos, alistou-se na Armada das Índias, participando de várias batalhas marítimas como a de Canono (1506); esteve ainda a serviço do rei D. Manuel I (1469-1521) lutando ainda no Marrocos.

O sucesso da viagem – 1ª circum-navegação do globo terrestre – inauguraria nova rota de comércio pelo Oceano Pacífico, além de comprovar definitivamente a esfericidade da Terra.

(2) A nau "Santiago" se perdeu no extremo sul da (hoje) Argentina, enquanto a nau "San Antonio", após um motim, retornou à Espanha. Em 15/03/1521 a esquadra remanescente chega à Ilha dos Ladrões (hoje Arquipélago de Guam); em 07/04/1521 a Cebu (Filipinas). A nau "Concepcion" foi incendiada em Molucas (Indonésia) por falta de homens para operá-la; a nau "Trinidad" permaneceu em Molucas para reparos.

**ALGUNS HISTÓRICOS SOBRE CIRCUM-NAVEGAÇÕES**

- Segundo o historiador grego Heródoto ("Os nove livros da História", vol. IV), o continente africano foi circum-navegado pelos fenícios do século VII a.C. A expedição fora financiada pelo imperador Neco II, por volta de 610 a.C, que desejava encontrar uma passagem para o Ocidente através do Mar Vermelho e levou 3 anos de duração.

De acordo com o historiador Jeffrey B. Russell, os gregos – outros grandes navegadores da antiguidade – muito antes de Eratóstenes (300 a.C) ter calculado o diâmetro da Terra, tinham a concepção de que a mesma era redonda.

- Outros pesquisadores afirmam que o navegador chinês Ming Zheng He, à frente de uma esquadra de 4 navios, circum-navegou o mundo entre 1421 e 1423. É a opinião do inglês Gavin Menzies em sua obra "1421 – The Year China discovered the World". A esquadra saíra do porto de Taicang, em Nanquim, então capital do Império Chinês, passou pelo estreito de Malaca, Índia, Península Arábica, Cabo da Boa Esperança, atingindo a América (portanto antes de Colombo). Eram barcos enormes que levavam 850 homens e consumiram na sua construção cerca de 6.000 árvores, pilhadas no Vietnã.

- A 2ª viagem de circum-navegação conhecida foi realizada entre 1577 e 1580 pelo aventureiro inglês Francis Drake que, capitaneando o "Golden Hind", à frente de 5 pequenos navios, contornou a América do Sul, atacando galeões espanhóis no caminho; atracou em Plymouth a 26-09-1580, sendo recebido com grandes honras pela rainha Elizabeth.

Outra viagem foi a do sacerdote franciscano Ignácio de Loyola que saiu de Cádiz em 1580, chegou à América (Porto Rico e México), dali chegando ao Pacífico, às Filipinas, China (onde ficou aprisionado durante um ano), Japão, retornando à Europa em 1584. Em 1585, o intrépido religioso partiu para uma nova viagem em volta do mundo, dessa vez em sentido inverso, tornando-se o primeiro ser humano a realizar duas dessas viagens e em direções opostas.

Alguns navegantes, em suas viagens de circum-navegação, partiram da Holanda como Francesco Carletti (entre 1594 e 1602) e Pedro Cubero (de 1670 a 1679).



# SÃO TIAGO

## 70 anos de emancipação política e administrativa

Na busca do ouro muitos desbravadores e tropeiros por aqui passaram, tudo começou entre os rios do Peixe e Jacaré e o seu primeiro nome foi Paragem de Santo Antônio. Depois, conforme a promessa atendida pelo santo que traziam em seus surrões os seus primeiros habitantes construíram uma Igrejinha dedicada a São Tiago em cujo arraial foi se formando no seu entorno.

Hoje não é mais o ouro como pedra preciosa que dá segmento na economia local e, sim, a indústria dos tradicionais biscoitos feitos ao longo da nossa história e que ganharam destaque e visibilidade à cidade no estado e no país a partir da década de 80.

Muitos agora nem precisam ir longe para conseguir emprego, as fábricas de biscoitos são um caminho que abriram portas para o crescimento de outros seguimentos.

São Tiago é conhecida como cidade hospitaleira por acolher a todos com grande carinho e mesmo no servir o delicioso café com biscoitos que é uma característica do lugar. Por isso que ganhou carinhosamente o nome de "Terra do Café com Biscoito".

Brava gente que trabalha, constrói, dedica; gente que sonha, que tem fé, que estuda, que gosta de música, de poesia, de arte, que vibra...

Gente de festa, de alegria, de tradição. Gente que tem um jeitinho especial de ser! Gente bonita! E de muitas histórias para contar!

Muitos são são-tiaguenses de nascimento, outros aqui vieram e construíram sua vida tornando-se cidadãos são-tiaguenses de coração que o dizem com grande orgulho. Outros foram embora por necessidades, mas quando fala em São Tiago o coração bate mais forte: Minha terrinha!

Cidade de pessoas importantes que não só deram a sua contribuição para o progresso local, como para outras localidades. E assim vamos tecendo a amizade, a partilha, as lutas de cada dia.

Hoje são 70 anos de comemoração da emancipação político administrativa do município. Parabéns São Tiago!

*Marcus Santiago*  
Membro do IHGST



## Completa 5 anos de existência em São Tiago

O ensino a distância por meio de Instituição de Ensino Superior está presente em São Tiago desde 2007 quando teve duas turmas dos cursos de formação de professores pela Faculdade do Noroeste de Minas (FINOM), nas áreas de Pedagogia, História e Geografia até início de 2011.

No ano de 2014 alguns dos ex-alunos do curso à distância, Ana Paula Lara, Adriana Carvalho e Marcus Santiago, tiveram a ideia de implantar um outro polo de educação a distância em São Tiago para atender a demanda dos interessados que não tinham como se locomover para outras cidades todos os dias a fim de estudar. Com isso conseguiram firmar um convênio com a Universidade Metropolitana de Santos (UNIMES) – renomada instituição do estado de São Paulo -, estabelecida em Santos, que já oferece a Educação à Distância desde 2003.

Tão logo seus membros se capacitaram para implantar o Polo na cidade indo até Santos para conhecer de perto o processo de funcionamento da educação a distância oferecida pela UNIMES.

Para implantação do Polo EAD vieram somar ao empreendimento educacional Prefeitura Municipal na pessoa do prefeito da época, Sr. Irimar Mendes; todos os vereadores do mandato de 2013-2016 e da secretária de educação, Sra. Diana Mata. Foram os primeiros professores/tutores: Adriana Carvalho, Ana Paula Lara, Raquel Caputo, Luís Fernando de Sousa e Uemerson Alessandro Santos Oliveira.

O primeiro vestibular realizado na cidade aconteceu no dia 19 de julho de 2014, marcando assim a instalação oficial da UNIMES Virtual em São Tiago. Atualmente a Universidade oferece vários cursos divididos em 13 licenciaturas, com duração de 3 anos; 7 bacharelados, com duração de 4 anos e 10 tecnológicos, com duração de 2 anos. Vários dos ex-alunos ao logo desses cinco anos já conseguiram entrar no mercado de trabalho desenvolvendo suas atividades em empresas e escolas como estagiários, contratados e concursados. A Universidade no Polo de São Tiago já diplomou 86 alunos oriundos de Bom Sucesso, Carmo da Mata, Carmópolis de Minas, São João del-Rei, Coronel Xavier Chaves, Oliveira, Mercês de Água Limpa, Ritópolis, Ibituruna e Morro do Ferro. O Polo da UNIMES Virtual funciona na Escola Municipal "Dep. José Aldo dos Santos" de segunda a sexta-feira de 17 às 20h30.

Nossa gratidão a todos que tem nos apoiado: escolas, empresas, prefeitura, benfeitores e diretoria do Instituto de Educação e Cultura de São Tiago, mantenedor do Polo de São Tiago.

*Equipe de Comunicação*  
Polo de São Tiago/UNIMES



# Mensagem de boas-vindas da Paróquia de N. Sra. das Mercês e agradecimento às autoridades pela reinstalação da Polícia Militar no distrito de Mercês de Água Limpa

Prezados Senhores, Caríssimas Senhoras,  
É com grande satisfação que nossa Paróquia os acolhe, desejando-lhes boas-vindas, agradecendo por tão nobre presença e reinstalação do subdestacamento da Polícia Militar em nosso distrito.

Uma das formas de avaliar se o serviço prestado à sociedade está a contento é o reconhecimento, a gratidão. São as palavras de “obrigado”, é um abraço, é a certeza de que, graças ao empenho dos senhores, a segurança de nossa comunidade está garantida. Agradecer é também reafirmar nossa admiração e orgulho pela Polícia Militar de nossa querida Minas Gerais.

Por isso expressamos aqui intensa gratidão, em especial a Deus, por ter nos concedido autoridades responsáveis e comprometidas com a Segurança Pública e com o Bem-estar Social do nosso Município, em especial, do nosso Distrito de Mercês de Água Limpa.

Temos conhecimento e certeza de que não foi fácil. Foram necessárias reivindicações, muitas viagens, vários encontros e contatos com autoridades, incontáveis trocas de ideias e sugestões...

Mas hoje, com a graça de Deus, respeito ao povo água-limpense e esforço de autoridades municipais, estaduais e até federais, presenciamos nosso sonho feito realidade! Teremos ao nosso lado amigos policiais que farão o possível e, certamente, até o impossível, para que tenhamos paz e tranquilidade em nossas ruas, no entorno de nossa Comunidade e em nossas residências. Poderemos descansar em paz, pois nossos familiares estarão protegidos pelo cuidado, pelo carinho, pela responsabilidade e pelo profissionalismo justo e correto desses nossos amigos. Sintam-se em casa.

Por essa grande, nobre conquista, pelo belo futuro que nos espera e pela certeza do progresso de nossa querida Mercês de Água Limpa, agradecemos a todos que acreditaram, se empenharam e lutaram para que estivéssemos aqui hoje participando dessa data tão festiva!

Que Deus seja louvado!!!

*Paróquia N.ª. Sra. das Mercês.  
Carlita Maria de Castro e Coelho  
Secretária Paroquial  
Membro do IHGST*



## LIVROS RECEBIDOS

1. Agradecemos ao nosso distinto amigo sr. João Carlos de Andrade, conceituado empresário de nosso meio, que gentilmente, nos enviou 1 ex. do livro “Memórias de Caminhoneiros Leiteiros – Mercadores do Progresso” que realça a epopeia e o notável trabalho social e econômico realizado pelos caminhoneiros leiteiros de nossa região – em particular os de Morro do Ferro e Oliveira – no passado. Nossos cumprimentos, ademais, aos autores, organizadores e patrocinadores de tão relevante material memorialístico e humano.

2. Agradecemos, outrossim, ao amigo Fúvio Olímpio de O. Pinto, DD. Prefeito Municipal de Coronel Xavier Chaves, que nos brindou com 1 ex. da obra “Família Escrava e Riqueza na Comarca do Rio das Mortes: o Distrito da Lage e o Quarteirão do Mosquito”, autoria da Prof.ª Maria Lúcia Resende Chaves Teixeira, livro editado/patrocinado por aquela egrégia Prefeitura, em parceria com a Editora Annablume. Parabéns pela louvável iniciativa!

3. De igual forma, nosso apreço aos distintos amigos Dr. Alair Coelho de Resende e Stela Vale Lara, autores da aprazível obra “Resende Costa, a Flor das Vertentes”, tendo a gentileza de nos enviar um exemplar autografado. Ricas lembranças e histórias de nossa memorável Resende Costa!

As citadas obras acham-se à disposição de nossos leitores e interessados.

# A GENTE MORRE E TUDO FICA AÍ

**A gente morre** e fica tudo aí.

Os planos a longo prazo e as tarefas de casa,  
As dívidas do banco,  
As parcelas do carro novo que a gente comprou para ter status.

**A gente morre** sem sequer guardar as comidas na geladeira,  
Tudo apodrece, a roupa fica no varal.

**A gente morre**, se dissolve e some toda a importância que pensávamos que tínhamos,  
A vida continua, as pessoas superam e seguem suas rotinas normalmente.

**A gente morre** e todos os grandes problemas que achávamos que tínhamos se transformam em um imenso vazio, não existem problemas.

Os problemas moram dentro de nós.  
As coisas têm a energia que colocamos nelas e exercem em nós a influência que permitimos.

**A gente morre** e o mundo continua caótico, como se a nossa presença ou ausência não fizesse a menor diferença.

Na verdade, não faz.  
Somos pequenos, porém, prepotentes. Vivemos nos esquecendo de que a morte anda sempre à espreita.

**A gente morre**, pois é.

É bem assim: piscou, morreu.  
O cachorro é doado e se apegam aos novos donos.  
Os viúvos se casam novamente, fazem sexo, andam de mãos dadas e vão ao cinema.

**A gente morre** e somos rapidamente substituídos no cargo que ocupávamos na empresa.

As coisas que sequer emprestavamos dão doadas, algumas jogadas fora.

Quando menos se espera, **a gente morre**. Aliás, quem espera morrer?

Se a gente esperasse pela morte, talvez a gente vivesse melhor.

Talvez a gente esperasse menos dos outros,  
Se a gente esperasse pela morte, talvez a gente perdoasse mais, risse mais,  
Sáísse à tarde para ver o mar, talvez a gente quisesse mais tempo e menos dinheiro.

Quem sabe a gente entendesse que não vale a pena se entristecer com as coisas banais,  
Ouvisse mais música e dançasse mesmo sem saber.

O tempo voa.

A partir do momento que a gente nasce, começa a viagem veloz com destino ao fim.  
E ainda há aqueles que vivem com pressa!

Sem se dar o presente de reparar que cada dia a mais é um dia a menos, porque **a gente morre** o tempo todo, aos poucos e um pouco mais a cada segundo que passa.

**O que você está fazendo com o pouco tempo que te resta?**

*Autor desconhecido  
Extraído do Jornal do Cooperado  
SICOOB Frutal*



- Viva com otimismo. Dentro de você existe um gênio.
- Desenvolva sua inteligência, melhore sua auto imagem, aplique seus talentos para fins nobres e elevados.
- Não se impressione com notícias alarmantes e tristes, siga em frente sem temer obstáculos.
- Não desanime, não se lamente, não permita que o pessimismo e a descrença amofinem seu coração.
- Viva com entusiasmo, persistência, confiança, buscando sempre condições de vida.
- Evite falar de crise, doença e dificuldades, fale em saúde, sucesso e paz.
- Melhorando nossos pensamentos e nossas atitudes melhoramos nossos negócios e nossos destinos.
- Pense no melhor, fale no melhor, trabalhe, sempre para o melhor.
- O pensamento é vida, a vida é expansão, expanda-se, reanima-se, movimenta-se.
- Aumente seu otimismo e sua alegria de viver.



# BANCO FINANCIAL

Antônio Luciano Pereira morreu em 19 de junho de 1990

Antonio Luciano Pereira,<sup>(1)</sup> um poderoso empresário mineiro dos meados do século passado, famoso pela ganância e senso de oportunidades em negócios - falta de escrúpulos e rapinagem, um homem acima da lei, segundo muitas fontes - e mais famoso ainda pela sua concupiscência, voracidade e depravação sexual, era também banqueiro - dono do Banco Financial<sup>(2)</sup>. Proprietário, por bem ou por mal, de milhares de lotes em Belo Horizonte, centenas de fazendas em vários Estados, como Minas Gerais, Goiás e Mato Grosso (chegou a mudar o leito do Rio São Francisco na região de Lagoa da Prata, onde tinha uma usina de açúcar) e praticamente todos os cinemas da Capital mineira eram de sua propriedade.

Como banqueiro, inaugurou agências em várias cidades mineiras, inclusive São Tiago. Ao que se deduz, sem obedecer normativos e regulamentos legais então vigorantes, quando não descumprindo-os abertamente. Aqui a sucursal do banco funcionava na hoje Praça Min. Gabriel Passos (então denominada Praça Gov. Valadares), esquina com a Rua D<sup>a</sup> Teófila Navarro.

Agência recém implantada, contando com poucos funcionários dentre eles o gerente, sr. José Geraldo da Silva (Zé Sales) e como caixa a Srt<sup>a</sup>. Inácia Campos, ambos já falecidos. Naqueles tempos, ainda não existia o Banco Central (este viria a ser criado pelo regime militar em 1964) e o órgão responsável pela fiscalização de bancos e instituições financeiras em geral era a SUMOC-Superintendência da Moeda e do Crédito.

1954 - manhã fria, nevoenta. Desce do ônibus, vindo de São João del-Rei, um senhor já quarentão, cabelos levemente grisalhos, elegantemente vestido. Terno de brim bege claro, camisa marca "marvelo", gravata escura, chapéu de aba curta combinando com a cor do terno. Pasta a tiracolo. Elegante no vestir, cavalheiro e de hábitos sociáveis, puxa conversa com alguns moradores. Cidade pequena, o estranho logo atrai a atenção geral. Apresenta-se como viajante comercial, representando firmas da capital do País (então o Rio de Janeiro) para toda a nossa região nas áreas de chapelaria, armarinhos, vestuário em geral, pretendendo fazer o "pião" ou o centro de negócios a partir de São Tiago. Brinca com algumas crianças na praça. Especula discretamente sobre a cidade, inclusive se havia agências bancárias, ao que é plenamente esclarecido. Informa-se se há hotel ou pensão, sendo-lhe indicada a do

Luís Caputo. Dirige-se a Igreja Matriz onde faz suas orações, entabulando papo com Pe. José Duque, coincidentemente ali presente.

À tarde, expediente bancário aberto, adentra a agência do Banco Financial. Movimento tranquilo, estando os poucos funcionários no atendimento à clientela. Apresenta-se, como de sempre, como representante comercial, esclarecendo pretender se estabelecer na região por tempo ilimitado, tendo São Tiago como "ponto" para suas andanças e negócios. Manifesta interesse em abrir uma conta corrente, no que é prontamente atendido. Exibe documentos, decerto duplos ou dúbios. Fornece dados cadastrais aleatórios. Fichas de abertura providenciadas e assinadas. Procede a bom depósito em sua conta corrente recém aberta. Solicita um talonário de cheques, na verdade um talonário curinga, pleiteando, na verdade, - dada a sua condição doravante de "grande correntista" - cheque especial, que lhe é entregue no ato; operação que, naqueles tempos, era expressamente proibida pelos normativos da SUMOC. O primeiro talonário somente poderia ser entregue após determinado prazo e cumpridas várias normas e regras regimentalmente fixadas (aprovação da abertura da c/c pela matriz, avaliação de ficha cadastral, impressão e fornecimento do talonário também pela matriz, etc., o que demandava algum tempo).

Conta corrente formalizada, talonário à mão, o pretenso viajante - alegando ter depositado todo o seu dinheiro e que se "esquecera" de algumas despesas imediatas na cidade a serem honradas, como pensão, passagens rodoviárias, requisita um saque e acima do valor de seu depósito. Afinal, tinha à mão um cheque especial. É igualmente atendido. Alguns clientes aguardando a vez. O estranho, nesse instante, saca da pasta a sua real identidade - era inspetor federal lotado na SUMOC<sup>(3)</sup>. Esclarece que, por determinação superior, todas as agências do Banco Financial estavam sendo rastreadas e praticamente todas fechadas pela ocorrência de anormalidades, como as que verificara ali. Convoca, ou melhor retém dois dos clientes presentes, arrolando-os como testemunhas. Tomou de uma lista, relacionando todas as irregularidades então constatadas, desde a falta de alvará ou carta autorizativa de funcionamento até as operacionais como abertura de conta corrente com documentação "fabricada", entrega de talonários no ato da abertura, concessão de crédito sem cadastro aprovado e sem

lastro documental, etc.

Declarou: - esta agência está fechada! Lacrou-a, a seguir, na presença das testemunhas e outras autoridades ali, para tal, chamadas. Agência fechada, os funcionários viram-se sem salários, ao que se sabe, jamais pagos; correntistas sem o dinheiro ali depositado e também jamais resarcido<sup>(4)</sup>; o locador sem a cor do dinheiro do aluguel do imóvel.



CHEQUE BANCO FINANCIAL DA PRODUÇÃO AG. BELO HORIZONTE 1940'S

## NOTAS

(1) Antonio Luciano é uma das personagens, no imaginário popular, das mais controvertidas, senão escabrosas. Natural de Bom Despacho (MG), médico de formação, embora nunca tenha exercido a profissão; vestia-se, porém, geralmente de branco. Amigo pessoal de Juscelino Kubitschek, chegou a ser deputado federal pelo antigo PSD.

Lúbrico, obcecado por sexo, um “coleccionador de virgens”, (ver box “Jus primae noctis”) manteve relações com centenas, milhares de mulheres (fala-se em mais de 2000), havendo registros policiais e judiciais de vários casos de incesto, há décadas, na justiça mineira. Circunstâncias que, sequer a irreverência e a imaginação do escritor Nélson Rodrigues poderiam conceber. Questionado sobre incesto, Antonio Luciano se explicou, certa vez: “Passarinho não tem pai, só tem mãe”.

No processo de divisão patrimonial, após sua morte em 20/06/1990, habilitaram-se, de imediato, 30 filhos, tidos com 28 diferentes mulheres, sendo 3 deles com Clara, a mulher (esposa) oficial. A maioria das mulheres com quem Antonio Luciano se envolveu eram moças pobres, vindas do interior, ingênuas muitas, aliciadas por câftens a serviço do magnata libertino ou ainda entregues a ele pelos próprios pais em troca de dinheiro. Na sede da imobiliária Fayal, de onde Antonio Luciano administrava seu fabuloso patrimônio, eram negociadas as virgindades e onde se via, frequentemente, num espetáculo deprimente, mães ou mesmo pais acompanhando até a porta, as filhas para o “banquete” nas alcovas “lucianas”, ou melhor, luciferinas...

A divisão dos bens do poderoso e libidinoso empresário corre, desde então, na justiça mineira, por força do grande e intrincado número de herdeiros. E escândalos e guerras entre herdeiros pipocam a todo instante...

(2)O Banco Financiale Luciano ou ainda Banco Financiale da Produção, era assim sua denominação oficial, foi constituído em 22/12/1942.

(3)SUMOC- Superintendência da Moeda e do Crédito, instituída pelo Decreto Lei nº 7293, de 02/02/1945 com a finalidade de exercer o controle do mercado monetário no Brasil. Era subordinada ao Ministério da Fazenda. Tinha, como atribuições, dentre outras: requerer emissão de papel moeda; receber depósitos bancários; delimitar taxas de juros; autorizar compra e venda de ouro ou cambiais; fiscalizar bancos; promover compra e venda de títulos do governo federal na Bolsa de Valores, etc.

Foi extinta em 31/03/1965, quando o Banco Central, então recém criado pelo regime militar, iniciou suas atividades.

(4) Um dos atrativos do Banco Financiale e largamente alardeado era o pagamento de 2% a mais em todas as aplicações. Prometia cobrir todas as taxas dos bancos concorrentes. Muita gente, entre nós, enganada pela propaganda, vendeu gado, bens, para depositar/aplicar no “banco do Antonio Luciano”. Perderam tudo...

## CAUSO

Em seu livro de memórias “Baioneta calada, baioneta falada”, o advogado e ex-deputado federal Genival Tourinho relata curioso episódio. Era ele, à época, jovem escrivão de polícia e deu voz de prisão a Antonio Luciano que o desacatarara e o agredira com palavras dentro da delegacia. O poderoso empresário ali fora, por força de violenta briga entre duas de suas amantes. Exigia a liberação das mesmas. Ante as ofensas, Genival chamou o guarda e ordenou: “- Mete no xadrez!” Antonio Luciano ficou detido até que encerrado o plantão de Genival, seu substituto - o colega que o rendeu - preferiu liberar o libidinoso e perigoso magnata. A atitude arrojada de Genival, contudo, custou-lhe a inimizade permanente de Antonio Luciano, um homem a quem ninguém ousava contestar.

## “JUS PRIMAE NOCTIS”

“Jus primae noctis”, também chamado de “direito das primícias” ou “direito da pernada” era uma prerrogativa – “feudal rule” - que os senhores feudais tinham de desvirginar as noivas, no âmbito de seus domínios, na noite de suas bodas. Era uma manifestação ou consagração do direito absoluto do senhor sobre seus súditos, como afirmação da vassalagem e de “eugenia” (todos os filhos dos vassalalhos ou o máximo deles terem o sangue do senhor feudal), sendo que lhe cabia ainda toda e qualquer decisão sobre casamentos e conflitos. Tema que aparece sistematicamente em romances e filmes (“Senhor da guerra”, “Coração valente”, etc.) de ambientação medieval.

Esse costume feudal era chamado na França de “droit de cuissage” e na Alemanha “Herrenrecht”. Afirma-se que esse costume só foi inteiramente eliminado na França em 1789 com a eclosão da “Revolução Francesa” e na Itália teria vigorado até meados do séc. XIX. No Brasil, embora a hipocrisia reinante e a lei não escrita, era prática habitual dos senhores de escravos e grandes proprietários de terras violentar as mulheres sob seus domínios e aqui não se esperava sequer pelas bodas... Uma prática que Antonio Luciano restaurou, no século XX, em plena Minas Gerais conservadora e carola, à custa de farto dinheiro e da vergonhosa omissão e vista grossa das autoridades e da sociedade...

# HISTÓRIAS EM QUADRINHOS



Procurou um refúgio, mas vendo que nem assim se livrava da sanha do diabo do toco,

pulou sobre a mesa, pondo tudo em estilhaços.

O primeiro quadrinho (gibi) brasileiro apareceu há cerca de 150 anos, conquistando, desde então, fãs em todo o País. Eram “As aventuras de Nhô Quim ou Impressões de uma viagem à Corte” do artista italo-brasileiro Ângelo Agostini. Começava assim: “Nhô Quim decide-se a deixar os lares paternos. Cobrem-no de beijos, abraços, conselhos e bênçãos! Montado no cavalinho ruço, diz o nosso herói o último adeus!”

Nesta obra, publicada em 30 de janeiro de 1869, a HQ conta a história do caipira Nhô Quim que troca a ingênua vida do campo pela vida e aventuras na Corte (cidade do Rio de Janeiro). Inspirava-se nos moldes do livro “Histoire de Mr. Jabot” (1833) do suíço Rodolphe Topffer, que narra suas histórias (textos) por meio de ilustrações com legendas. Vinte e seis anos depois de Agostini, o ilustrador americano Richard Felton Outcault lançaria o primeiro quadrinho do mundo – Yellow Kid – que se tornaria, segundo os pesquisadores, o marco inicial da indústria de quadrinhos. Foi ele o primeiro a apresentar balões de fala e outras técnicas ilustrativo-visuais.

Eram os albos da chamada “Nona Arte”, que, saindo do papel, atinge hoje as telas de TV, dos cinemas e do computador (videogames e séries). Os filmes de super-heróis, com efeitos especiais e muito marketing, muitos deles adaptados de quadrinhos, são dos mais lucrativos para a indústria cinematográfica mundial. As HQ’s abririam, por outro lado, espaço, visibilidade e mesmo prestígio para as minorias como LLGBI, negros e a chamada contracultura (underground) que passaram a ter vez e frequência na mídia, instrumentalizando, muitas vezes através do humor, as questões que reforçam suas lutas identitárias. Personagens negros, engajados na defesa de suas causas, surgiriam a exemplo da “Pantera Negra” (1966), “Tempestade” (1970) quebrando paradigmas e códigos sociais conservadores. Outros como “Wolverine e Jubileu”, heróis que não conseguem se relacionar com humanos ou mutantes.

As HQ’s veiculariam as charges, geralmente carregadas de crítica social e uma gama enorme de heróis, além da venda de revistas infantis a preços acessíveis a todos. O Brasil é hoje um polo de artistas renomados internacionalmente, muitos deles com atuação em editoras estrangeiras, ao lado de vasto e assíduo público, leitor(es) de quadrinhos. Nossa produção autoral é versátil, conquistando todo tipo de público, seja do infantil ao de terror. Muitos são desenhistas e profissionais independentes.



## LINHA DO TEMPO

**1837** – circula o primeiro desenho em formato de charge, de autoria de Manuel de Araújo Porto Alegre, produzido em litografia e vendido em folha ou papel avulso

**1844** – o mesmo autor cria a revista de humor político “A Lanterna Mágica”

**1855** – o francês Sebastien Auguste Sisson publica “O Namoro – quadros ao vivo por S.Céu” na revista “O Brasil Ilustrado”.

**1905** – o jornalista Bartolomeu de Souza e Silva cria “O Tico-Tico”, primeira revista brasileira – que circularia até 1977 – a publicar somente histórias em quadrinhos com várias narrativas

**1934** – criação da revista “Suplemento Juvenil” permitindo aos leitores brasileiros a oportunidade de conhecer personagens e heróis famosos como Flash Gordon, Dick Tracy, Tarzan etc.

**1939** – publicada entre 1939 e 1986, a série “Superman” surgiu no ápice da Era de Ouro das HQ’s, período em que as revistas de super-heróis tornaram-se uma febre, vendidas aos milhares, principalmente nas bancas de revistas, por poucos centavos.

**1964** – Millor Fernandes cria a revista PIF-PAF, misturando humor, críticas com técnicas de ilustrações, tirinhas e pequenos textos.

**1967** – a Rede Bandeirantes, em parceria com a Editora Ebal, exhibe a série “The Marvel Super Heroes” e lança os quadrinhos dos heróis Capitão América, Hulk, Thor e Homem de Ferro.

**1970** – Mauricio de Souza publica tirinhas dos personagens Cebolinha, Cascão e Mônica e lança a primeira revista da “Turma da Mônica”, que hoje tem filmes, HQ e produtos comerciais.

**1989** – com o sucesso do livro “Menino Maluquinho” lançado em 1980, o artista Ziraldo publica uma série de quadrinhos sobre o personagem e que circularia até 2007.

**2008** – chega às bancas a primeira edição da “Turma da Mônica Jovem”, com uma série de histórias em forma de mangá sobre a adolescência.

**2015** – lançado o “Social Comics”, serviço de assinaturas que possibilita o acesso ilimitado, por parte dos leitores, de seus quadrinhos favoritos por meio de desktop, tablets ou celulares.

**2017** – o Prêmio Jabuti, a principal premiação da literatura brasileira, institui a categoria HQ’s (que, até então, eram classificadas nas categorias de ilustração, capa, didática ou paradidática).

Alguns personagens de HQ’s que preencheram nossa infância e muitos deles, ainda hoje, em circulação (“vivos” editorialmente)

Homem de Ferro (1963) – Ciborgue – X Men – Guardiões da Galáxia – Capuz Vermelho – Deadpool – Viúva Negra (1964) – Arqueiro Verde – Arlequina – Batman – Fantasma – Homem Aranha (1962) – O Incrível Hulk (1962) – Doutor Estranho (1963) – Pantera Negra (1966) – Thor (1962) – Feiticeira Escarlate (1964) – Galactus (1966) – Loki (1962) – Gavião Arqueiro (1964) – Tribunal Vivo – Professor Charles Xavier (1963) – Magneto (1963) – Demolidor (1964) – Nick Fury (1963) – Adam Warlock (1967) – Jean Grey (1963) – Visão (1968) – Marvel (1967) – Mulher Hulk (1980) – Anjo (1963) – Surfista Prateado (1966) – Quarteto Fantástico (1961) – Homem Formiga (1962).



# Encomendação de almas: Mistérios e religiosidade popular

por VAN UFSJ • 24 de maio de 2012

São João del-Rei e São Tiago, duas cidades do Campo das Vertentes possuem – cada uma ao seu modo – uma tradição peculiar chamada encomendação de almas. Grupos compostos por fiéis católicos saem às ruas da cidade na quaresma, à noite, rezando em preces e cânticos aos mortos. Os pontos principais para oração e meditação são as esquinas, encruzilhadas, portas de cemitérios e igrejas.

Segundo o folclorista Ulisses Passarelli, “o rito da cultura popular conhecido por encomendação das almas praticado no período da quaresma com o objetivo de rogar preces em favor das almas, visando seu progresso espiritual e alívio das penas. Objetiva ainda exortar aos vivos o cumprimento dos ideais cristãos para livrar-se das penas infernais. O rito, sempre noturno, tem como característica marcante o aspecto tétrico, o canto lúgubre e o cunho lendário envolvendo os mortos”.

Embora próximas, cada cidade possui seu próprio rito. Em São João del-Rei, o grupo responsável pela encomendação é muito antigo, talvez setecentista. Sua composição é de homens. A execução dos cânticos é feita por instrumentos em forma de orquestra, o que trás um grande diferencial por dar mais brilhantismo ao rito. Outro fato que comprova a atuação é a partitura que faz parte do acervo da Lira Sanjoanense que data de 1809.

Alerta, mortais, alerta! E porque não duvidais, Lembrai-vos daqueles, Dai-lhes, por piedade,

Que é tempo como está visto... como é certo mandar ele, que em pranto desfeito, o socorro vosso,

Que a Paixão de Jesus Cristo, que oreis por todo aquele, já sentem o efeito por um pai-nosso

Sua morte faz lembrar. que ele veio libertar da triste agonia. e ave-maria!

\*Trecho de partitura do acervo da Lira Sanjoanense datado de 1809\*

Juntos, orquestra e coro formam um grupo, que é acompanhado por alguns fiéis. O rito acontece durante três sextas-feiras da quaresma. A cada dia, são sete paradas para o canto, acompanhado da matraca e seguido da reza do terço em cada interrupção.

Alerta, alerta, um pecador!

Em São Tiago, a tradição é antiga. Em tempos remotos, conforme relatos da atual coordenadora, Sra. Antônia Santiago existiam dois grupos, sendo um masculino, outro feminino. O de homens era coordenado pelo popular Sr. Eduardo, passando depois a José Bruno. Acompanhava-se de piston, clarineta, saxofone e matraca. Contudo pela falta de novos coordenadores este grupo se extinguiu. O de mulheres ainda se mantém, passando de dona Maria Rosa a dona Sebastiana, depois a dona Benedita (“Nenêga”), que era filha da anterior.

Desde a constituição da encomendação de almas, em São Tiago, consta que os grupos não usavam berra-boi, nem

lençóis brancos sobre a cabeça, o que difere de outras cidades de Minas. Um fato curioso que até hoje assusta as pessoas são as superstições, onde não se podia olhar para trás, nem assistir a sua passagem. Fato que se justifica pelos antigos moradores de que se isso ocorresse haveria de acontecer como, por exemplo, a transformação da vela que era dada a pessoa que via a encomendação de almas passando em um “osso humano” ou mesmo ao virar se para trás ver almas agonizando.

Relata-se o caso ocorrido com um famoso sacerdote nessa cidade, que fora a altas horas da noite abrir a porta de sua casa para repreender com veemência as “encomendadeiras” devido a desorganização do grupo. Não conseguiu de forma alguma abrir a fechadura. Foi impossível destrancá-la. No outro dia a mesma porta destrancou normalmente, sem problemas. Uma causa sobrenatural a travara. Comenta-se que daí em diante o próprio padre passou a defender aquela tradição, dizendo que mesmo deixando a desejar na organização, conservava um valor religioso real.

A cantoria do grupo não tem acompanhamento instrumental além de uma matraca. Reúnem-se às 23 horas no portão do cemitério, onde, após acender uma vela, que ali fica depositada, fazem algumas orações iniciais, bate-se a matraca e canta-se o “alerta, pecadores!” e depois um rogo à virgem:

S – Alerta, alerta, um pecador! Óh virgem Senhora,  
Lembremos das benditas almas... mãe dos pecadores,

C – Benditas almas lembrai-nos das penas  
do purgatório! da eternidade ...

S – Peço que reze um pai-nosso...

C – Um pai-nosso e uma ave-maria!

S – Pelas almas do purgatório...

C – Benditas almas do purgatório!

Seja! Seja! Seja! seja,

pelo amor de Deus!!!

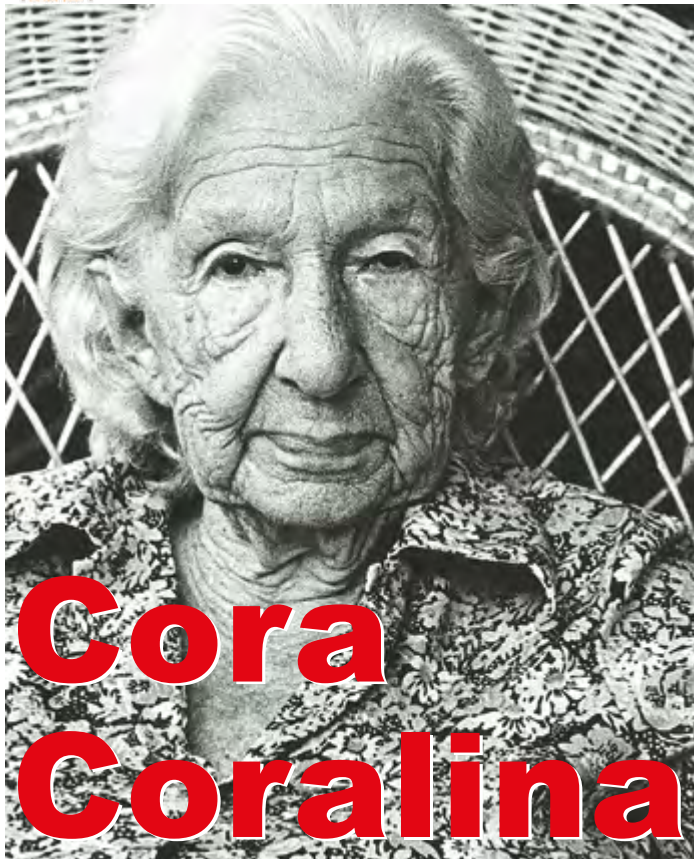
\*Obs.: S – solista ; C – coro\*

A seguir, de mãos dadas, rezam um pai-nosso e uma ave-maria. Batem a matraca. Saem pelas ruas, cantando e rezando os mistérios do rosário. Após cada canto a matraca é acionada e assim nas encruzilhadas, onde param a cantar. Cada parada é chamada “ponto”. O número de pontos a percorrer deve ser ímpar. Os dias de sair à rua são as 2ª, 4ª e 6ª feiras da quaresma. Durante a semana santa, na semana das dores saem todos os dias.

De acordo com Passarelli, existem três motivos para que a cerimônia de “Encomendação de Almas” permaneça até hoje: tradição, credence e fé. Já o Padre Diovany Roquim, pároco da Catedral de Oliveira, destaca que a Igreja Católica sempre apoiou e incentivou a oração pelos falecidos, desde seu início cultuou a memória de seus santos e rezou pelos que passam à morte e os preparou para este momento. Também que a Quaresma, como pregação da conversão e da penitência – “Tu és pó e ao pó voltarás”, quando começa pelas cinzas. “Mas quando as orações são marcadas por rituais estranhos, medo, obrigações complicadas elas precisam ser mais bem compreendida para fugir à superstição”, conclui Roquim.

Reportagem: Francisco José e Marcus Santiago.

Foto: Marcus Santiago.



# Cora Coralina

Cora Coralina é o pseudônimo de Ana Lins dos Guimarães Peixoto (1889-1985). Nasceu na cidade de Goiás, antiga Villa Boa de Goyaz, filha de Francisco de Paula Lins dos Guimarães Peixoto, desembargador nomeado por D. Pedro II, e Jacinta Luísa do Couto Brandão. Foi criada às margens do rio Vermelho, em uma casa comprada por sua família no século XIX, quando seu avô ainda era uma criança. Estima-se que essa casa fora construída em meados do século XVIII, sendo uma das primeiras construções da região. Aos 15 anos de idade, Ana se tornou Cora, derivativo de coração. Coralina veio depois, como uma soma de sonoridade e tradução literária.

Poeta e contista brasileira de prestígio, Cora se tornou um dos marcos da nossa literatura. Iniciou sua carreira literária aos 14 anos com o conto *Tragédia na Roça*, publicado no Anuário Histórico e Geográfico do Estado de Goiás.

Casou-se com o advogado Cantídio Tolentino de Figueiredo Brêtas e teve seis filhos. O casamento a afastou de Goiás por 45 anos. Ao voltar às suas origens, viúva, iniciou uma nova atividade, a de doceira (conheça a obra *Doceira e Poeta*). Além de fazer seus doces, Aninha, como também era chamada, escreveu a maioria de seus versos nas horas vagas ou entre panelas e fogão.

Cora publicou o seu primeiro livro aos 76 anos e despontou como detentora de uma das maiores expressividades da poesia moderna. Em 1982, mesmo tendo estudado somente até o equivalente ao segundo ano do atual Ensino Fundamental, recebeu o título de Doutora Honoris Causa da Universidade Federal de Goiás. No ano seguinte, foi a vencedora do concurso Intelectual do Ano do Troféu Juca Pato, tornando-se a primeira mulher a receber tal honraria. Em 1984, foi eleita Símbolo da Mulher Trabalhadora Rural pela Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO).

Após a morte da poeta, em 1985, amigos e parentes se reuniram e criaram a Associação Casa de Cora Coralina, entidade de direito privado e sem fins lucrativos que mantém o Museu Casa de Cora Coralina. De acordo com o seu estatuto, a sua finalidade é “projetar, executar, colaborar e incentivar atividades culturais, artísticas, educacionais, ambientais, visando, sobretudo, a valorização da identidade sociocultural do povo goiano, bem como preservar a memória e divulgar a vida e a obra de Cora Coralina”.

## CORA CORALINA: ORAÇÃO DO MILHO

Senhor, nada valho.  
Sou a planta humilde dos quintais pequenos e das  
lavouras pobres.  
Meu grão, perdido por acaso,  
nasce e cresce na terra descuidada.  
Ponho folhas e haste, e se me ajudardes, Senhor,  
mesmo planta de acaso, solitária,  
dou espigas e devolvo em muitos grãos  
o grão perdido inicial, salvo por milagre,  
que a terra fecundou.  
Sou a planta primária da lavoura.  
Não me pertence a hierarquia tradicional do trigo  
e de mim não se faz o pão alvo universal.  
O Justo não me consagrou Pão de Vida, nem  
lugar me foi dado nos altares.  
Sou apenas o alimento forte e substancial dos que  
trabalham a terra, onde não vingam o trigo nobre.  
Sou de origem obscura e de ascendência pobre,  
alimento de rústicos e animais do jugo.

Quando os deuses da Hélade corriam pelos bosques,  
coroados de rosas e de espigas,  
quando os hebreus iam em longas caravanas  
buscar na terra do Egito o trigo dos faraós,  
quando Rute respigava cantando nas searas de Booz  
e Jesus abençoava os trigais maduros,  
eu era apenas o bró nativo das tabas ameríndias.

Fui o ango pesado e constante do escravo na exaustão  
do eito.  
Sou a broa grosseira e modesta do pequeno sitiante.  
Sou a farinha econômica do proletário.  
Sou a polenta do imigrante e a miga dos que começam a  
vida em terra estranha.  
Alimento de porcos e do triste mu de carga.  
O que me planta não levanta comércio, nem vantagem  
dinheiro.  
Sou apenas a fartura generosa e despreocupada dos paióis.  
Sou o cocho abastecido donde ruma o gado.  
Sou o canto festivo dos galos na glória do dia que  
amanhece.  
Sou o cacarejo alegre das poedeiras à volta dos seus ninhos.  
Sou a pobreza vegetal agradecida a Vós, Senhor,  
que me fizestes necessário e humilde.  
Sou o milho.

*Poemas dos becos de Goiás e estórias mais*  
Cora Coralina  
Global Editora – 14ª edição, 1987

## LIVROS DE CORA CORALINA

*Poemas dos Becos de Goiás e estórias mais* (1965)  
*As cocadas* (2007)  
*Meu livro de cordel* (1976)  
*Poema do milho*  
*Vintém de cobre* (1983)  
*A menina, o cofrinho e a vovó*  
*Os meninos verdes*  
*O tesouro da casa velha* (1989)  
*Contas de dividir e 36 bolos*