

## EDITORIAL CULTURA

Cultura, cultura, cultura! Nunca é demais proclamar a importância da divulgação, disseminação e prática da cultura em todos os níveis – individual e coletivo. É direito inalienável de todo cidadão o acesso aos bens culturais de seu País e da Humanidade.

Deveria ser obrigatório aos administradores públicos – da mesma forma que na agenda dos candidatos a cargos eletivos – a fixação e execução de metas, as mais ambiciosas possíveis, no tocante às ações culturais. Assim como se planeja, se fixam dotações e se cuida dos problemas da saúde, educação, saneamento, transportes, moradia, a cultura deve merecer um capítulo especial por parte da administração pública, das empresas e de cada cidadão. Muitas dessas iniciativas dependem simplesmente de boa gestão, de criatividade, seriedade.

Todos temos direito a um ambiente cultural: programas de estímulo à leitura, à música popular e clássica; apoio a orquestras, corporações musicais, grupos de dança, teatro, artes plásticas. O ser humano também vive de representações, de expressões elevadas, de sublimidade. As pessoas necessitam de opções para que saiam do bar, desgrudem-se de novelas e videogames, descolem-se de shoppings.

Cabe igualmente, não só ao Executivo, mas em especial ao Legislativo, – e, no caso mais próximo às câmaras municipais – serem coadjuvantes e apoiadores de projetos culturais de interesse coletivo. Às escolas, ademais, a função de mostrar aos educandos, a valiosa herança cultural e de conhecimento que herdamos e carregamos das gerações passadas.

Deputados, vereadores são representantes do povo, para tal democra-

ticamente eleitos; não são, pois, meros apêndices, paus mandados do Executivo. “Onde Executivo e Legislativo estão juntos, não há liberdade” (Montesquieu). Muitos menos, podem ser opositores intransigentes. Deputados e vereadores têm importância fundamental na vida da comunidade: são artérias das aspirações populares e tem que estar atentos às necessidades básicas, à voz e valores da comunidade.

A administração Pública, com a contribuição cidadã, deve voltar-se para preocupações mínimas e iniciativas de ambiência: a estética da cidade, o combate ao excesso de ruídos provocados desnecessariamente por anunciantes, veículos; ruas limpas, praças urbanizadas, arborizadas, casas com passeios e fachadas decentes; punição exemplar para os “bota-foras”, com o gestor público cumprindo sua função de coleta, aterro sanitário, etc.

Política, mandato popular não são negócios, não se é estar a serviço de partidos, empreiteiras, de grupos econômicos, religiosos ou ideológicos de qualquer natureza. É estar, sim, a serviço do bem comum, consubstanciado em planejamentos e propostas idôneas, progressistas, inovadoras.

Cultura e humanismo andam de mãos dadas. Aprender sempre, sistematizar, criar, ter bom gosto são sinônimos de elevação, grandeza, hegemonia cultural. Começar por nós, por nossa rua, onde vivemos. Termos orgulho de nossa cidade, de nosso País, de nossa condição humana. Exigir das autoridades iniciativas de valorização do patrimônio cultural local – monumentos, tradições, espaços artísticos, revitalização ambiental, comprometimento institucional!

## AO PÉ DA FOGUEIRA

### "VAI DAR BARULHO..."

Geraldo de Souza Resende, nosso avô paterno, mais conhecido como Geraldo do Córrego Fundo, embora cortês, hospitaleiro, era homem franco, posicionamento firme e quando necessário, de não muitas palavras.

Diligente, hábil administrador, tinha sempre alguma reserva financeira e que, eventualmente, emprestava. Tempos, inícios do século passado, em que não havia bancos na região e dinheiro era um produto raro, caro, em poucas e abonadas mãos, especialmente fazendeiros e até párocos.

Certo cidadão, pessoa de pouco conceito e conhecida em todas aquelas paragens e ribeiras como “enrolado”, “encrenqueiro e fintador” aparece, certa monta, na fazenda. Estava à procura de dinheiro emprestado. Manhã fria, com aspectos de geada caída pela madrugada por aquelas infimas serras e fundões.

Recebido formalmente, com todo cavalheirismo, café servido na sala de jantar, nosso avô informou ao recém chegado:

- Algum dinheiro, você sabe, eu tenho... E para as pessoas próximas e corretas...

Após haurir um pouco de ar, senão um tanto desconfortado ante o assunto, completou:

- Mas há um detalhe muito peculiar que o amigo precisa conhecer... e ver!

Conduziu o visitante até a uma escrivaninha, no quarto contíguo que lhe servia de escritório, ricocheteou a chave retirada do bolso do casaco, abriu uma das gavetas, cédulas e cédulas de réis, devidamente empacotadas, à mostra e exibidas de visu ao visitante, ali todo entusiasmado, eufórico.

- Está vendo as cédulas?

- Sim, são Geraldo...

O fazendeiro fechou, a seguir, com lentidão - com um toque de arte e delicadeza nos dedos - a gaveta. Repôs a chave ao bolso do sobretudo, confeção caseira, lã pura de ovinos criados na fazenda. Achevou com as mãos as golas, que realmente, até dentro de casa, a temperatura estava



MONTAGEM/INTERNET

gelada. Solicitou, em seguida, ao “pedinte” que encostasse e pressionasse o ouvido por sobre a tampa do imóvel, na altura da gaveta onde se alojava o dinheiro, o que o forasteiro, mesmo sem bem entender, o fez.

- Está ouvindo alguma coisa, algum barulho dentro da gaveta?! Inquiriu o fazendeiro.

O cidadão, após comprimir, uma vez mais, o ouvido, a essa altura, já com um sorriso desajeitado, estranhando todo aquele ritual, nada captando, de som no interior do móvel, respondeu:

- Não há barulho algum, são Geraldo...

- Tem certeza, meu amigo, não percebeu nenhum ruído, nada?

- Não, tudo quieto...

- Que bom, então... Que continue esse silêncio, as notas guardadinhas na gaveta, pois se elas saírem daí, passarem para as suas mãos, meu caro, ah! vai dar um barulho daqueles!!!...

**NOTA** – Segundo algumas versões, a personagem (fazendeiro emprestador de dinheiro) dessa história seria o sr. Tonico do Rancho, famoso fazendeiro da região, proprietário da Fazenda do Rancho (Resende Costa) e não o Sr. Geraldo Sousa Resende. Fica o registro.

# ADIVINHAS

- 1- O que é, o que é? Na água não se afoga, e no fogo não se queima?
- 2- O que é o que é que morre em pé?
- 3- O que é o que é? Quanto mais se divide, mais se multiplica?
- 4- Porque colocamos o despertador debaixo do travesseiro?

Respostas: 1- a sombra, 2- a vela, 3- o conhecimento, 4- Para acordarmos em cima da hora.

## Provérbios e Adágios

- O pé do dono é o estrume e o esteio da propriedade.
- Às bodas e batizado não vás sem ser convidado.
- Só se atira pedras nas árvores que tem frutos.
- A boi velho, cincerro novo (para cavalo velho, capim novo).
- À barba cã se entrega a moça louçã.
- Aves das mesmas penas voam juntas.
- Ao cabo de um ano, tem o criado as manhas do amo.
- Em casa de músico, até os gatos miam por solfa.
- Ninguém se embriaga com o vinho de sua adega.
- Quem tem mulher, tem amo.

## Para refletir:

- Quando o amor fala, as vozes de todos os deuses deixam o céu embriagado de harmonia. (Shakespeare- "Os dois cavaleiros de Verona")
- A consciência de Deus não é alcançada por meio das escrituras sagradas nem por meio da graça do mestre. A consciência de Deus só pode ser alcançada pela tua consciência sutil. (Vasishtha).
- A cada dia que vivo, mais me convengo de que o desperdício da vida está no amor que não damos, nas forças que não usamos, na prudência egoísta que nada arrisca e que, esquivando-se do sofrimento, perdemos também a felicidade. (Carlos Drummond de Andrade)

## EXPEDIENTE

### QUEM SOMOS:

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

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

Coordenação: Ana Clara de Paula

Revisão: Heloisa Helena V. Reis Oliveira.

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

Apoio: Renata Aparecida de Paula Serpa

E-mail:

credivertentes@sicoobcredivertentes.com.br

COMO FALAR CONOSCO:

BANCO DE DADOS CULTURAIS/INSTITUTO SÃO TIAGO APÓSTOLO

Rua São José, nº 461/A - Centro - São Tiago/MG

CEP: 36.350-000 – telefone: (32) 3376-1107

Falar com Renata Aparecida de Paula Serpa

Realização:



## Relíquia de São Tiago



Padre Tiago de Almeida

Relíquia é uma peça preciosa, que se conserva com muito apreço.

Era a década de 1950 Padre Tiago de Almeida, jovem sacerdote, foi para Roma aprimorar seus estudos cursando doutorado sobre História da Igreja. Lá conseguiu uma preciosidade, uma relíquia, um pedacinho do osso de São Tiago Maior, nosso padroeiro. Presente que trouxe para nossa paróquia e do município.

A relíquia (fragmento do osso de São Tiago) veio em pequeno estojo de metal, redondo, prateado, forrado ao fundo com veludo vermelho e a identificação, o nome do santo em latim. (Iacobus)

O estojo é do tipo de um chaveiro. Muitas vezes o peguei, beije e orei.

Monsenhor tinha o costume de emprestar a relíquia quando lhe era solicitada.

Geralmente, as pessoas que iam passar por uma cirurgia a levavam consigo e devolviam depois de alguns dias. Isso aconteceu sucessivas vezes, pois nosso povo fervoroso se benzia com esta relíquia e gostava de segurá-la em momentos difíceis.

Numa das vezes ela foi e não voltou.

Ainda pároco, Monsenhor várias vezes citou em suas missas que a relíquia havia desaparecido.

Trazemos o assunto a público para conhecimento de crianças e jovens de hoje. Quem sabe alguém vai ler este Boletim e terá alguma informação? Ou saberá onde está a relíquia?

Seria ótimo tê-la de novo e, assim, poder torna-la outra vez, objeto de devoção de nosso povo.

Cairú - 24/04/2014

## Políticas de Arborização Urbana

Encarecemos, uma vez mais, a urgente necessidade de um projeto/política consistente de arborização urbana. O Poder Público foi omissivo ao longo de algumas administrações, permitindo o desgaste de árvores (falta de cuidados, não erradicação ervas de passarinho, controle de pragas) e o abate nem sempre justificado de árvores. Isso quando não cedendo à pressão de moradores insatisfeitos com árvores em suas portas, o que faz com que muitas ruas estejam quase todas desnudas e com tocos à mostra. Um péssimo cartão de visitas para a cidade e em especial para os moradores da rua e donos das casas.

Recentemente, o programa "Globo Rural" exibiu uma magnífica reportagem sobre a cidade de São Paulo, hoje um exemplo e um modelo para o País, onde obrigatoriamente as ruas são/estão arborizadas e há rigorosas exigências até penalidades a serem cumpridas por moradores e principalmente por empreiteiras, construtoras imobiliárias, condomínios, etc. Para cada m2 construído, a empresa construtora de um edifício ou residencial é obrigada a plantar no mínimo duas árvores, seja nas vizinhanças ou outras partes da cidade (com mudas de essências nativas da Mata Atlântica, todos já de alto porte para não serem vandalizadas).

Para moradores também não há moleza. Essa conversa mole de que árvore enfeia a frente da casa, suja a rua e outras pataquadas, em São Paulo não tem vez. Há um trabalho cultural, ambiental de conscientização, envolvimento da comunidade, a partir de ruas, praças e bairros, empresas, escolas, sobrepondo-se, acima de tudo, o interesse coletivo, do planeta e das novas gerações (a oxigenação e rareficação do ar, sombra, qualidade de vida, valorização ambiental e paisagística, proteção à flora e fauna) estão acima de vaidades pessoais de algumas pessoas.

Todos indistintamente, autoridades e população, temos que nos desvelar, nos esforçar, mantendo a cidade em ótimas condições estéticas, de salubridade, portanto arborizadas, gerando prazer e dignidade para moradores e visitantes.

Patrocínio:



Apoio Cultural:



# A origem do SOBRENOME CUNHA

IMAGEM INTERNET

Conforme já é de nosso conhecimento desde 2011, não somos descendentes do Barão de Cocais, no entanto, o sobrenome Cunha sempre me despertou curiosidade, pois sempre foi um sobrenome muito difundido e esteve sempre ligado a história, principalmente a de Portugal e claro, a de nossa família. Então, em pesquisas feitas este mês, descobri que o nosso Cunha vai ter as mesmas origens no Cunha do Barão de Cocais, são 7 séculos de história e genealogia:

Conforme também já é de nosso conhecimento, a ascendência de Ignácia Cassiana está já bastante documentada até seus trisavós, Antônio da Cunha e Teodósia Álvares da Cunha, só pra recordar, Ignácia era filha de Francisco Rodrigues da Cunha, que era filho de Ana Joaquina de São José, que era filha de Francisco da Cunha de Carvalho e este filho dos já ditos Antônio e Teodósia.

Teodósia Álvares da Cunha, era natural de Molares, freguesia de Celorico de Basto, no distrito de Braga, em pesquisas aos arquivos paroquiais da dita freguesia, descobri ter nascido em 1697, localizei seu assento de matrimônio com Antônio da Cunha, aos 08 de junho de 1726, onde então descobri o nome de seus pais, era filha de Gonçalo Carvalho e Luísa Pinto, Gonçalo Carvalho foi o fundador do Solar das Eiras em Portugal, que existe até hoje em Molares. O restante foi fácil, a ascendência de Gonçalo também já está bem documentada na internet, e com isso descobri a ligação do nosso Cunha aos primeiros homens a usar o sobrenome no século XII, que segue:

**1-** Paio Guterres da Cunha, nascido na Gasconha por volta do ano 1100, segundo dizem os genealogistas veio com seu pai na companhia do Conde D. Henrique de Borgonha. Defendeu a Fortaleza de Leiria contra os mouros. Esteve na tomada de Lisboa onde quebrou com cunhas de ferro a porta da cidade, por onde nela entrou o Rei D. Afonso Henriques. Ou então, no tempo em que os mouros cercaram Lisboa, estando uma bandeira na muralha do Castelo para cair com a rizeja do vento, o que os Mouros queriam, e para não se segurar choviam setas naquele lugar, D. Paio Guterres lhe terá metido duas cunhas com que se segurou a dita bandeira, ao que El-Rei (D. Afonso Henriques) terá dito: "A cunha, a cunha!". E desta voz e das cunhas lhe terá ficado o apelido. Casou-se com Mór Randulfes, e dentre seus filhos teve:

**2-** Fernão Pais da Cunha, nascido por volta de 1140, foi o 1º Senhor de Tábua, casou-se com Mór Rendufe e teve:

**3-** Lourenço Fernandes da Cunha, nascido por volta de 1180, casou-se com Sancha Lourenço Macieira, e dentre seus filhos teve:

**4-** Vasco Lourenço da Cunha, nascido por volta de 1210, foi o 2º Senhor do Morgado de Tábua, casou-se com D. Teresa Pires Portel, e dentre seus filhos teve:

**5-** Martim Vasques da Cunha, nascido por volta de 1235, foi o 4º Senhor do Morgado de Tábua, Alcaide-mór de Celorico da Beira e Senhor de Pombeiro, Angeja e Bemposta, casou-se com Joana Rodrigues de Nomães e teve:

**6-** Vasco Martins da Cunha, nascido por volta de 1260 e falecido por volta de 1325, foi o 5º Senhor do Morgado de Tábua e Mordomo-mor de D. Pedro Afonso, 3º Conde de Barcelos, casou-se com Senhorinha Fernandes de Chacim e teve:

**7-** Martim Vasques da Cunha, nascido por volta de 1310 e falecido por volta de 1334, foi o 6º Senhor de Tábua, casou-se com D. Violante Lopes Pacheco e dentre seus filhos teve:

**8-** Vasco Martins da Cunha, nascido por volta de 1325 e falecido em 1407, foi o 7º Senhor de Tábua, 5º administrador do morgado de Tábua, Senhor da terra da Cunha, Senhor do couto do Pinheiro e da Castanheira, Senhor das vilas de Angeja, Pinheiro, Pereira, Bemposta e Castanheira, Alcaide-mor de Lisboa, Alcaide-mór de Melgaço e Castro Laboreiro, foi partidário do mestre de Avis que apoiou-nas cortes de Coimbra, casou-se com Leonor Lopes de Albergaria, e dentre seus filhos teve:

**9-** Estevão Soares da Cunha, nascido por volta de 1360, casou-se com Constança Pires de Escobar e teve:

**10-** Mécia Vaz da Cunha, nascida por volta de 1410, casou-se com Álvaro Roiz de Carvalho, e teve:

**11-** Rodrigo Álvares de Carvalho, nascido por volta de 1430, falecido em 1495, foi Senhor da Honra de Carvalho, Coudel de Armamar, Fontelo, Vila Seca e seus termos, por 5 anos, por mercê de 15.10.1450 de D. Afonso V, casou-se com Branca Afonso Diniz e teve:

**12-** Fernão Carvalho, nascido por volta de 1450, foi Cavaleiro Fidalgo da Casa Real, Alcaide-mór de Celorico de Basto em 1482, Escudeiro Fidalgo de seu parente Fernão Coutinho, Senhor de Basto e Senhor da Honra de Carvalho, casou-se com Catarina de Andrade e teve:

**13-** Rui Fernandes de Carvalho, nascido por volta de 1465, foi clérigo, abade de Infesta, teve um filho natural com Maria Álvares da Fonseca, que foi legitimado a 3.3.1517:

**14-** Fernão de Carvalho da Cunha Coutinho, nascido por volta de 1480 foi Senhor da Casa da Aldeia, serviu em África onde foi armado Cavaleiro pelo Governador Geral de Ceuta, Cevadeiro-mor e Mariscal das Azêmolas, Moço da Câmara de Rei D. João III e seu Cavaleiro Fidalgo, combateu no Cerco de Diu e foi Feitor, Alcaide-mor, Provedor de Defuntos e Vedor das Obras de Ceilão e Cevadeiro-mor da Rainha de Portugal D. Catarina de Áustria, casou-se com Brites Viegas da Silva e teve:

**15-** Antônia Carvalho da Cunha, falecida em 1643, foi Senhora de Ermos, em Veade, casou-se com Gonçalo do Rego e teve:

**16-** Guiomar Gonçalves Carvalho, que foi herdeira da Casa da Torre de Atães, Veade, Fermil de Basto, casou-se com Gonçalo Gonçalves e teve:

**17-** Gonçalo Carvalho, falecido em 1651, foi Sr. da Casa da Torre de Atães, em Veade e dos casais de Lordelo e do Tejal, em Stº André de Molares, Celorico de Basto, casas essas mais tarde incorporados no Morgado da Casa do Campo, casou-se com Domingas Gonçalves e teve:

**18-** Gonçalo Carvalho, casado com Luísa Pinto eram os pais de Teodósia da Cunha como já dito à cima.



Vinícius Mata

# TRADIÇÕES SOCIAIS, FAMILIARES, E CULINÁRIAS DO PASSADO

Herdamos de nossos antepassados, em particular dos colonizadores portugueses, inúmeras tradições e festividades de conagração - de ordem familiar, social, artística, gastronômica e mesmo religiosa – podendo-se observar que algumas delas se extinguem, a olhos vistos, a cada geração, a cada passagem de ano.

A azáfama cotidiana, os apelos do consumismo, a desagregação familiar, a liberalidade dos costumes, dentre tantas causas, vem sepultando valores, ritos, cultos e comemorações, os mais singelos, os mais fraternos, que, no passado, reuniam a família, consolidavam relações sociais, fortaleciam a religiosidade e a espiritualidade coletiva.

Algumas dessas tradições merecem ser enumeradas e enfatizadas:

• **CODÓRIO** – brindes de bebidas entre os comensais ou convivas; também, segundo o dicionário, cálice ou porção de bebida. Parece vir da expressão “quod ore” no momento em que o sacerdote, no antigo ritual da missa em latim, bebe o vinho consagrado.

• **CONSOADA** – ceia (ou banquete) familiar de Natal; refeição leve à noite em dia de jejum: presentes (doces, dinheiro, etc.) no dia de Natal. <sup>(1)</sup>

• **CORETO** – brinde cantado aos noivos. Antonio de Lara Resende em suas “Memórias I – do Belo Vale ao Caraça”, assim se manifesta: “Naquele casamento foi que, pela última vez, ouvi o coreto que era uma espécie de brinde aos noivos, cantado nos casamentos de maior categoria. Cantava-o geralmente uma das pessoas gradas presentes, aplaudida por um coro de que participavam quantos quisessem entre os assistentes, coro esse que, segundo me parece, constava das últimas palavras do orador ou cantor. Em cada cidade ou arraial, havia uns poucos cidadãos “peritos” em tirar o coreto.

Tudo isso se dava em torno da mesa a cuja cabeceira se sentavam os noivos. Não era solene a recepção nupcial em que alguém não cantasse o tal brinde.

No casamento de Santinha, um senhor já velhusco foi o primeiro a cantá-lo. Fê-lo, porém, bastante desafinado, o que causou certa hilaridade entre os menos resistentes aos efeitos do ridículo. E a pedido insistente de Tia Glória, papai repetiu a saudação com melodia diversa e foi grandemente aplaudido.

Mas a alegria que reinava em torno da mesa foi momentaneamente toldada. Havia apenas um ano e meio que papai enviudara. Desde então ele não tinha erguido a voz para cantar nem pegado no violão, o que antes muito fazia ao lado de mamãe.

Daí o ter-se ele emocionado sobremaneira ao puxar o coreto, o que o forçou a deixar o lugar que ocupava para ir soluçar discretamente a um canto da sala.

E Tia Glória foi para perto dele, também emocionada, para o que bastaria estar vendo casar-se a filha única, pois eram varões todos os outros da irmandade.

E que pais não choram, às claras ou às ocultas, ao ver casar-se uma filha?

Para mães e noivas, outrora as lágrimas eram parte do ritual. Bem de público. Nós homens preferimos ocultar com pudor o nosso pranto.

Do coreto cantado por papai, apenas consigo relembrar essas palavras que, em coro, todos repetiam elevando os copos ou batendo palmas em compasso:

Lembrança, pois, aqui está  
Das santas vodas de Caná  
Vivam os noivos!  
Vivam seus pais!

Nas alegrias  
Celestiais  
(págs. 340/341 op.cit)

• **FARRANCHO** (ou rancharia) – aglomerado de pessoas que participam de romarias, festas populares como o carnaval, geralmente com espírito e desejo de diversão, folgança.

• **FAZER AS ONZE** – o hábito de se consumir pequeno lanche, refeição ligeira ou petisco, de permeio (no intervalo) enquanto se aguardava o jantar. Trata-se de tradição espanhola e comum também no Brasil, inclusive em nosso meio, em especial no meio rural, em que se almoçava pela manhã e o jantar era servido às 15, 16 horas.

Expressão usada antigamente – e ainda ouvida, por vezes – no sentido de “bicar” provar em doses mínimas a comida já pronta, enquanto se aguarda o momento da refeição ser servida.

• **FOLAR OU FOLGAÇA** – presentes que os padrinhos davam aos afilhados à época da Páscoa.

• **PITANÇA** – prato especial, extraordinário em dia de festa.

• **SARAU** – reuniões ou eventos festivos, dentro de casa, clube ou teatro, geralmente ligados à arte, cultura e lazer mais refinado. Manifestações artísticas, seletivas envolvendo teatro, dança, música, poesia (concerto musical à noite, recitações de textos, audição de trabalhos em prosa e verso, danças, etc.). A palavra “sarau” vem do latim “seranus”, através do galego “serao”.

• **TERTÚLIAS** – plenário ou reunião entre amigos, familiares, geralmente de nível mais erudito, para fins de palestra literária, debates de temas sobre teatro, educação, etc. Servem para fomentar e estreitar relações sociais e familiares, o enriquecimento da cultura, etc. A palavra “tertúlia” vem do castelhano “tertúlia” (do latim “tertúlia” – “descendente de Tércio”) pois foram os espanhóis que introduziram em suas colônias na América o costume festivo e familiar da “tertúlia”, e que passou para o Brasil.

• **TOSTE** – saudação ou brinde a alguém num banquete; ato de beber à saúde ou em honra de alguém; também fatias de pão torrado untadas de manteiga (do inglês “toast”).

IMAGEM INTERNET



**NOTA (1)**  
*Sobre a consoada sugerimos a leitura do texto: PEQUENO GLOSSÁRIO CULINÁRIO – em nosso boletim nº LXVIII, Maio/2013 – verbete “consoada”*

**Tradições de natureza culinária são ainda encontradas - e revalorizadas ultimamente por força do turismo - quando de festejos populares e folclóricos. Alguns exemplos:**

- Alfenim ou verônica – doces de açúcar distribuídos nas festas do Divino, dos Reis e ainda Natal.

- Amêndoas de cartuchos que são distribuídas nos períodos de Semana Santa. Tradição que se arraiga e persiste em nossos dias. Gentil Vale em suas “Escavações no tempo – Memórias”, no capítulo “Semana Santa em Resende Costa”, faz referência aos “... cartuchos de amêndoas feitas por D. Carlota Procópio”, (pág.88) uma das exímias confeitadeiras e artesãs existentes na comunidade, experts na confecção de amêndoas e outras guloseimas.

Outro memorialista resendecostense, Lara Resende, em suas “Memórias I” faz longas e largas referências “às amêndoas de Siá Senhorinha e da filha Glória”.

“O único odor agradável lá em casa que nos chegava do lado do Beco do Antonio de Melo, Beco das Selarias, odor diferentíssimo daquele que nos mandavam os nauseabundos couros postos de molho, era um doce odor de amêndoas. De doçura real e bem sentido. Era chegar-nos aquele odor às narinas e logo a boca se nos enchia d’água. E se qualquer de nós, naquela horinha adocicada, dispunha de um quarenta ou de um vintém, lá ia o felizardo a correr à casa próxima de Siá Senhorinha, para trazer de volta um punhado de amêndoas, branquinhas, gostosas, durinhas e barulhentas quando trituradas entre os dentes”. (pág.117)

“Siá Senhorinha trazia doçura na fisionomia, doçura na fala, doçura no trato, doçura no sorriso. Tudo nela tinha a doçura das amêndoas que ela com mão doce, fazia dançar dentro do tacho” (pág.117) “Siá Senhorinha tomava o tacho pelas duas asas e lhe imprimia lento e constante movimento, erguendo e baixando alternadamente cada um dos lados dele, enquanto com um cuitê munido de cabo roliço, deitava lá dentro, de quando em quando, um pouco de calda. Esta ficava sempre depositada ao lado, em vasilha de louça, nunca de metal. Só assim poderiam ficar as amêndoas branquinhas...” (pág.119)

“Deslizando no tacho de um para outro lado, sob o tato paciente de Siá Senhorinha, iam crescendo as amêndoas, com a firme adesão da calda leitosa às pevides de erva doce. Ao fim de horas, docemente passadas, pois, para saírem boas, as amêndoas tem de ser feitas lentamente, a fogo muito brando, iam elas crescendo, engordando, ganhando corpo...” (pág.120) “E as bagas de amendoim e os pedaços de coco também corriam, se encorpavam naquele “balancê de quadrilha” como a dançar docemente no fundo do tacho brilhante que nem ouro de baixo quilate”. (pág.120)

“...mãe e filha estavam sempre em casa. A velha, a fazer suas amêndoas; a jovem, a fabricar cartuchos de papel de cor, a enchê-los e a vende-los, ali mesmo, a freguesia quase toda de meninos, que se sucediam à porta, comprando e levando cartuchos de vintém, de um quarenta, de um tostão e até de duzentos reis. Iam os pequenos fregueses, pelas ruas, a trincar nos dentes aqueles glóbulos muito alvos, cristais de calda de açúcar e leite, nucleados por pevides de erva doce na sua maior parte. Trincávamos uma a uma aquelas amêndoas com gana e prazer que adultos não conhecemos mais. E, com que interesse, entre os minúsculos glóbulos



branquinhos, catávamos aqueles bem maiores, de formato diferente, porque feitos com meias bagas de amendoim ou pedacinhos de coco da Bahia” (págs.117/118).

Ainda na Semana Santa observa-se a presença de pirulitos, balas de coco quendy, etc.

- A grande variedade de doces e assemelhados que fazem o prazer das multidões ao ensejo das Festas Juninas (doces de abóbora, coco, mamão ralado, amendoim, batata doce, canudinho, cidra) e subprodutos do milho (munguzá ou canjica, mingau de milho verde ou buré, paçoca, cuscuz, pamonha, curau, canjiquinha, etc.); mandioca frita ou cozida; pinhão, etc.

- Jacuba – A primeira refeição do dia. Uma secular tradição de bandeirantes, tropeiros, caboclos, um refresco ou pirão feito com farinha, café ou água fervente, temperada com mel ou açúcar mascavo, adicionando-se, às vezes, cachaça

- O cardápio ou pratos especiais para gestantes, parturientes (o guisado de galinha com quiabo ou quenga, cangas, etc.).

**Cartuchos de amêndoas e passas**

Uma das maiores tradições culinárias do período da Páscoa<sup>(1)</sup> era a confecção e distribuição de amêndoas e passas. E que, felizmente, ainda não desapareceu... Os famosos “cartuchos”, também denominados “alvissaras” que inebriavam-nos quando crianças! Com que alegria, encantamento preparavam-se os cartuchos em casa ou, então, como os aguardávamos nas procissões da Semana Santa!

Segundo pesquisadores, a tradição dos “cartuchos” – de origem portuguesa e ainda hoje com fortes raízes no Brasil – remonta ao ato de se pedir “Alvissaras”<sup>(2)</sup> a Nossa Senhora. Na noite da Sexta-Feira da Paixão para o Sábado de Aleluia, pouco antes da meia noite, rezava-se o “Rosário das Alvissaras”, a cujos pedidos de graças, a Virgem Maria nada recusa.

Nas contas que representam os “Padres-Nossos”, diz-se: - “Alvissaras, minha Mãe clemente, que Vosso Filho ressuscitou inocente!”. No segundo “Padre Nosso”: - “Alvissaras, Minha Mãe dolorosa, que Vosso Filho ressuscitou da morte!” No terceiro “Padre Nosso”: - “Alvissaras, Minha Mãe de Luz, que Vosso Filho ressuscitou da cruz!” E, doravante, em todos os “Padres Nossos”, vão se alternando esses dizeres jaculatórios. Nas contas das “Ave Marias”, não há alteração. Sempre se responde: - “Mãe de Deus!”

Assim, ao se chegar à meia noite, o “Rosário das Alvissaras” estará encerrado, pedindo-se as graças a Nossa Senhora. A seguir, grupos de rapazes e moças saíam entoando versos em louvor da Ressurreição de Cristo, deslocando-se no Sábado da Aleluia ou



Domingo da Ressurreição, por igrejas, casas de amigos, recebendo, em troca, amêndoas, passas e tremoços. Eram as “Alvissaras”, prêmios ou recompensas pela participação ou para quem traz(ia) boas novas. Hoje, esse papel é representado, entre nós, pelas crianças vestidas de anjos, participando das procissões e solenidades de coroações de Nossa Senhora.

Nossa região - embora perdido, em parte, o elo religioso original, seguramente medieval – mantém a tradição da confecção caseira dos cartuchos de amêndoas, cujo processo é artesanal e exige concentração e disciplina. O preparo da calda em tachas de cobre (3 l. de água para 5 kg de açúcar), deixando-se ferver por 20 minutos. Acrescentar meio copo de leite para eliminar o “borrão” ou sujidades do açúcar e que são retiradas com escumadeira. As amêndoas podem ser comuns (só levam açúcar), de amendoim, de coco, avelã, erva doce, cravo.

Amêndoas de coco: O coco deve ser cortado com faca ou estilete afiados, em pedaços pequenos e finos. Lavar em água fria, pondo-se para secar por 2 ou 3 dias, a fim de perder toda a oleosidade. Somente, após este processo, é levado à tacha.

Fogo brando, lento, de cuidadoso preparo. É colocado carvão e cinza numa bacia e esta é colocada sobre as bordas de quatro telhas curvas, com as faces côncavas viradas para baixo, de forma a darem sustentação à tacha, para que o fogo não fique “abafado”.

Começa a fase da “calda rala”. Dilui-se meio copo de calda em meio copo de água. Verte-se lentamente esta mistura, colher por colher (de sopa) sobre o coco já espalhado na tacha. Se jogar a calda de uma vez ou rápido, o coco amolece, não dá certo. Mexe-se as amêndoas (não se esquecer de proteger os dedos do calor do fogo com dedais), percorrendo todo o perímetro do fundo da tacha. Mexer continuamente, até que o coco se pareça com um “torresminho”. É quando ele começa a “bicar” (o açúcar começa a grudar e a encascar o coco).

A seguir, é a fase da calda “semigrossa”. Prepara-se uma calda na proporção de um litro de calda para 200 ml. de água. Lentamente, de novo com uma colher de sopa, vai-se jogando a calda sobre o coco “bicado” (coco açucarado). A calda se solidifica em açúcar, “bicando” ou seja colando cada vez mais sobre o coco, até se formar uma massa ou superfície escura, transformando-se finalmente em amêndoas. Entre as duas fases – da calda rala à calda semigrossa, isto é do coco picado e pronto para ir ao fogo, até se transformar em amêndoas – são gastos, em média, 5 dias. Uma calda pode ser guardada até 2 semanas.

(Informações de D<sup>a</sup> Antonia das Mercês Silva, Tonica, tradicional confeccionadora de amêndoas em São João del Rei – Fonte “Resgate Cultural – Estrada Real” Belo Horizonte, SEBRAE/MG, 2006, págs. 129 a 137).

#### NOTAS

(1) A tradição culinária ligada à Páscoa é muito rica e variada, seja de sabor salgado ou doce. Bolinhos, almôndegas e pratos à base de bacalhau, camarão e outros peixes; arroz de forno; tortas, etc. Ovos de Páscoa, bombons, trufas, bolos, amor em pedaços, brigadeiros, biscoitos com os mais diversos ingredientes e recheios (passas, ameixas, avelãs, nozes, coco, araruta, gengibre, etc.); doces em calda, compotas, etc. Eis aí um desafio e promissor mercado para nossos empresários. Mãos a obra!

(2) Alvissaras – do árabe “al-bixara” ou “al-buxara” – significam boas novas, recompensas por causa das boas novas.

#### RESES DADAS PELOS PADRINHOS AOS AFILHADOS

Um dos interessantes costumes de antanho, em que o meio rural dominava a economia regional, era a doação pelos padrinhos fazendeiros de uma rês, geralmente uma novilha ou vaca, ao afilhado. Muita gente formou, dessa forma, um plantel a partir de uma rês presenteada.

A esse respeito, o memorialista Lara Resende relata pitoresco fato, ocorrido com ele, quando se preparava para estudar no Colégio do Caraça, buscando recursos para a confecção do enxoval:

“Ao ser batizado em 1894, sendo padrinhos tio Quincas Pacheco e tia Sinhá, irmã de papai, ganhei deles uma vaca parida. A expressão usada é essa. Clássica, expressiva, própria...”

Ao ser crismado, uns dois anos depois, foi-me padrinho o fazendeiro Pedro Resende Maia (...) Ganhei também dele uma vaca com cria. E para lá foram as que me dera tio Quincas Pacheco. Por iniciativa não garanto de quem.

De 1895 a 1909, era de se esperar que o meu rebanho houvesse crescido a ponto de fazer inveja a fazendeiros daquelas bandas. Falei ao Pe. Alfredo sobre o meu gado, parte do qual poderia ser vendido para compra do enxoval. E lá foi o mano Quinzinho à Fazenda do Pinheiro, para examinar a possibilidade da transação. Ficou surpreso: ainda eram duas vacas e duas as crias que lá me pertenciam. Nenhuma produção em catorze anos!

Comentou-se com malícia a esterilidade das minhas reses. Tanto mais quanto naquele tempo quando não se cogitava de pílulas anticoncepcionais ou abortivas, fossem católicas como as denomina a desmedida sabedoria de certos repórteres, fossem muçulmanas ou agnósticas. O que importa é que o mano Quinzinho negociou o meu rebanho lá mesmo na Fazenda e apurou duzentos e poucos mil réis. De um filho de fazendeiro daquela zona aprendi, há pouco tempo, que, de acordo com o direito consuetudinário, vacas alheias deixavam mesmo as crias para pagar o pasto. Falta isso nos códigos...”

(op.cit, págs 404/405).



# O EGOISMO E A ORALIDADE: “CAUSOS” DE SÃO PEDRO E DE BUDA

O egoísmo, segundo teólogos e pensadores, é filho do orgulho e próprio de organismos (pessoas) retrógrados, moralmente embrutecidos; um monstro devorador da inteligência, pois torna muitos homens insensíveis aos sofrimentos alheios.

O egoísmo é o oposto, é a negação da caridade, a qual manda-nos amar indistintamente a todos os seres; a abdicar de nós em prol do próximo; a nos tratar e a nos servir mutuamente como irmãos. Cristo legou-nos o exemplo da extrema benevolência, acolhendo a mulher adúltera, o criminoso, o voraz cobrador de impostos, o enfermo desenganado, toda e qualquer pessoa indistintamente, por mais pecadora de acordo com os princípios e valores de sua época e jamais temeu que a sua reputação sofresse por isso.

Reproduzimos, a seguir, dois textos, um extraído da oralidade popular (causos e histórias de São Pedro, que ouvimos recentemente numa roda) e outro da milenar tradição budista, extraído por nós do boletim “Avante” nº 30, Maio/Junho 1988, pág.2 (Esse boletim era então uma publicação do Inst. Educacional São Tiago Apóstolo, de nossa cidade).

1. Centenas de pessoas, milhares talvez, aglomeravam-se às portas do céu. Almas de homens e mulheres que tinham falecido, naquele dia, procedentes das mais variadas partes e ali se encontravam para o inexorável acerto de contas post mortem.

São Pedro, o porteiro do paraíso, recepcionava a todos, organizando a chegada, orientando:

“- Pelas normas do céu, vamos formar três grandes grupos dos recém chegados, de acordo com a maneira como vocês se comportaram, no mundo, em relação aos mandamentos de Deus. O primeiro grupo será formado por aqueles que violaram todos os mandamentos, pelo menos, uma vez. O segundo grupo, por aqueles que transgrediram um dos mandamentos, pelo menos, uma vez. E o último grupo, que supomos seja o mais numeroso, por aqueles que jamais violaram nenhum dos dez mandamentos” Todos, obviamente, ficaram apreensivos. Um rictus de temor assomou na fisionomia de cada um.

“- Bem – prosseguiu São Pedro – os que violaram todos os mandamentos, agrupem-se à direita”. Mais da metade das almas, praticamente uns dois terços, foram para a direita.

“- Agora, aqueles que transgrediram algum dos mandamentos, posicionem-se à esquerda”. E todas as almas restantes deslocaram-se para a esquerda... Bem, na verdade, quase todas. Uma única, permaneceu no centro. Era a alma de um homem, que, em vida, fora bom, realizara nobres ações, cumprira os ritos religiosos, tivera sempre bons pensamentos e sentimentos.

São Pedro surpreendeu-se: um, apenas um, representante das melhores almas. Ficou sem saber como proceder; chamou, então, Deus, a fim de se orientar.

“- Olhe, Senhor, a questão é a seguinte: se cumprirmos o plano original, esse pobre homem não será recompensado por seu exemplar comportamento, porque viverá na solidão extrema e sua vida será muito chata. Precisamos tomar uma providência...”

Deus colocou-se ante o grupo e disse:

“- Como sou infinita e sumamente Magnânimo, todos aqueles, que se arrependem agora, serão perdoados e poderão se juntar às almas puras”

Assim, aos poucos, todos se dirigiram ao centro.

“- Alto lá! Isso não é justo!”, ouviu-se uma voz indignada e que revelava toda a extensão do egoísmo e da filúcia. Era a voz do homem que não tinha pecados. “- Não está certo! Se eu soubesse que os pecadores seriam perdoados aqui, não teria desperdiçado minha vida na terra”.

2. Fio de Prata, Fio de Aranha (tema budista da generosidade)

O Senhor Buda passeava, certo dia, nos céus, às margens do Lago da Flor do Lótus. Nas profundezas do lago localizava-se o Naraka (Inferno) e o Senhor, nessa ocasião, avistou ali um homem chamado Kantaka, que se debatia e sofria terrivelmente. Tomado de suprema compaixão, Sakyamuni, o Buda, decidiu socorrer todos os que se achavam mergulhados no inferno, desde que houvessem praticado uma boa ação na vida.

Kantaka fora ladrão e facínora e levava uma existência dissoluta. Por essa razão, achava-se agora no Naraka. Certa vez, contudo, agira generosamente, pois, ao avistar uma aranha grande, tivera o ímpeto de esmagá-la; conteve, porém, o seu impulso destrutivo, deixando a aranha com vida e seguindo o seu caminho.

Sakyamuni, o Buda, sensibilizou-se com essa generosa ação e decidiu ajudar o antigo malfeitor. Fez descer às profundezas do lago um longo fio de teia de aranha, que atingiu os infernos, justamente no lugar onde se achava Kantaka.

Olhando e apalpando a novidade, Kantaka concluiu que se tratava de uma corda de prata muito forte. Como desejava ardentemente sair do Naraka, agarrou duvidosamente o fio, temendo que ele rebentasse; com persistência, porém, foi subindo, auxiliando-se com os pés e as mãos, realizando notável esforço para não escorregar. Longa era a escalada;

ao atingir a metade do caminho, olhou para baixo, de modo a contemplar os tenebrosos infernos, que tinham ficado para trás... Para sua surpresa, observou que uma multidão de pessoas também subiam pelo mesmíssimo fio, numa sucessão ininterrupta, vindas de todos os umbrais e furnas infernais.

Tomado de pânico, temendo que a corda cedesse ante o peso daquelas inumeráveis pessoas, retornando todos ao fundo, começou a praguejar e a hostilizar os demais companheiros de escalada.

- Que azar! Que desaforo! Aquela gente lá em baixo não tinha nada que sair do inferno. Por que me seguiram? Afinal, essa corda é só minha...

Nesse exato momento, o fio cedeu precisamente à altura das mãos de Kantaka e todos mergulharam nas tenebrosas profundezas do lago.

O Buda, profundamente pensativo, prosseguiu seu passeio, às margens do lago, cujo leito era tocado pelo resplandecente fio da luz solar...”

Tiremos cá nossas terrenas conclusões...

EU  
EU  
EU  
EU  
EU  
EU

os outros

# O Presente

Ermínia Caputo

Dia dos Pais. Almoço para toda a família, que os filhos são pais também e merecem a homenagem. Mas ela se dirige sobretudo ao Pai desses filhos, que é sempre um paizão. Muito movimentada a casa, que é assim todos os dias, ainda mais em dias especiais.

A tardinha, chega o Francisco, afilhado do Laerte, trazendo um objeto dentro de um saco, que é um característico invólucro para se carregar uma galinha. Pensei de ser um presente para o Laerte e achei engraçado, falando pra mim mesma.

Mas ele dirigiu-se a mim e disse:

- Aqui um presente que trouxe pra senhora!

Curiosa, aguardei que ele retirasse o presente do saco. Era uma cuia muito bonita e das boas em tamanho e casca espessa, pra muito durar.

- Que cuia mais bonita, Francisco! Tão boa, vou colocar um arminho pra pendurar na parede!

E ele sentiu-se feliz. E eu também, pois receber uma cuia de presente, nos dias de hoje, só se for de raiz da roça mesmo. Cuia perdeu o uso desde que os objetos feitos de plástico invadiram o mundo e até as cozinhas, as mais simples.

Já falei a respeito do desprestígio das gamelas, cuias e balaies, em um texto denominado Cabaças e Cuias e também em Balaies e Companhia.

De verdade, senti muita alegria no coração: merecendo ganhar um presente desses, significa que conservo características das roças de alguns tempos atrás, de trinta anos mais ou menos. E também quem poderia dar um presente desses tem seu coração na terra, e tem a pureza dos lavradores dela, dos pequenos e humildes roceiros.

Outra pessoa não ousaria trazer-me tal presente, por achá-lo desnecessário e inútil e ou pela vergonha de portar um objeto as-



IMAGEM INTERNET

sim, num mundo em que a simplicidade e as coisas com que a terra nos gratifica perderam o valor.

Além do mais era dia dos Pais e um presente para a Mãe estaria fora de lugar. E isto não foi considerado por Chicão, que teve uma infância com muita pobreza e aprendeu a valorizar as coisas pequenas; conserva o sentido desse valor, quando quase todos o perdemos, para abraçar tudo o que vem de fora, tudo que é produzido por megas-empresas, mesmo cientes de que estamos contribuindo para destruir Nossa Casa, que é tão pequena para suportar os golpes de violência que lhe são desferidos.

E a cuia ficará em lugar de destaque na casa, pois não receberei, com certeza, outro presente assim. E ela será muito útil em minha cozinha, que ainda conserva algumas características de roça, com muito orgulho.

Tentarei preservar o pouco que resta.

## APAE DE SÃO TIAGO LANÇA CAMPANHA

# Doe o seu troco.



**APAE**  
São Tiago - MG

É do conhecimento de nossa comunidade que a APAE, entidade que presta assistência às pessoas com necessidades especiais, luta com dificuldade financeira para se manter.

Por isso, será iniciada uma campanha, com o apoio do comércio local, para solicitar às pessoas o troco, ou seja, moedas que receberem de troco para ajudarem na manutenção da APAE.

Serão colocados cofres em alguns estabelecimentos comerciais para esta arrecadação. Inicialmente a APAE disporá de seis cofres, se houver interesse de outros comerciantes colocaremos mais.

Desde já, a Diretoria da APAE agradece aos comerciantes e aos doadores e promete prestar contas da arrecadação.