



RAIZ.

Cultura do Brasil

Nº12 verão 2018-2019

**A FLOR E O ESPINHO DO
EX-MUSEU NACIONAL**

**AS NOVAS PESQUISAS SOBRE
A CULTURA NO BRASIL**

**UM MERGULHO NA CULINÁRIA
DE ORIGEM AFRICANA**

ADONIRAN BARBOSA EM EXPOSIÇÃO INÉDITA – A PINTURA ESPONTÂNEA DE RANCHINHO FEIRA FELIZ CELEBRA A LITERATURA DAS PERIFERIAS – O ACERVO DA CULTURA PAULISTA CINEMA FEITO POR ÍNDIOS PARA BAIXAR E ASSISTIR – A HARMONIA ÚNICA DOS TINKOÃS VESTIBULARES INDÍGENAS – E MUITO MAIS DA CULTURA TRADICIONAL E POPULAR ...





COLABORADORES

JORGE SABINO – FOTOGRAFIA

RAUL LODY – ARTIGO

CHEFE LUCIA SOARES – ARTIGO

JULIA ABDALLA – ARTIGO

MARCOS GARUTTI – ILUSTRAÇÃO

ROBERTO RUGIERO – ARTIGO

LUIS SANTOS – FOTOGRAFIA

SAMUEL BEZERRA MORAIS – FOTOGRAFIA

CÉLIA HARUMI – EDITORA

EDGARD S. JUNIOR – EDITOR

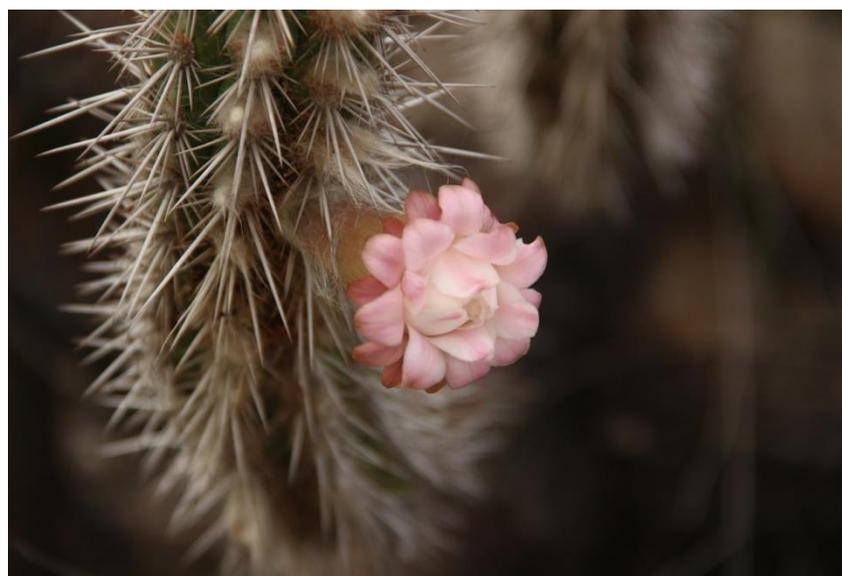
ACERVO ADONIRAN BARBOSA – FOTOS

ACERVO ASSOCIAÇÃO RAIZ – FOTOS

Fotos reproduzidas dos perfis do Facebook

EXPEDIENTE

Ex-Museu Nacional	5
Pesquisa Cultura do Brasil	9
A arte espontânea de Ranchinho	11
Ícone Adoniram Barbosa	13
Comida de Matriz Africana	15
Brasil Bom de Boca	17
Literatura	
Kamikazes	19
Doce ou Salgado?	21
Galeria fotos O Circo	22
Índios Br Vestibular	23
Cinema 88 filmes de e dos índios	24
Raiz nas Ruas	
Feliz	25
Acervo das Tradições	26
Música Os Tingoás	28
Eco o cerrados em risco	30
Patrimônio	
Cordel	32
Arthur Bispo do Rosário	33
Cozinha: Fartes ou Fartens	35



Esta Revista foi produzida pela editoria da Raiz, fotógrafos e colaboradores na Primavera de 2018. Todas as matérias não assinadas são da Redação.

[Capas a partir de fotos de Samuel Bezerra Moraes – ao lado]



EDITORIAL

Caros leitores, é com muita alegria que publicamos mais uma Raiz. Nunca paramos, mas em tempos móveis optamos por matérias publicadas no Portal Raiz (raiz.art.br) e nas redes sociais (@revistaraiz). Mas, sentimos falta do conjunto, da abordagem lado A e lado B, da construção de uma pauta que promova os valores da revista de respeito à extensa e ativa agenda da cultura tradicional e popular brasileira, em inúmeras manifestações ou produções artísticas.

Mesmo em um período de crise econômica e política em que vivemos, a arte e a cultura pulsaram forte em todo país. Ademais, a cultura popular – a mais praticada em todo território nacional – nunca pode esperar por reconhecimento e verba, se desenvolve a passos firmes a margem da indústria e da mídia, colada ao dia a dia do povo. De outro lado, algumas políticas públicas têm alcançado avanços, como o percentual das loterias assegurados para Cultura, o fortalecimento e a dinâmica de distribuição de recursos do Fundo Setorial do Audiovisual, a implantação dos novos Pontos de Cultura depois de longa inatividade, o reconhecimento dos mestres e griôs pelos estados de Pernambuco e Ceará, entre outros. Esta edição é um breve e profícuo exemplo do que acontece nas bordas das cidades, no campo, nas florestas, nas universidades, na cultura das ruas; com a atenção editorial aos mestres e às comunidades.

Começamos pelo sofrimento do país e do mundo pelo incêndio da Biblioteca Nacional do Rio de Janeiro, um desastre, infelizmente, com muitos precedentes. E para falar de milhões de peças perdidas escolhemos um ícone, o Trono de Daomé, que guarda em sua apresentação unitária, a dimensão incomensurável da perda.

Visualmente caminhamos para uma edição que dialoga com o universo digital. Uma revista mais compacta com uma nova dinâmica nas imagens, no posicionamento de textos, sem perder o apelo de uma revista e das abordagens que marcaram o percurso da Raiz.

Editorialmente destacamos iniciativas que possam sintetizar um cenário cultural nacional em andamento, nos seus vários aspectos: pesquisa, artes plásticas, ícones da cultura, culinária, literatura, música, cinema, patrimônio, cultura digital e políticas culturais. As editoriais foram ampliadas, a Ecologia é nova pauta pela urgência do conhecimento e das atitudes que tomamos em relação ao planeta. Para RAIZ os exemplos das comunidades tradicionais como índios e quilombolas, ou a agricultura familiar e orgânica, são um caminho a ser perseguido, pelas boas práticas no diálogo em harmonia com o meio ambiente e seus recursos.

Boa leitura e diversão!

Edgard S. Junior

EX-MUSEU NACIONAL



Sala do Trono – Museu Nacional – Divulgação

A flor e o espinho do Museu Nacional

Quando a noção de memória e patrimônio não é compreendida em profundidade quem perde, por paradoxo que possa parecer, é o futuro. Um futuro que vai se guiar por aqueles que defendem sua história e maneira de ser, pelo mercado que está preocupado com outra lógica, por aventuras sem visão histórica, enfim, entramos em uma trilha desprovidos de instrumentos de navegação ou como seguidores de caminhos já desenhados.

As flores que foram queimadas no trágico incêndio do Museu Nacional não vão produzir novas sementes, restam os arquivos digitais, pedaços do meteoro e do fóssil Luzia, e as lembranças de quem visitou esse rico acervo perdido. Nas chamas sucumbiram mais do que as peças do museu, se foi um pouco de nós mesmos e um pedaço da nossa história.

Sobraram apenas os espinhos da perda.

OUTROS MUSEUS TAMBÉM

SP a capital dos incêndios

- 2010 - Teatro Cultura Artística
- 2010 - Lab. de Répteis do Instituto Butantã
- 2013 - Auditório Simón Bolívar do Memorial da América Latina
- 2014 - Liceu de Artes e Ofícios
- 2016 - Museu da Língua Portuguesa,
- 2016 - Cinemateca Brasileira

MG

- 2013 - Museu de Ciências Naturais da PUC

NO MUNDO

- Cidade das Ciências e da Indústria, 2015
Paris/França
- Museu Americano de Telefonia, 2015
Califórnia/Estados Unidos
- Museu Ringve, 2015
Trondheim/Noruega
- Museu da Resistência Dinamarquesa, 2013
Copenhague/Dinamarca
- Museu Cuming, 2013
Londres/Reino Unido
- Cidade da Ciência, 2013
Nápoles/Itália
- Museu Histórico do Estado, 1998
Moscou/Rússia
- Museu Aeroespacial de San Diego, 1978
Califórnia/Estados Unidos
- Museu Nacional de História Americana, 1970
Washington DC/EUA
- Museu de Arte Moderna, 1958
Nova York/EUA

a dimensão de uma peça



Uma das inúmeras riquezas que foram destruídas no incêndio do Museu Nacional foi o trono de Adandozan, oitavo rei do Daomé, um antigo Estado da África, onde hoje se situa o Benim. Era o único, dentre os doze tronos e indumentárias reais, que haviam saído de Abomé.

Adandozan era filho do rei Agonglo, que reinou no Daomé entre 1789 e 1797. Embora Adandozan fosse o sucessor natural do trono, era temido por seu caráter explosivo e autoritário, razão pela qual Agonglo consultou Ifá -o deus das adivinhações que rege um sistema oracular que sobrevive até os dias de hoje- para saber o que fazer. Ifá apontou Guezo, irmão mais novo de Adandozan. Guezo não tinha idade para assumir o trono, mas, confiando no que havia dito Ifá, Agonglo designou que Adandozan reinasse como regente até que Guezo pudesse assumir.

Trono de Daomé – Museu Nacional – Divulgação

o trono de Adandozan

Julia Abdalla

Logo que Agonglo morreu, Adandozan mandou prender o irmão, Francisco Félix de Souza e outros membros da família real e entregou a esposa de Agonglo e mãe de Guezo, Nã Agontimé, para ser levada às Américas. Essas manobras não eram comuns entre os daomeanos, o que torna essa história única e exemplifica as razões para que Adandozan fosse temido.

Em 1818, Guezo e Francisco Félix organizam uma revolta na prisão e Guezo assume o reinado do Daomé. Após a coroação de Guezo, esse teria enviado o trono e as indumentárias reais de Adandozan para o Brasil como vingança, de presente ao governador da Bahia.

Outra versão da história é que o próprio Adandozan teria enviado o trono de presente a Dom João VI. Seja como for, ao início do reinado de Guezo, que se estende até 1858, este envia Francisco Félix e o ministro Migan Atindébacu para procurar sua mãe, Nã Agontimé pelas Américas. Apesar de inúmeras viagens e buscas, ela nunca foi encontrada.

Em 1948, Mãe Anderessa da Casa de Mina do Maranhão, em conversa com Pierre Verger, aponta Nã Agontimé como a fundadora ancestral do axé de mina. É a partir dessa conversa, conversas com sacerdotes do culto de vodun no Daomé (então Costa do Benin), pesquisas museológicas, históricas e antropológicas, e do trono de Adandozan que Verger reconstrói essa história. Precisou, para isso, de 52 anos de pesquisa. Só pode fazê-lo a partir do trono de Daomé, que vimos ser queimado em rede nacional.

Ainda pensando nisso, recebo fotos de uma amiga com itens a venda em uma loja da Semana de Arte de São Paulo, classificados como "jóias de escravas" e sendo comercializadas por valores entre vinte e trinta mil reais. Não bastasse o desrespeito e, a mercantilização do horror de slogan, quando abro as fotos, trata-se evidentemente de contas de santo e outras indumentárias de candomblé que qualquer pessoa que já tenha ido a um terreiro seria capaz de reconhecer.

Ao lado de uma dessas peças uma foto de Mãe Senhora, do Ilê Axé Opô Afonjá, um dos axés mais antigos e fundacionais do candomblé brasileiro.



Mãe Senhora – Pierre Verger – 1958 – Divulgação Fundação Pierre Verger

Mãe Senhora, que regeu o Afonjá de 1942 a 1967, foi uma das mais importantes yalorixás do candomblé brasileiro. Era da família Asipá, uma das famílias reais de Ketu, na Nigéria.

Em seu livro "Memórias de um terreiro nagô", seu filho, Deoscóredes Maximiliano dos Santos, conhecido como Mestre Didi, relata que, em viagem à Nigéria, foi convocado a cantar o oriki de sua família no palácio real. Ao concluir, foi abraçado pelo rei que, emocionado, expressou sua felicidade por saber que ainda havia membros de sua família do outro lado do Atlântico. Mãe Senhora instituiu o corpo dos Obás de Xangô no Opo Afonjá.

Por seu esforço em manter as tradições religiosas e familiares e por sua grandiosidade como sacerdotisa, em 1952, Mãe Senhora foi condecorada pelo Alaafin (rei), Oba Adeniram Adeyemi, como Iyanassô do Palácio de Xangô em Oyó. Ocupou também vários outros cargos em candomblés da Bahia.

A foto de Mãe Senhora que estava nessa loja exposta com as "jóias de escravas" não era uma foto qualquer, desconhecida. Era a foto, um dos registros mais famosos de yalorixás no Brasil. O autor da foto, nada menos que Pierre Verger, no ano de 1958 em Salvador.

Essas são algumas das histórias que se vão com essas tragédias do descaso com a cultura e suas potências.

GALERIA _o tesouro perdido



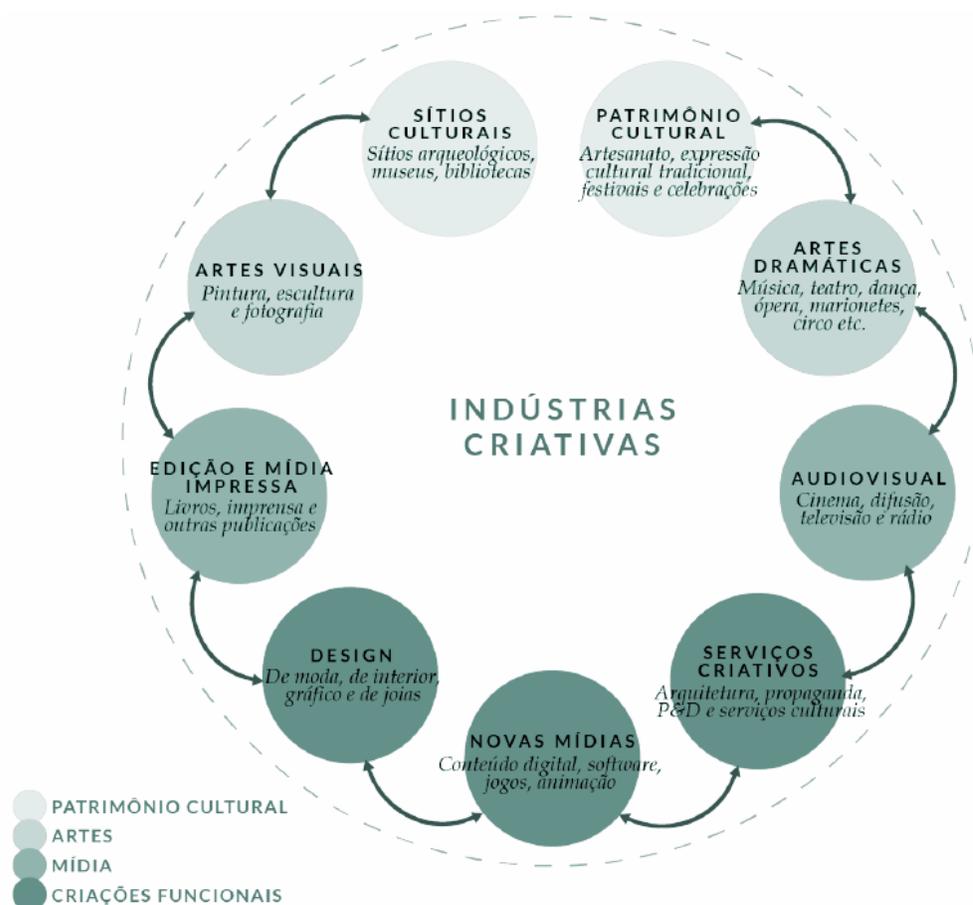
Da esquerda para a direita – Entrada do Museu Nacional, Sala do Barroco Mineiro, Sala Indígena, múmia egípcia – Museu Nacional - Divulgação

PESQUISA_da cultura no brasil

Uma boa nova para a cultura nacional são duas pesquisas que tratam da Indústria Criativa Brasileira: o “Atlas Econômico da Cultura Brasileira” da UFRS (Universidade Federal do Rio Grande do Sul), de 2017 e o “The Brazilian Creative Economy” do British Council em parceria com o SEBRAE, de 2018. Todos com acesso gratuito disponível no site das entidades promotoras desses trabalhos tão importantes para se entender e aperfeiçoar os mecanismos de produção e distribuição dos produtos e bens culturais, para o desenvolvimento de políticas públicas para o setor, para os artistas e produtores se posicionarem e, para maior percepção e inserção das atividades criativas no cenário econômico global; entre as muitas possibilidades que o meio cultural oferece e sobre o qual não tínhamos dados sólidos e consolidados, pelo menos, no contexto metodológico e de abrangência apresentados por esses levantamentos e análises que destacamos a seguir.

Nessa direção aponta o Atlas Econômico da Cultura Brasileira em prefácio de Mansur Bassit: “No contexto recente, organismos internacionais como a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco) e a Conferência das Nações Unidas sobre Comércio e Desenvolvimento (Unctad) têm apresentado a economia da cultura e a criatividade como alternativas viáveis para o desenvolvimento de economias emergentes. Tal visão assenta-se no fato de que os setores culturais e criativos (SCC) combinam aspectos como ritmo sustentado de crescimento, dinamismo no comércio internacional e redução do desemprego mesmo em contextos de crise econômica. A geração de postos de trabalho nesses setores também engendra desdobramentos positivos em termos de igualdade de gênero, inserção qualificada de jovens no mercado de trabalho e inovação tecnológica”.

O Atlas busca mensurar o impacto dos setores culturais e criativos sobre a evolução da economia brasileira. Ao longo de todas as variáveis, privilegia a análise em torno dos recortes setorial e regional, segundo seus organizadores Leandro Valiati e Ana Letícia do Nascimento Fialho.

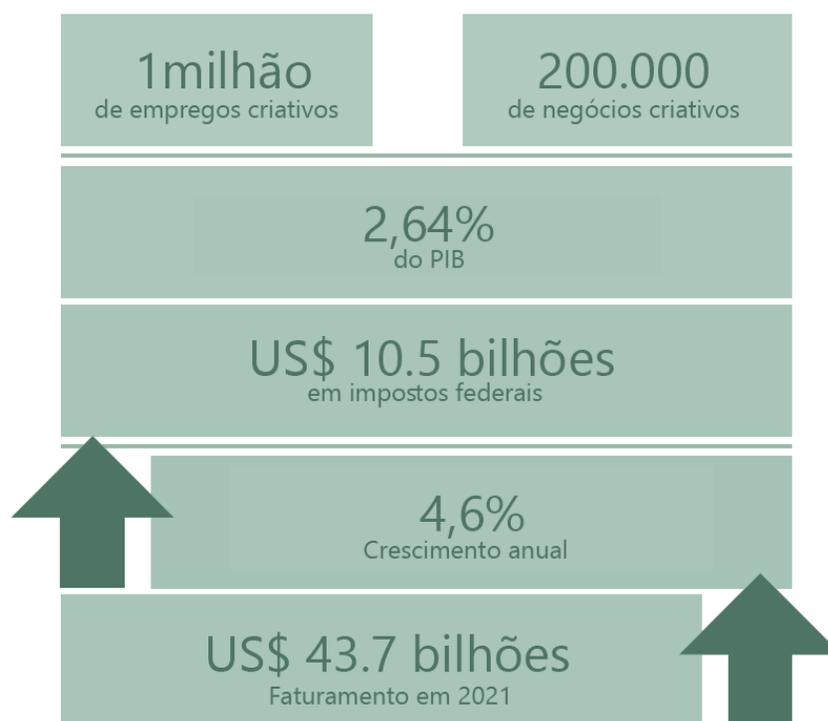


Modelo UNCTAD

Indústrias Criativas em quatro grandes grupos – patrimônio, artes, mídia e criações funcionais, tendo em conta as suas características distintas e subdivisões.

Escopo Economia Criativa					
Patrimônio Preservação Museus Acervos Galerias Livrarias	Literatura Artes Visuais Performances Artes Artesanato Arquitetura	Cinema TV Mídia Música Digitalização	Realidade Virtual Aumentada Computação Jogos Mídia Digital	Inteligência Artificial Robótica Interfaces Digitais	Big Data Tecnologia Inteligente
ARTES E CULTURA			DIGITAL CRIATIVO		DIGITAL NÃO CRIATIVO
INDÚSTRIA CRIATIVA					
ECONOMIA CRIATIVA					

Modelo The Brazilian Creative Economy
(© TFCC – Tom Fleming)



Fonte: Minc / PriceWaterhouseCoopers / Firjan - 2018

Já o The Brazilian Creative Economy - com a consultoria criativa de Tom Fleming - aponta, em livre tradução da Raiz: "No Brasil, a Economia Criativa está crescendo como uma prioridade política para o desenvolvimento. O foco aqui é apoiar uma diversidade de expressões culturais e posicionar a Economia Criativa como uma plataforma para estimular a inclusão social. Onde a desigualdade na educação e no trabalho é tão evidente; onde o analfabetismo funcional permanece tão alto; e onde a violência é uma realidade diária para muitos; inclusão social é tomada como princípio fundamental para o desenvolvimento de políticas culturais públicas relevantes para a Economia Criativa".

Ambos os levantamentos e análises proporcionados por essas duas excelentes pesquisas apontam cenários muito positivos. Seja por nunca termos contabilizado, seja porque a indústria criativa cresce em todo mundo e é aquela que tem moldado, inclusive, nossa maneira de ser e agir em sociedade. Certamente, alavancados pela tecnologia da informação e da revolução digital, que nos tornou reféns, mas também atores, do mundo binário, tão afeito às necessidades criativas e propulsoras de cultura (ver gráfico ao lado).

Também, outro dado marcante é o poder de inclusão social e promoção dos valores humanos, da empatia, da colaboração, do ver e entender o outro, de proporcionar novas maneiras de gerar renda e diversão.

A conclusão é a necessidade da atuação focada em setores naturais e identitários e, os estratégicos. Diz o Atlas: "No que se refere ao destino das exportações, a atual diversificação é positiva, mas o Brasil deveria centrar esforços na intensificação do comércio Sul-Sul, como sugere a Unctad (2010). Já no caso das importações, há uma marcante e crescente predominância de produtos chineses, o que sugere a importância de estudos mais detalhados sobre a composição dessas importações, que podem auxiliar na formulação de iniciativas de defesa comercial".

Afinal, não é só a criatividade brasileira que está em jogo, mas a nossa própria identidade e potencial econômico e social.

ARTE ESPONTÂNEA

Ranchinho, O coelho - Divulgação



A Hora e a Vez de Ranchinho

Roberto Rugiero

Uma exposição a muito aguardada, aconteceu entre agosto e setembro de 2018, reuniu 28 obras do artista Ranchinho, falecido em 2003, pouco antes de completar 80 anos.

Nascido na região de Assis, SP, filho de lavradores muito pobres, e batizado Sebastião Theodoro da Silva, o artista era oligofrênico e manifestava também problemas de exibicionismo. Criado nas ruas, após o falecimento de sua mãe, era analfabeto e viveu boa parte de sua existência catando materiais descartáveis e morando em ranchos abandonados, daí seu apelido.

Mas Ranchinho possuía grande habilidade para o desenho. Nunca teve uma lição de arte, não conhecia artistas, nem museus ou galerias, mas criava cenas com os precários materiais de que dispunha e os presenteava aos conhecidos.

No final dos anos 1960 o pesquisador local José Nazareno Mimessi, que tinha contatos na Capital com pintores populares, forneceu a Ranchinho um estojo de guache, papéis adequados e lhe ensinou o manejo. Foi o que bastou para prontamente ser iniciada uma produção grandiosa e constante, depois estendida à pintura, que durou até seu desaparecimento.

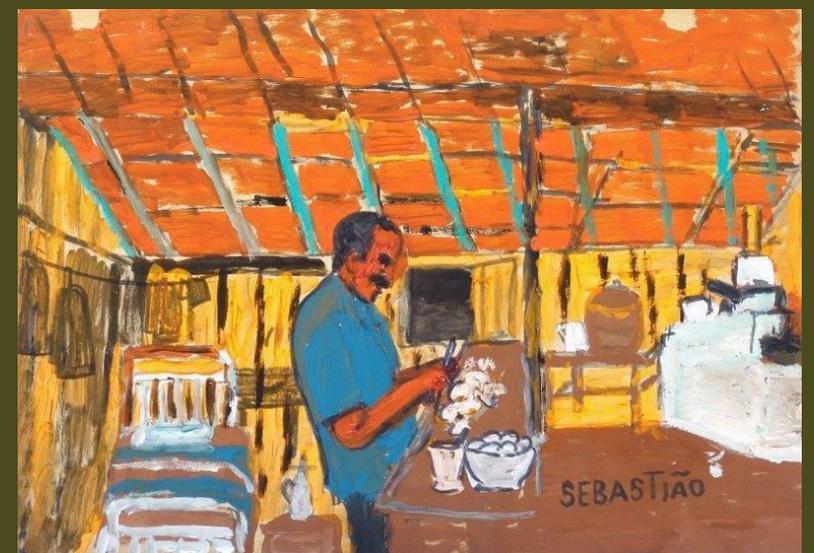
Apesar dos infortúnios que pontuaram sua comovente biografia, apesar do isolamento e da precariedade dos meios de que dispunha, a obra de Ranchinho evoca uma grande exaltação da vida. Seu inesgotável repertório de imagens e assuntos surpreende pela acuidade e poesia.

É um mestre da composição e do colorido. Um caso único na arte brasileira. Frequentemente os que têm contato com sua obra conectam a força de suas múltiplas imagens ao legado de Van Gogh, apesar das diferenças de contexto e a dimensão de ambos.

Os trabalhos expostos, inéditos e de grande qualidade, provêm de uma seleção, realizada durante mais de 40 anos.

GALERIA RICARDO CAMARGO www.rcamargoarte.com.br

GALERIA BRASILIANA www.galeriabrasiliana.com.br



Ranchinho, Auto retrato cozinhando - Divulgação

ÍCONE_



ADONIRAN BARBOSA

Imagens Divulgação da Exposição Trem das Onze no Farol Santander #adonirannofarol #adoniranbarbosaoficial

Do início do ano, até o final de dezembro, a exposição inédita “Trem das Onze – uma viagem pelo mundo de Adoniran” retratou a vida e obra do compositor, cantor, ator e criador de grandes personagens do rádio, Adoniran Barbosa, uma das principais referências artísticas brasileiras e personagem sempre ligado à cidade de São Paulo.

Ocupando dois andares do Farol Santander, no centro da cidade, com aproximadamente 400m² no total, Adoniran Barbosa – Trem das Onze levou ao público um rico acervo de fotografias, vídeos, partituras, objetos pessoais e trechos do documentário Adoniran – meu nome é João Rubinato. A mostra revelou não só o universo da obra do artista, como também abriu espaço para falar das origens de Adoniran e sua família, que vieram da Itália para o Brasil, além de outras passagens de sua vida particular.

Os visitantes tiveram a oportunidade de ver as peças pertencentes ao acervo pessoal de Adoniran, reunidas ao longo de quatro décadas pela esposa, Matilde, e mantidas longe do alcance do público desde os anos 1980. Nessa eclética coleção, estão itens como os clássicos chapéu e gravata borboleta, característicos do artista; a aliança feita para a esposa com a corda de um cavaquinho (história contada no samba “Prova de Carinho”); roteiros de rádios e novelas em que atuou, com anotações do próprio; **Roteiro do filme não rodado “O Sertanejo”, com dedicatória de Lima Barreto a Adoniran**; fotos inéditas; ferramentas usadas e brinquedos feitos por ele em sua oficina; Objetos pessoais como kit de barbear, ferro de passar e panela de fazer polenta, além de matérias de jornais e revistas da época.

Adoniran e Matilde se conheceram na rádio Record e foram casados por 40 anos. Ela foi a grande responsável por guardar e manter o acervo pessoal do artista. Aqui, mais objetos pessoais, como chapéu e a tradicional gravata borboleta xadrez, estarão expostos aos visitantes.

Nesse momento, estreia nos cinemas o novo documentário “Meu nome é João Rubinato”, longa metragem sobre a vida de Adoniran.

GALERIA_trem das onze



Imagens Divulgação da Exposição Trem das Onze no Farol Santander

IDENTIDADE

Um mergulho na culinária de origem africana

A culinária tem um lugar especial dentre os tantos aspectos culturais marcados pela herança africana no Brasil. Ingredientes, processos culinários, cardápios, bem como os rituais de servir e de comer traduzem peculiaridades desse segmento étnico que enriquece nossa mesa. Para explorar essas deliciosas especificidades, o seminário **"Comida patrimonial de matriz africana: o caso do Xangô pernambucano"** reuniu chefes, pesquisadores e religiosos no Museu da Cidade do Recife, no Forte das Cinco Pontas no Estado de Pernambuco.

Com foco no caso dos terreiros de Xangô de Pernambuco, a Mostra promoveu a conferência "Comida, História e Sociedade: Matrizes Africanas e Sistemas Alimentares", ministrada pelo professor Elmo Alves Silva, docente universitário da UNIFACS Laurante e Babalorixá do Ilê Asé Tolorí Jàgún Ejí Egbé. Entre os participantes, nomes como o do chefe de cozinha e estudioso da comida regional, Claudemir Barros, e de Paulo de Oxum, Ilê Asé Oyá Megué, do Nação Xambá. O encerramento ficou por conta do coral do Sítio de Pai Adão.

"Pernambuco tem se destacado na valorização das cozinhas africanas pela variedade de manifestações tradicionais de cardápios, de receitas e de ingredientes. Existe um acervo culinário expressivo aqui. Há muitas receitas que passaram a ser nacionais, mas aqui também temos o beguiri, que parece um caruru com quiabo, uma bebida de frutas chamada xequetê, entre outras particularidades", diz Raul Lody.

Realizado pela Aurora 21 com incentivo do Funcultura, o evento tem consultoria técnica de Manoel Papai, Babalorixá do Sítio de Pai Adão, e coordenação do antropólogo especialista em antropologia da alimentação Raul Lody, lembrando que a valorização das cozinhas africanas é um fenômeno nacional e Pernambuco tem se destacado nesse processo.



Ebó para Iemanjá em foto de Luiz Santos

O Xangô é lugar de preservação de acervos africanos e afro-pernambucanos através da música instrumental e vocal, das danças, das indumentárias, do artesanato, da mitologia, das tradições orais e, em especial, dos sistemas alimentares, que mostram uma ampla e diversa cozinha ritual, integrada na formação dos hábitos alimentares de milhares de pessoas.



Arroz para Oxalá em foto de Luiz Santos

Brasil Bom de Boca



Batata Doce para doce em foto de Jorge Sabino

O século 21 marca novos lugares sociais da comida que vai muito além da boca, da mesa, do mercado, da feira, do restaurante; e dos conceitos midiáticos da gastronomia.

É, sem dúvida, a comida, um dos temas dominantes deste século que se inicia. E a ela se associam os cenários da fome, da abundância, do desperdício, das graves transformações do meio ambiente; e de uma crescente mobilidade entre os continentes na busca pelos alimentos.

Pois a comida é boa para comer, necessária para nutrir, e principalmente é boa para simbolizar e pensar um território, uma história, uma sociedade, uma cultura.

Com um ano de existência e artigos publicados toda primeira terça-feira do mês, o Blog Brasil Bom de Boca inaugurou suas atividades a partir do olhar de um dos pioneiros da compreensão cultural da comida, que é Gilberto Freyre. Sua obra dedica um olhar privilegiado para a comida como método de interpretação das relações sociais dos brasileiros. E, sem dúvida, um autor que publicou nos anos 20 um artigo chamado "O pirão, glória do Brasil" (Jornal Diário de Pernambuco) está livre de todos os preconceitos e pronto para uma leitura generosa e plural.

Ainda nesta mesma década de 20, no Manifesto Regionalista, Gilberto propõe a substituição dos monumentos erguidos aos "barões" e aos heróis de guerra, por temas populares e brasileiros como, inclusive, um monumento dedicado ao pirão.

Com artigos do antropólogo, museólogo, professor e escritor de dezenas de livros Raul Geovanni da Motta Lody, ou simplesmente Raul Lody, e com o apoio das fotos de Jorge Sabino, o Brasil Bom de Boca trás a erudição para a mesa. Em linguagem direta, suportada pelos conhecimentos sobre antropologia da alimentação desenvolvidos por Lody desde 1972.

Para além das receitas, dos ingredientes, do preparo, dos objetos de apoio ao ato de cozinhar, o Brasil Bom de Boca olha o país e os brasileiros, que a partir de sua alimentação vão revelando a sua maneira de ser.

Bom apetite!

LITERA TURA

eBook Kamikazes...

**...Em nome da paixão
por Fábio Pandora**

- Aqui ó filhos das putas. Eu tô falando é pra vocês ouvirem. Prestar muita atenção entenderam?

- Que isso cara? Para aí! – Tentavam com estes apelos inúteis, impedir a ação do PM que consistia em usar o cacete como se fosse uma espada na altura das costelas dos dois.

- Cara? Toma um presente que vai te ensinar a me chamar de Senhor. – E então, o Cabo Silva aplicou um golpe muito violento com o seu cassetete no joelho do Mosca; um dos dois rapazes que conversavam. A partir deste momento, Mosca não foi mais capaz de se locomover sozinho.

Os primeiros focos de revolta começaram a eclodir. A custa de muito sacrifício, e até contrariando a sua natureza, Zezé conseguiu sufocar a reação do pessoal.

- Calma porra! A gente tem que entrar. A gente tem que entrar! – repetia Zezé insanamente. Ele sabia que a torcida precisava estar dentro do estádio quando o time estivesse entrando no gramado. Afinal, eles haviam viajado para isso.

Logo o Cabo Silva voltou ao seu discurso.

– Isso é só o começo. Comigo não tem essa de disciplina não. Eu vou “metelhe” a porrada em todo mundo. Primeiro nos engraçadinhos, depois nos sonsos.

E assim o pessoal foi entrando no estádio de um certo clube paulistano. Cada um que passava pela roleta, recebia um violento tapa no pescoço, seguido de um comentário sarcástico do Cabo Silva.

– Sejam bem-vindos a São Paulo... - E seguia-se uma sequência infinita de gargalhadas. Assim o PM desenvolvia a sua perversidade aplicando mais golpes sobre golpes, chegando a se engasgar de tanto rir dos seus atos violentos. E o bigode dele estava sujo de saliva, após uma das muitas gargalhadas seguidas daquela tosse típica dos altíssimos consumidores de tabaco. Um cara repulsivo...

Sem muitos subsídios para desencadear uma reação, a Torcida Organizada se instalou nas arquibancadas tomada pela revolta com o tratamento que havia recebido. Na verdade, nada que o começo do jogo não fizesse esquecer. Afinal, aquele era o comportamento padrão da Polícia Militar em todo o país e eles estavam acostumados. Normal...

O estádio estava lotado e o Deportivo fez o primeiro gol do jogo aos oito minutos, incendiando os trezentos torcedores que viajaram até São Paulo para assistir à partida. A partir daí, a torcida não parou um minuto de cantar.

Na parte de baixo das arquibancadas, mais precisamente no nível do campo, estava o Cabo Silva. Ao perceber a manifestação cada vez mais entusiasmada da Torcida Organizada carioca, o policial virou-se na direção da arquibancada em que se encontravam os torcedores do clube carioca, e, com o dedo indicador, fez um sinal pedindo silêncio para as arquibancadas. Quase automaticamente, um copo de 500 ml, lotado de urina, foi lançado em direção ao Cabo Silva acertando-o em cheio no rosto e cobrindo toda a sua farda. Esta atitude, não poderia gerar outra coisa, senão uma desmoralização coletiva do PM tipo bravo, levando torcedores do time paulistano e até outros PMs às gargalhadas.

A reação do Cabo Silva não tardou. Ao término do primeiro tempo, um grupo de duzentos policiais se posicionou na divisa das torcidas e começou a agredir a Torcida Organizada carioca, que não se acovardou e revidou. Muitos feridos de ambos os lados. Apesar da superioridade dos “instrumentos de manutenção da ordem” utilizados pela polícia, o número de feridos era parecido. O Zezé fugiu de todos os confrontos apenas para procurar o Cabo Silva. Num balé alucinante, ele desviava dos cassetetes se abaixando ou pulando sobre os golpes que visavam suas pernas. Até que Zezé viu o Cabo Silva batendo sem piedade em alguém que já estava caído. Sorrateiramente, Zezé chegou a ele e pegou uma maceta de surdo que estava no chão, bem próxima ao massacre que o maldito PM promovia. Com a mão esquerda, ele deu uma cutucada nas costas do Cabo Silva. Quando este se virou, Zezé soltou uma violentíssima “macetada” no rosto do policial, que antes de cair já tinha desmaiado. Ao tocar no chão, o sangue - provavelmente do nariz quebrado - produziu uma poça. Constatada a queda do mal maior, Zezé soltou um grito bestial e começou a participar entusiasmadamente da briga..., que só terminou com a intervenção de dirigentes do time paulistano e do Deportivo.

Os jornais de todo o país aproveitaram o incidente fatídico para criar aquele certo apelo dramático que eles tanto necessitam para impulsionar os negócios: “Kamikazes sim... Em nome da paixão” era a manchete. A foto do Zezé ensanguentado estava em todas as primeiras páginas dos jornais, esportivos ou não. Ele tinha uma expressão de ódio e loucura, e parecia tentar exhibir o escudo da camisa. Era como se ele estivesse demonstrando a fonte de tanto orgulho e resistência.

O ano é 1974. De acordo com o Seu Leví, torcedor fanático do Deportivo e o mais expressivo presidente de Torcidas Organizadas - e eterno presidente da Kamikazes -, as Torcidas foram fundadas com o intento de criar um certo sincronismo entre as ações do time em campo e a torcida na arquibancada. De acordo com seu próprio depoimento, “não havia a menor graça nem beleza naquela ovação caótica, onde cada um gritava algo diferente”. “Criava-se um murmúrio muito alto que não ia para um lugar nem para o outro”, como até hoje se recorda Seu Leví.

eBook Doce ou Salgado?

Em Gilberto Freyre, cada comida é um sentimento

por Raul Lody

Gilberto Freyre (1900-1987) é um dos mais notáveis interpretes do Brasil, como também autor de amplíssima obra de valor cultural e patrimonial sobre o Brasil e o brasileiro. Ele buscou entender melhor as nossas relações sociais, e escolheu alguns temas para orientar seus múltiplos olhares.

Inicialmente a arquitetura, na sua dimensão simbólica, é retratada em algumas das suas obras. São os espaços interpretados como cenários da vida e da sociedade: Casa-Grande & Senzala; Sobrados e Mocambos; e, OH! De casa.

Certamente é no cotidiano, nas festas, e nas celebrações religiosas que a comida e a bebida expõem a história, o meio ambiente e as matrizes étnicas. E assim, ingredientes, receitas, alimentação, e ecologia, misturam-se; e tudo isto possibilita uma compreensão inovadora, contemporânea, atual para época, e para os dias de hoje. A comida foi uma escolha de Gilberto para interpretar o brasileiro. As muitas questões e revelações de Gilberto Freyre sobre a comida na sua dimensão sociocultural é, ainda, um tema tratado por poucos estudiosos.

Neste campo da gastronomia do século XXI, midiaticamente *fashion*, destaque para o circus mundializado de dietas, de ingredientes demonizados e de outros santificados; da proliferação de chefes, cozinheiros gladiadores; de estrelas Michelin, dolmas de ouro, alta gastronomia; *comfort food*, *fusion*, *fast food*, *food truck* e tantos modismos, e outros "ismos", neste momento em que a comida é o mais global dos temas mundiais.

Gilberto tem uma visão sobre a comida em que encontra a diversidade e a pluralidade, próprias do século XXI. A comida é uma base para entender o Brasil e, em especial, o Brasil do açúcar e o Nordeste.

No livro "Casa-Grande & Senzala" (1933), livro germinal de Gilberto que trata, também, das relações da comida entre os homens e os santos da casa, relata a intimidade do Menino Jesus como participante do cotidiano da família; ele está no altar, nas devoções, e se mistura aos meninos da casa. E por estar tão próximo, o Menino Jesus poderia até se lambuzar de geleia de araçá como as outras crianças.

Já no livro Açúcar (1939), Gilberto oferece ao leitor uma viagem pelos bolos de Pernambuco, e mostra as receitas dos bolos como sendo importantes referências sobre o lugar, sobre a região, e assim sugere um entendimento de *terroir*.

Em especial, sobre o livro Açúcar, o próprio Gilberto me relata o escândalo que foi publicar este livro na década de 1930, e principalmente pelo fato de ser sobre receitas de doces. A sociedade do Recife indignou-se [disse-me Gilberto]: "Como um homem pode se interessar por receitas de bolo; cozinha é lugar de mulher".

E ainda Gilberto, bem humorado, [relatou-me]: "Queriam atear fogo no livro e no seu autor".

O interesse de Gilberto pela valorização das comidas nativas, das receitas e seus rituais culinários, distingue a sua obra como plural, ampla e verdadeiramente sensível.

E, no Manifesto Regionalista (1926), Gilberto, com seus "pioneirismos", louva com destaque a comida regional. E, assim, mergulha nos valores patrimoniais das comidas, das receitas de família, da sabedoria tradicional dos culinários. Comidas que são valorizadas nos tabuleiros, nas feiras e nos mercados populares, nos terreiros de Xangô.

Esta verdadeira "civilização da comida" dá uma importância especial à obra de Gilberto, especialmente nestes contextos de multiculturalidade e de uma busca cada vez maior no mundo contemporâneo pela soberania alimentar.

E como dizia Gilberto

Uma cozinha em crise é uma sociedade em crise...



FOTO_o circo

de LAUREN DEL SANTORO FRANÇA



ÍNDIOS BR

Vestibular indígena



Fotos de Antonio Scarpinetti

Compreender as diferenças, melhor ainda, valorizá-las para o bem viver comum. Reconhecer é importante nesse diálogo, para construir um modelo de maior empatia, onde todos ganham porque juntos. Os vestibulares indígenas são um grande avanço nesse processo de maior integração da sociedade e dos índios brasileiros, fruto inclusive de inúmeros indígenas que hoje já são graduados doutores e mestrandos. O primeiro Vestibular Indígena da Unicamp (Universidade Estadual de Campinas) e 12º da Universidade Federal de São Carlos trazem a realidade da alta demanda verificada.

A máxima repetida aqui é: incluir para igualar

O 12º Vestibular Indígena da UFSCar recebeu quase 1.300 pedidos de inscrição de 71 etnias indígenas diferentes de 15 Estados: Alagoas (AL), Amazonas (AM), Bahia (BA), Espírito Santo (ES), Goiás (GO), Maranhão (MA), Mato Grosso (MT), Mato Grosso do Sul (MS), Minas Gerais (MG), Pará (PA), Paraíba (PB), Pernambuco (PE), Rondônia (RO), Roraima (RR) e São Paulo (SP). As provas foram aplicadas nas capitais Manaus (AM), Recife (PE) e São Paulo (SP). A novidade deste ano foi a inclusão do município de São Gabriel da Cachoeira, cidade com a maior população indígena do País, de acordo com dados do IBGE, localizado na região do Alto Rio Negro, no Amazonas. Foi essa cidade que apresentou a maior quantidade de inscrições, com 477 candidatos.

O Vestibular Indígena Unicamp 2019 foi aplicado em cinco cidades do país: Campinas (SP), Dourados (MS), Manaus (AM), Recife (PE) e São Gabriel da Cachoeira (AM). Foram inscritos 610 candidatos, de diferentes etnias e cidades brasileiras. Um grupo de jornalistas que integram a Secretaria Executiva de Comunicação da Unicamp foram para São Gabriel da Cachoeira, cidade a 850 quilômetros de Manaus e que abriga mais da metade dos inscritos. A equipe acompanhou os preparativos para aplicação do vestibular e o cotidiano das comunidades indígenas que participaram do processo. O relato e as imagens captadas pelos repórteres podem ser acompanhados no Diário de São Gabriel, veiculado pelo Portal da Unicamp (www.unicamp.br)

Para São Gabriel da Cachoeira (AM) - a cidade com o maior número de inscritos para o Vestibular Indígena - vieram estudantes de muito longe, que demoraram dias para chegar. Jaqueline Lopes, da etnia Baniwa, viajou dois dias em canoa, pelo Rio Negro, até a cidade de São Gabriel. Para Jaqueline, a vinda da Unicamp para aplicar a prova facilitou muito a vida dos estudantes. "Não teria condições de sair da região para fazer a prova em outro lugar, pois só para chegar da minha comunidade a São Gabriel já demora dois dias", contou.

Que vestibulares indígenas proporcionem alavancas para mover o mundo a favor da convivência harmônica e o maior conhecimento identitário naquilo que nos une como povo.

CINEMA _ 88 filmes feitos por índios

para baixar ou assistir: videonasaldeias.org.br/loja

Os filmes, que compreendem 30 anos de trabalho, apresentam complexas e múltiplas visões de mundo. Surpreendem com o olhar para eles mesmos, como interação com os não-índios, atividades cotidianas de sobrevivência, entre tantos.

A ONG, fundada por Vicent Carelli –um verdadeiro guerreiro, que como indigenista tem contribuído enormemente para a luta dos índios, seja como cineasta, seja como ativista–, desde 1986 registra a realidade dos povos indígenas no Brasil. A partir de 1997 também promove a formação de cineastas indígenas nas aldeias. Já foram feitas mais de 127 oficinas, 8 mil horas de gravação e vídeos com mais de 31 povos.

Precursor na produção audiovisual indígena, o Vídeo nas Aldeias dedica-se, desde 1986, à formação de cineastas indígenas e à produção e difusão de seus filmes, apoiando suas lutas e contribuindo para a garantia de seus direitos culturais e territoriais.

Ao longo dessa trajetória, o VNA construiu um dos mais importantes arquivos audiovisuais sobre a realidade indígena contemporânea, reunindo cerca de oito mil horas de imagens produzidas junto a mais de quarenta povos no Brasil.

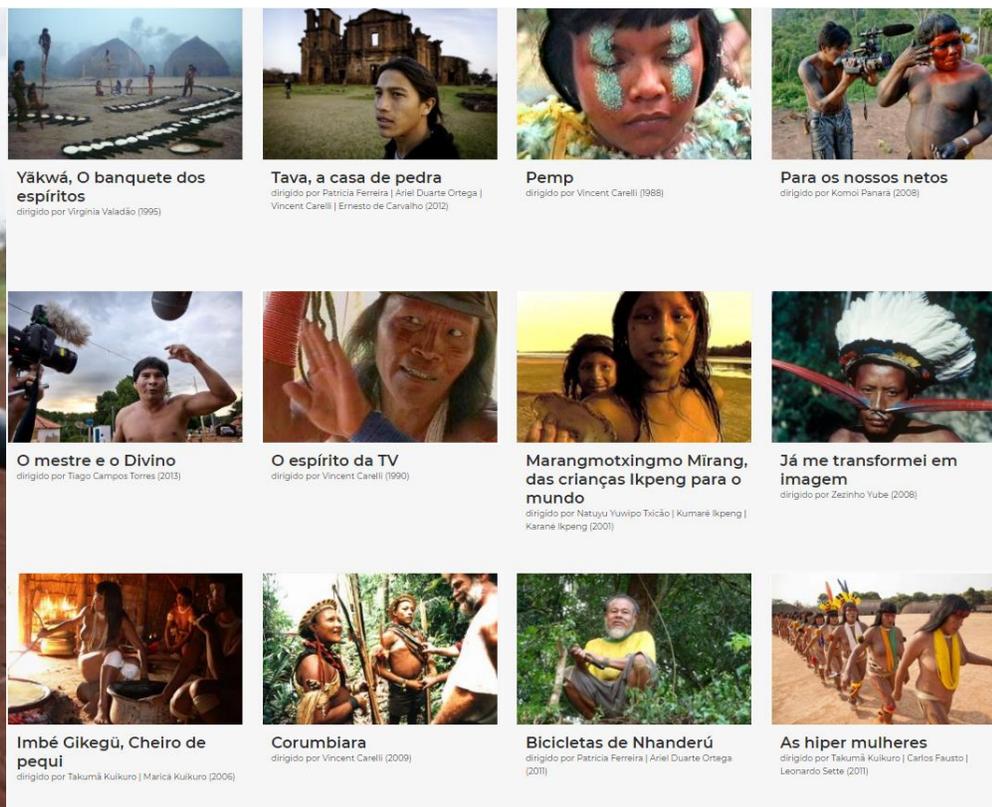
Essa coleção apresenta filmes que remontam às origens do projeto, desde as primeiras experiências com a câmera VHS como ferramenta de luta política e revitalização cultural, passando pela troca de imagens entre as aldeias, culminando na formação de cineastas indígenas, num processo de criação colaborativa entre indígenas e não-indígenas nas comunidades.

Mais do que um registro de culturas, estes filmes revelam visões de mundo múltiplas e complexas, que resistem à invisibilidade e ao apagamento a que têm sido historicamente submetidos os povos nativos no Brasil.

Visões que resistem à invisibilidade e ao apagamento a que têm sido submetidos os povos nativos no Brasil



Cena do filme "Martírio" de Vincent Carelli



Alguns dos filmes indígenas disponíveis no VNA

RAIZ NAS RUAS_

Felizs

As periferias pulsam o novo, ditam tendências, criam estéticas, desenhos e grafites, novos ritmos e rimas, até a moda antes das passarelas. Aonde se vá, nos morros cariocas e o funk, na grande Recife e o maracatu, o rap e o hip-hop em São Paulo, as rodas de samba nas esquinas, a cultura respira pelas bordas da cidade.



Felizs – Facebook

A FELIZS, Feira Literária da Zona Sul, nasceu como evento para reflexão sobre o movimento cultural vivido nos últimos anos, na busca de perceber e poder intervir nos processos culturais e sociais. Num panorama pulsante de múltiplas linguagens que vem sendo, em parte, impulsionado pelos saraus nas periferias. Resultado da multiplicação de iniciativas nos mais variados espaços comunitários e culturais da cidade.

A Feira é uma tentativa de unir potenciais num único espaço e observar a grandiosidade de propostas que a periferia vem desenvolvendo, potencializando as ações individuais conectadas ao processo coletivo. Há uma produção intensa que precisa ser divulgada, valorizada, e reconhecida: são estas as premissas iniciais para a criação da FELIZS. A feira foi idealizada pelo Sarau do Binho e, como diz o poeta : “Uma andorinha só não faz verão, mas pode acordar o bando todo.”



Show de Chico César na Praça do Campo Ilmpo – Felizs – Facebook

Os números falam por si. Em 2017 foram ocupados 16 espaços culturais, todos na periferia, com dezenas de atividades, de conversas literárias, saraus, shows musicais, exposições, gastronomia e muita literatura independente, com a participação de 67 autores e diversas editoras. Em 2018, no mês de setembro, a feira esteve em Campo Limpo, Capão Redondo, Jardim São Luis e Jardim Ângela, na zona sul da cidade de São Paulo em 12 dias de atividades abertas e gratuitas ao público. Este ano abrindo espaço para o audiovisual produzido nesses locais e pelos independentes de outros bairros distantes da região central paulistana.

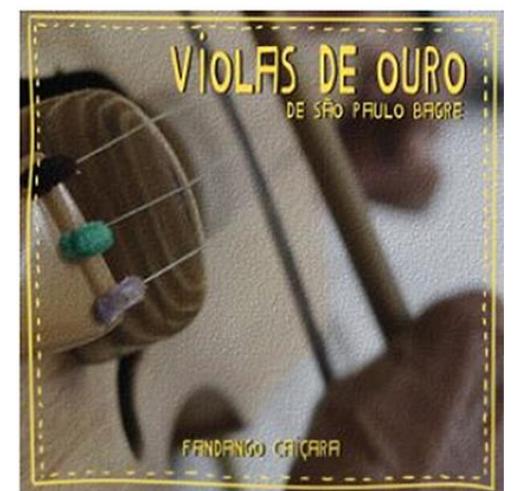
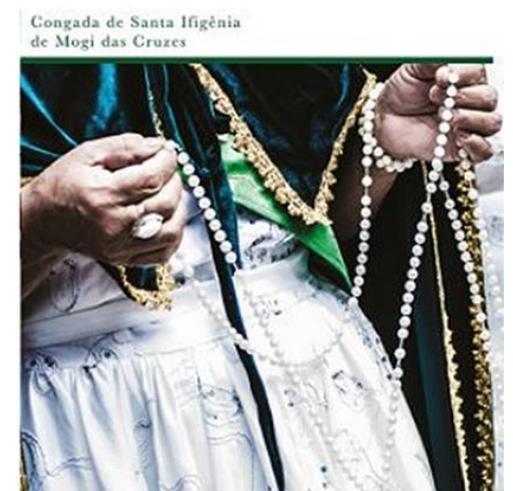
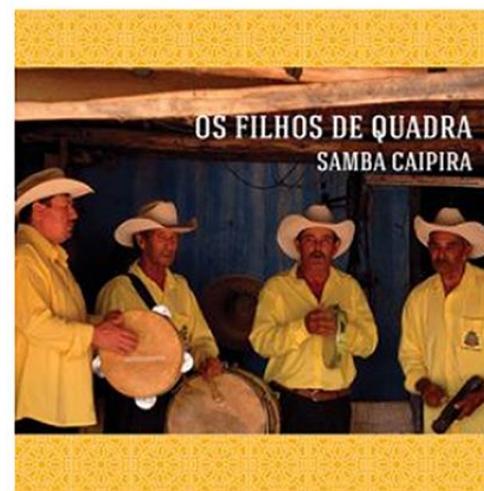
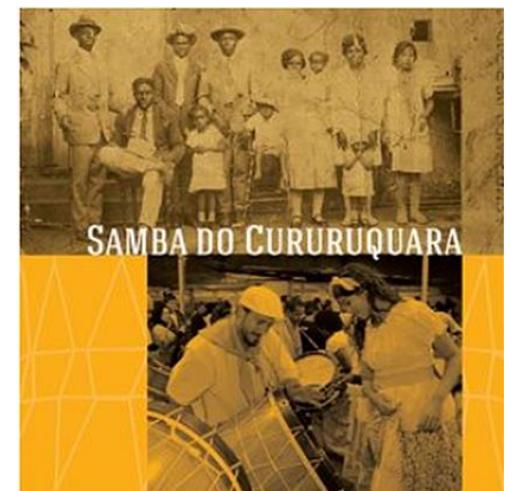
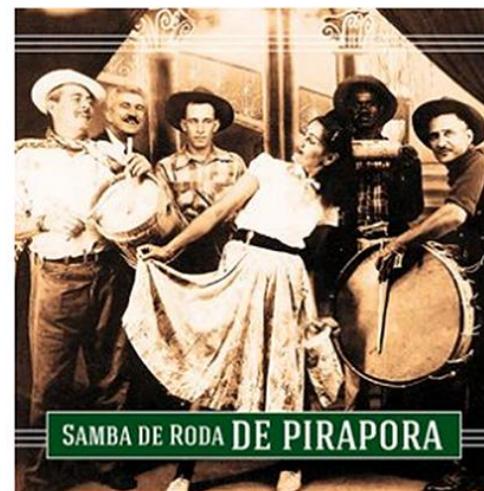
Como diz Suzi do Sarau do Binho e uma das coordenadoras da feira:

“Precisamos abrir cada vez mais espaço para discussões que perpassam a literatura e o cinema, pois as bordas da cidade revelam cada vez mais profissionais com talento e sensibilidade, para contar histórias de grupos e pessoas que se dedicam a mudar a sua vida e a de outras pessoas, por meio da arte. E a Feliz está valorizando isso”.

www.felizs.com.br

RAIZ NAS RUAS

o projeto acervo das tradições aposta em compartilhar memórias



A abordagem carrega o respeito aos registros e registrados, assim, as comunidades são capturadas in loco, ou seja, em seus ambientes habituais de reunião, ensaio ou festa

Iniciativas de preservação tem no Projeto Acervo das Tradições o rompimento de alguns dos paradigmas no manuseio da memória, com a autogestão do acervo documental de comunidades tradicionais ligadas ao Batuque, que geram ações e compromissos de forma compartilhada.

O insumo maior são os registros contínuos dos pesquisadores do projeto, dedicados aos campos da etnomusicologia e audiovisual, que são realizadas em conjunto com comunidades de alguns estados brasileiros como Maranhão, Minas Gerais e São Paulo.

Os principais eixos de pesquisa são as manifestações coreográficas - musicais de matriz afro-brasileira conhecidas genericamente como "batuques".

Esses batuques variam de estado para estado como o Jongo Valeparaibano, o samba de bumbo do Oeste Paulista, o candombe mineiro e o batuque de umbigada, além dos cortejos do catolicismo popular (Congadas e Moçambiques), os cantos devocionais (Folia de Reis, Dança de São Gonçalo, Queimação de Palhinha) e os bailes (Fandango Caiçara, Ciranda).

O Projeto Acervo das Tradições desenvolve, há uma década, ações continuadas em diversas comunidades como: o Jongo do Tamandaré, a Irmandade de Nossa Senhora do Rosário de Jatobá, o Batuque de Umbigada de Tietê, Piracicaba e Capivari.

Em São Paulo a atuação é ampla e com diversos grupos: Congada de Santa Ifigênia de Mogi das Cruzes, Jongo Mistura da Raça de São José dos Campos, grupos de samba rural paulista (samba de bumbo) do Vovô da Serra do Japi, Samba do Cururuquara e Grito da Noite de Santana de Parnaíba, Samba de Roda de Pirapora do Bom Jesus, Samba do Lenço de Piracicaba, Samba Caipira de Quadra, Samba de Roda "Dona Aurora" de Vinhedo, os grupos de Fandango "Esperança", "Viola de Ouro" e "Vida Feliz" de Cananéia e o contador de histórias tradicionais Geraldo Tartaruga, de São Luiz do Paraitinga.

A opção de levar uma unidade de estúdio móvel às comunidades para realizar as gravações ao vivo, carregando o calor local e registrando as manifestações o mais próximo da performance vivenciada em contextos tradicionais.

Os resultados são CDs, livros, pesquisas musicais e de mobiliário, milhares de fotos e inúmeros audiovisuais, que podem ser encontrados no Portal Internet do Projeto Acervo das Tradições no endereço abaixo:
www.acervodastradicoes.com.br

O Portal conta com mapa interativo do Estado de São Paulo com classificação de fácil interação pelas categorias atendidas pela iniciativa, também links para outros acervos semelhantes.



Grupo Fandango Vida Feliz – Cananéia/SP – Divulgação



Samba de Roda da Dona Aurora – Vinhedo/SP – Divulgação

MÚSICA_



Os Tincoãs em reprodução de capa de disco

Os Tincoãs foi uma banda brasileira de música popular brasileira formada na Bahia, ativa principalmente nos anos 1960 e 1970. Seu nome deriva da ave tincoã, escolhido por sorteio. O trio formado por Dadinho, Heraldo e Erivaldo se inspirava em grupos como o Trio Irakitan. Mas, é com a entrada de Aleluia no lugar de Erivaldo que o grupo adquire novos contornos, guardando as origens da cidade de Cachoeira onde nasceram.

Um dos maiores redutos de negros na Bahia a região do recôncavo, com destaque para a cidade de Cachoeira, às margens do Rio Paraguaçu. Cidade que recebeu cerca de 40 mil africanos para trabalhar na cana-de-açúcar e mineração a partir do século 17. Cidade de tradições centenárias como a procissão da Boa Morte e o samba de roda. A riqueza cultural dessa região trouxe muitos frutos para a cultura brasileira, como os irmãos Caetano Veloso e Maria Bethânia, Raimundo Sodré, Roberto Mendes e o trio vocal Os Tincoãs.

A musicalidade de origem africana passa a ser a tônica as canções dos Tincoãs, lançadas nacionalmente em 1973 no disco que levava o nome do grupo. Os autores das músicas dos Tincoãs Mateus Aleluia e Dadinho mudam para Angola nos anos 80, que haviam conhecido acompanhando Martinho da Vila em shows. Já o músico Badu, cantor e percussionista, foi para a Espanha. Deixaram pronto um disco ainda inédito: "Canto Coral Afro-brasileiro".

box_nós os tincoãs

O box **"Nós, Os Tincoãs"** resgata a história e a harmonia de um dos grupos mais originais da música de raiz brasileira. Formada nos anos 50, Os Tincoãs inovou e alcançou as paradas com musicalidade própria ao adaptar os cantos de candomblé, sambas de roda e cantos sacros católicos. Mas foram os terreiros de Candomblé que deram a base principal da musicalidade dos Tincoãs, com especial atenção às harmonias vocais. **"Nós, Os Tincoãs"** vem com um livro de vários textos de Capinan, Martinho da Vila, Carlinhos Brown, jornalistas e estudiosos, a direção de arte é de Gringo Cardia. Realizado pela Sanzala, produtora que tem Mateus Aleluia, um dos Tincoãs, entre seus proprietários.

O livro traz encartados três CDs com os principais discos dos Tincoãs lançados nos anos 70: **"Os Tincoãs"**, de 1973 com base apenas em quatro instrumentos: violão, atabaque, agogô e cabaça; **"O Africanto dos Tincoãs"**, de 1975; e **"Os Tincoãs"**, de 1977. São álbuns que só existiam em LPs, muito cobiçados por colecionadores. Você pode encontrar álbuns dos Tincoãs no Mercado Livre por até R\$ 890 cada um, revelando a sua importância e apelo.

Sob a coordenação de Mateus Aleluia o livro-memória foi escrito coletivamente com textos de Marcus Preto, Iuri Passos e Paulo Baiano com o objetivo de resgatar e preservar a história dos Tincoãs. São fotos, críticas musicais, matérias de arquivo, biografia dos seus integrantes, além de depoimentos de personalidades como o radialista Adelzon Alves, produtor musical do grupo, e de artistas que são admiradores do grupo como Martinho da Vila, Ana Lomelino, Criolo, Emicida e o grupo instrumental Bixiga 70.



BOX OS TINCOÃS – NÓS, OS TINCOÃS (LIVRO + 3 CDs)

Sanzala Artística, 2017

O livro é grande, formato ofício, e os 3 CDs estão encartados na última página do livro. Os CDs são os 3 álbuns lançados pelos Tincoãs

- * Os Tincoãs (1973)
- * O Africanto dos Tincoãs (1975)
- * Os Tincoãs (1977)

Serviço:

Preço: R\$ 100,00 a R\$ 140,00

Onde encontrar:

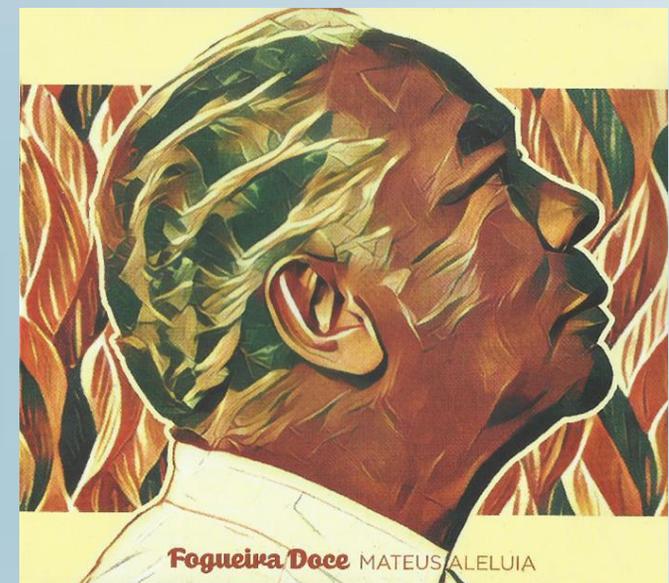
Patuá Discos (11) 2306-1647

Locomotiva Discos: (11) 3255-4963

Encomendas pelo Email
nosostincoas@gmail.com

Mateus Aleluia lança o álbum **Fogueira Doce**, o seu segundo disco solo. O músico é remanescente do grupo Os Tincoãs. Com produção de Alê Siqueira, o disco é um passeio por entre caminhos existenciais e musicais que aproximam Brasil e África - em particular, Angola, país onde o cantor morou por mais de 20 anos.

Tendo o tempo como matéria primordial, a ancestralidade africana como universo expressivo e a experiência mestiça brasileira como contexto cultural, em seu novo disco Mateus Aleluia nos possibilita um mergulho profundo em dimensões muito íntimas do ser humano e nos convida a celebrar a espiritualidade evocada pelo canto e pela a vida que se desdobra a partir da música.



ECO_o cerrado em risco

4.600 espécies de plantas só existem no cerrado

46% da cobertura nativa já foi perdida

A combinação de políticas pode evitar extinções de proporções históricas projetadas para o Cerrado, mostra estudo coordenado por brasileiros do Instituto Internacional para a Sustentabilidade (IIS), publicado na Revista Nature Ecology and Evolution.

O desmatamento no Cerrado pode resultar na extinção de 1140 espécies de plantas em 30 anos, um número oito vezes superior a todas as espécies de plantas registradas como extintas desde 1500 em todo o mundo. Esse dado preocupando é o que nos mostra este estudo. Por outro lado, os autores demonstram que este quadro é evitável sem prejudicar a agricultura, e apontam uma série de políticas públicas com foco neste objetivo para se evitar o cenário trágico apontado na pesquisa.

Segundo Bernardo Strassburg, coordenador do estudo, -Diretor Executivo do IIS e Coordenador do Centro de Ciências para a Conservação e Sustentabilidade do Departamento de Geografia e Meio Ambiente da PUC-Rio-, o Cerrado já perdeu praticamente metade de sua área, mas ainda reúne 4600 espécies de plantas que não existem em nenhum outro local do planeta. Se o ritmo do desmatamento continuar, daqui a 30 anos, o Cerrado ficará ainda menor, perdendo mais um terço do tamanho atual, em consequência do desmatamento para a expansão da soja, cana de açúcar e pastagens. Nos últimos anos, o Cerrado já perdeu 88 milhões de hectares, 46% de sua cobertura nativa. Entre 2002 e 2011, as taxas de desmatamento na região (1% ao ano) foram 2,5 vezes mais altas do que na Amazônia.

“O Cerrado brasileiro abriga uma coleção enorme de espécies únicas no mundo, que é a base deste bioma tão fundamental para a economia, segurança hídrica e energética do país. O que identificamos é que a progressão do desmatamento levará a um quadro de extinções de espécies de plantas em escala jamais

registrada no mundo. Este quadro, irreversível e lamentável por si só por razões morais, teria impactos graves para a manutenção deste ecossistema fundamental para a economia e a sociedade brasileira”, diz ele.

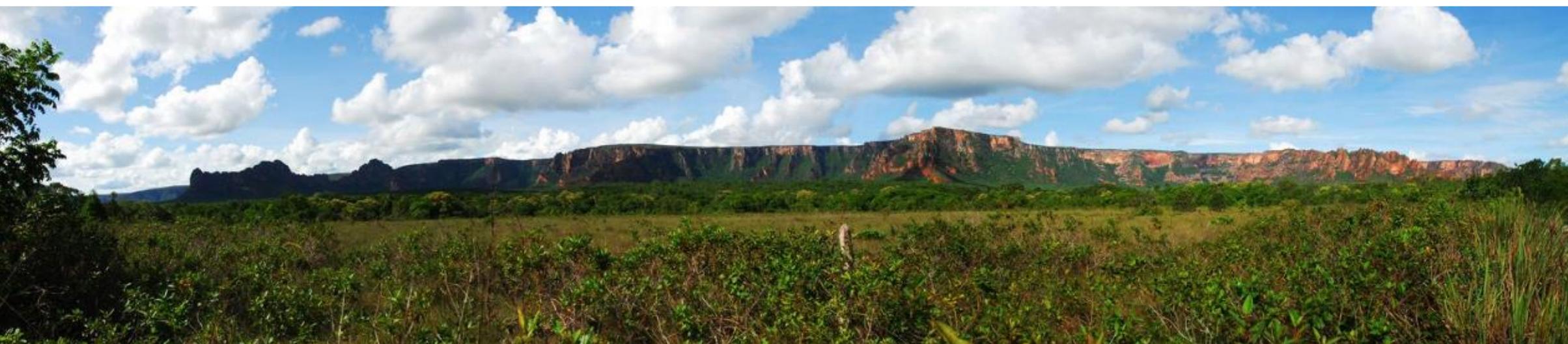
A ilusão que a formação geográfica do cerrado apresenta, como baixa proteção formal com menos de 10% do Cerrado coberto por Unidades de Conservação – e alta aptidão agrícola colocam os remanescentes de cerrado como a grande fronteira de expansão do agronegócio. Aliado a isso, a região ainda atrai poucos investimentos diretos em conservação, embora seja fundamental para os recursos hídricos e até para as metas nacionais e internacionais de combate as mudanças climáticas: o desmatamento projetado levaria a emissão de 8,5 bilhões de toneladas de CO₂, o equivalente a duas vezes e meia tudo o que o Brasil deixou de emitir com a grande queda do desmatamento da Amazônia entre 2005 e 2013.

É hora de se mudar o jogo para um futuro melhor até para o agronegócio, que dirá para a biodiversidade e ecossistemas do centro do país.

Participaram do estudo:

Bernardo B. N. Strassburg, Thomas Brooks, Rafael Feltran-Barbieri, Alvaro Iribarrem, Renato Crouzeilles, Rafael Loyola, Agnieszka E. Latawiec, Francisco J. B. Oliveira Filho, Carlos A. de M. Scaramuzza, Fabio R. Scarano, Britaldo Soares-Filho e Andrew Balmford.

O desmatamento no Cerrado pode resultar na extinção de 1140 espécies de plantas em 30 anos



PATRIMÔNIO_IPHAN

Literatura de Cordel

"Poetas, declamadores, editores, ilustradores, desenhistas, artistas plásticos, xilogravadores, e folheteiros, como são conhecidos os vendedores de livros, já podem comemorar, pois agora a Literatura de Cordel é Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro", anunciou o Iphan na reunião de 19 de setembro no Rio de Janeiro.



Arthur Bispo do Rosário



Arthur Bispo do Rosário – Manto de Apresentação
– Divulgação Acervo

Dia 19 de setembro, o Conselho Consultivo do Patrimônio Cultural decidiu, por unanimidade, tornar o Acervo Arthur Bispo do Rosário Patrimônio Cultural do Brasil. O Acervo de Arthur Bispo do Rosário é formado por 805 peças produzidas no manicômio, no Rio de Janeiro, onde viveu por 50 anos, entre elas estandartes, indumentárias, vitrines, fichários, móveis, objetos (recobertos com fio azul ou não) e vagões de espera. O acervo é composto por peças elaboradas em diversos materiais, como vidro, madeira, plástico, tecidos, linhas, botões, gesso, e diversos itens recolhidos do lixo e da sucata.

COZINHA _ Fartes ou Fartens, o doce que é uma fartura!

por Chefe Lucia Soares

*"Tanto comas que te fartes,
E sem ser cousa de espantos,
De fartes, farta a barriga,
Festeja a festa dos santos."
(R.C.M., 1877, p. 300)*



Fartes pela Chef Lucia Soares – Acervo Museu do Açúcar e Doce

Fartes, Farténs ou Fartéis, todos plurais de Fartem, foi o primeiro doce que desembarcou no Brasil, com a esquadra portuguesa de Pedro Álvares Cabral.

Esse momento, do dia 24 de abril de 1500, ficou registrado na carta que Pero Vaz de Caminha escreveu ao rei D. Manuel: "Deram-lhes ali de comer: pão e peixe cozido, confeitos, fartens (bolos), mel, figos passados. Não quiseram comer daquilo quási [sic.] nada; e se provaram alguma cousa, logo a lançavam fora." (Dias, Vol.2, 1920-1924, p.89).

Os fartes são considerados de origem portuguesa, e aparecem nos registros sempre como doces a base de amêndoas e açúcar, e especiarias podendo conter ovos, envoltos por uma massa de manteiga e açúcar, em que às vezes, cita-se a farinha de trigo. Entretanto, podem aparecer também enrolados em uma fina e alva folha de hóstia.

O *Vocabulário Portuguez e Latino*, de Raphael de Bluteau, 1728 (Tomo 4. p. 38) define Fártem como: "Tira de massa, que dobrada, envolve amêndoas pisadas, canella, cravo, & açúcar, conglutinados com miolo de pão ralado."

Na descrição de Cascudo (1983: 343): Fartes " [...] outra 'permanente' nas delícias que ao paladar oferece a perseverança portuguesa no terreno da doçaria." Cascudo (1983: 351) faz uma correspondência entre os Fartes trazidos Cabral e o fato dele ser originário da Beira, terra dos fartes. Entretanto, questiona se a iguaria servida era de fato portuguesa, devido à duração da viagem, e supõe que deve ter sido produzido a bordo, sem as especiarias, como Emanuel Ribeiro confirmou existir, com mais amêndoas e cidrão, e a massa. Cascudo também afirma ainda que no Brasil, os Fartes não mantiveram esse nome, "Dispersaram-se na multidão inominada e gostosa dos bolos de nata, pastéis de recheio de creme, com o invólucro liso ou folhado."

O livro *A Arte de Comer em Portugal na Idade Média*, de Salvador Dias Arnaut refere-se a Fartalejos, termo presentes no Cancioneiro em uma composição de autoria de Luis Anriques, de características judaicas. De acordo com o livro, Esteves Pereira suspeita que Fartalejos sejam os Fartes que descreve como empadas doces encapadas.

A pesquisadora Carmem Soares, em *Ensaio sobre o Patrimônio Alimentar Luso-Brasileiro*, 2014, pp.25-26, relata ter encontrado a receita de Fartes no primeiro manuscrito de cozinha portuguesa do séc. XVI, atribuído à Luis Álvares de Távora no Arquivo Destrítal de Braga, documento que não tivemos acesso, além dos demais títulos que serão abordados aqui.

A primeira receita de Fartes aparece a partir do *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* publicado entre o final do séc. XV início do XVI. A mesma receita foi publicada novamente em *A Arte Nova e Curiosa para conserveiros, confeiteiros e copeiros, e mais pessoas que se occupão em fazer doços, e conservas com frutas de varias qualidades, e outras muitas receitas particulares, que pertencem á mesma arte*, livro de 1788, de autoria de José de Aquino Bulhoens (Fig. 1 e 2).

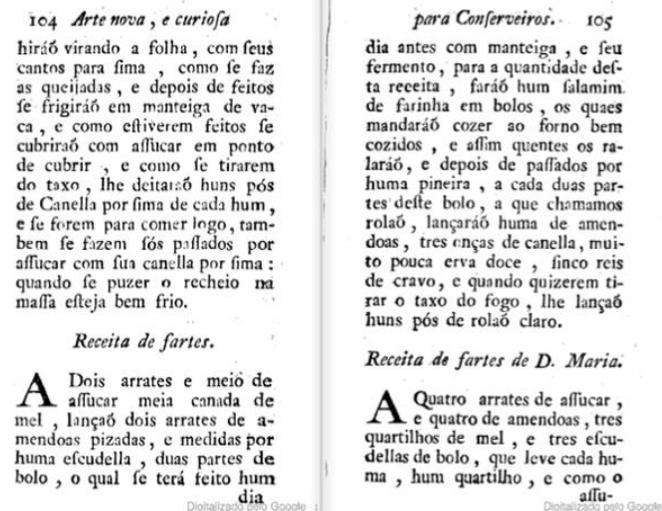


Figura 1

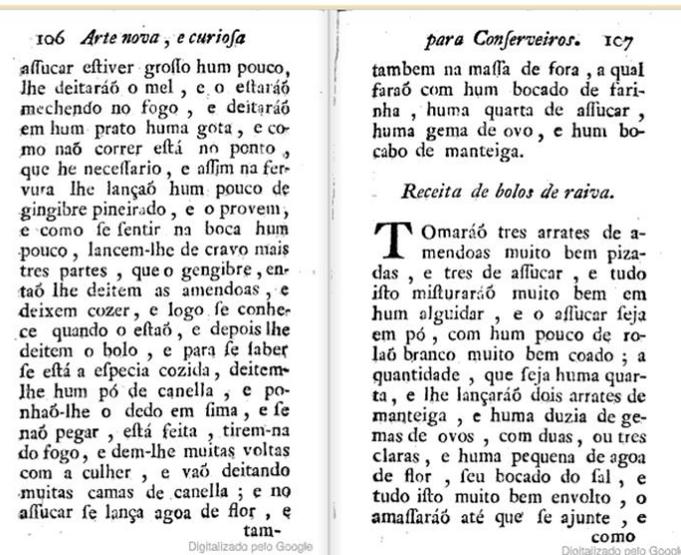


Figura 2

Nessa receita, o creme de açúcar, mel, amêndoas, gengibre, cravo, canela e água de flor de laranjeiras é espessado com farelo de bolo. A massa é produzida com manteiga, açúcar, farinha de trigo e ovo. A composição da receita ilustra muito bem os padrões alimentares da Idade Média, em que não havia um compromisso com uma combinação entre as especiarias e estas com os ingredientes, mas, uma sobreposição, uma vez que o que importava era exibir o valor econômico através dos pratos – nesse caso muito caro, com tantas especiarias importadas. O sabor ficava prejudicado em detrimento da aparência que, naquele momento, tinha muito mais valor. O bolo era uma produção demorada e trabalhosa que fazia parte do cardápio mais elaborado da nobreza. Lembrando que foi a partir da Idade Média que a cozinha se afirmou como elemento de distinção entre as classes sociais.

No livro *O Cozinheiro Imperial ou Nova Arte do Cozinheiro e do Copeiro em todos os seus ramos*, de R.C. M., 1877, p. 300, (Fig. 3) a receita de Fartes é identificada como Fartes de Espécies, e o creme contém além de açúcar e amêndoas, cidrão, cravo, canela e erva doce, e é espessada com pão ralado. Depois, os fartes vão ao forno envoltos em uma massa de manteiga, açúcar e certamente, alguma farinha para estruturar. Observa-se aqui uma adaptação da primeira receita, mais simples e menos dispendiosa.

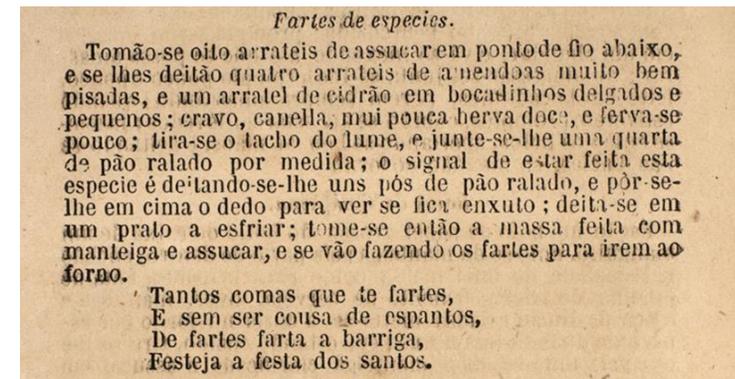


Figura 3

Uma característica comum entre essas receitas é o tipo de medida utilizada para a orientação das quantidades: arrátel, quartilho ou quarta e escudela que caíram em desuso. O "arrátel" (da palavra árabe: al-ratl) era um padrão moldado em granito ou ferro fundido, portanto, passível de variação, que o Sistema Português de Medidas incorporou desde a formação de Portugal. Definido pelo rei D. Manuel I, em 1495, como 459g, o arrátel se manteve em vigor até o século XIX, com a introdução do Sistema Métrico Decimal, quando passou a ser substituído pela libra. Já a "quarta" representava a quarta parte de um arrátel, enquanto a "escudela" correspondia à medida de um recipiente de madeira redondo e raso.

Observa-se que os processos que envolvem a produção da receita também exigem um saber próprio. Na receita da Figura 1 e 2, pinga-se uma gota da calda no prato para verificar o ponto que se dá quando a gota não escorrer. Na mesma receita, para verificar o ponto do cozimento, polvilha-se a canela e aperta-se a massa com o dedo, e a massa não deve grudar mais. A verificação do ponto de cozimento da segunda receita é semelhante ao da primeira, utilizando pão ralado, ao invés de canela.

Outra receita antiga de Fartes de Especia (Fig. 4) remonta o séc. XVIII, e aparece no *Livro de Receitas de Cozinha, Cosméticos e Mezinhas das Freiras da Visitação de Santa Maria*, Lisboa, A.N.T.T., Manuscritos da Livraria, no 2403-426).

Receita de Fartes de Especia
 Far se ha para a especia hum bollo com pouca man/fol. 7/teiga sem fermento muito so-
 vada (sic) e picado e redondo se mandara ao forno e sendo muito bem cozido o deixarão
 esfriar e o ralarão em hum ralho e passarão o ralado por hũa pineira porque não va codea
 de bollo. Terão dous arrates de amêndoa pellada e muito bem pizada e dous arrates de
 assucar limpo deitarão em hum tacho este assucar e em fervendo lhe deitarão amêndoa e
 o bollo ralado e hum tostão de canella bem pizada, hum vintem de cravo da India e tudo
 mexerão com o dito assucar ao lume e em descobrindo bem o fundo do tacho esta feita
 a especia. Tirarão do lume o tacho e vazarão a especia em hũa vasilha vidrada e estando
 bem fria tomarão hũa pequena de farinha conforme a especia farão hum empello de
 maca com manteiga, assucar e ovos muito bem amassada de sorte que se possa estender
 muito fina cortando com hũa carretilha sendo bem estendida tirinhas muito estreitas
 hirão rebicando da especia e fazendo fartinhos muito pequeninos e mandando-os ao
 forno em bacias polverizadas de farinha.

Figura 4

Inicia-se por um pré-praparo que corresponde à produção de um bolo de manteiga, sem adição de fermento para ser ralado, peneirado e misturado ao creme dos fartes. Como nas receitas anteriores, a calda inicial não sugere a quantidade de água que será levada ao fogo com o açúcar. A canela é medida pelo valor de um tostão e o cravo, o de um vintém. Depois do recheio frio, se faz a massa – que também não cita a farinha de trigo – que deve ser estendida muito fina e cortada em tiras estreitas. Pela primeira vez, aparece na receita a recomendação para a cocção no forno. Os pequenos fartes devem ser colocados em uma bacia polvilhada com farinha para serem levados ao forno.

No *Livro de Receitas de Cozinha, Cosméticos e Mezinhas das Freiras da Visitação de Santa Maria*, Lisboa, A.N.T.T., Manuscritos da Livraria, no 2403-426 aparecem mais três receitas de fartes: uma de Fartes com Ovos, outra de Fartinhos, e mais uma outra de Farteis apenas (Fig. 5). Uma característica interessante dessa receita é que já aparece uma especificação da calda em ponto de espelho. A receita apresenta cidra, cidrão, cravo, canela e cheiro, e o creme recebe pão ralado no final da cocção, mas não cita a massa para envolver o creme.

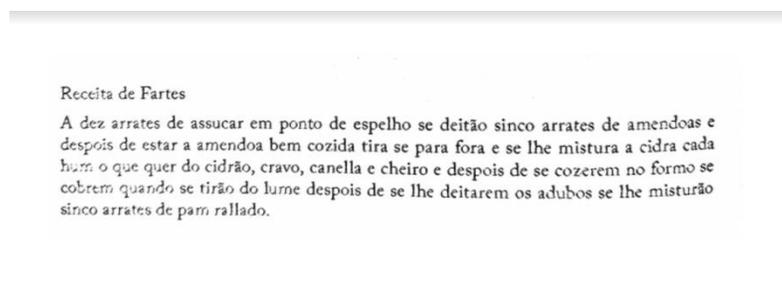


Figura 5

No Livro *O Doce Nunca Amargou... Doçaria Portuguesa. História. Decoração. Receituário.*, de Emanuel Ribeiro, publicado pela primeira vez em 1923, e cujas receitas foram recolhidas de um manuscrito de 1834, intitulado: *Livro da Razão sobre algumas particularidades pertencentes à Casa Real, e Covas, e Vida do Padre Pregador Fr. José Joaquim de Santa Rosa, monge de S. Bento, e secularizado por Decreto, do Sr. D. Pedro IV no ano de 1834*. Nele, a receita de Fartes de Espécie apresenta mais precisão:

“Fartes de espécies

Tomarão 8 arráteis de açúcar em ponto de fio abaixo, e lhe deitarão 4 arráteis de amêndoas muito bem pisadas, e 1 arrátel de cidrão em bocadinhos delgados e pequenos; cravo, canela, erva-doce pouca, e ferve-se-á um pouco, e se tirará em seguida, o tacho do lume, e se deitará uma quarta de pão ralado por medida, e o sinal de estar feita essa espécie, é botar em cima da espécie uns pós de pão ralado, e pôr-lhe em cima o dedo a ver se fica enxuto, e se deita em prato para esfriar; tome-se então a massa feita com manteiga e açúcar e se vão fazendo os fartes, e feitos se mandam ao forno.” (pp. 119-120).

Alfredo Saramago e Manuel Fialho conseguiram recolher a receita de Farte copiada a seguir, no livro *Cozinha Alentejana*, de 1998, pp. 231-232. Na nota de rodapé os autores declaram que os Fartes são muito comuns em Évora e naquela região.

De acordo com Garcia de Rezende, na *Crônica de D. João II*, citado pelos autores, para a festa de casamento de seu filho, D. João II ordenou que a população preparasse vários cestos de Fartens para o banquete.

Na realidade, Saramago e Fialho, reproduziram naquele livro a mesma receita publicada em *Doçaria dos Conventos de Portugal*, de 1997, p. 147, apontada como pertencente ao receiturário do Convento de Santa Helena do Calvário de Évora.

“Fartens ou Fartes

Leve 500 gramas de açúcar a ponto de cabelo e deite depois 250g de amêndoas raladas e duas cascas de laranja. Ponha um cravinho, uma colher de café de canela e outra de erva-doce. Deixe ferver durante três minutos. Retire o talho do lume e deite 150g de pão ralado. Mexa muito bem. Faça uma massa com 300g de farinha, uma tigela de água 100g de manteiga e 2 gemas de ovo. Mexa muito bem até que fique pronta para tender. Tenda a massa e recorte com a carretilha à volta de um pires de chá. Ponha uma colher de sopa de de espécie no meio e dobre para fazer a forma de pastel. Frite em azeite e polvilhe açúcar e canela.”

Nessa receita, os fartes se apresentam como pasteis fritos no azeite e rolados em açúcar com canela. Mantem as mesmas características das receitas anteriores, diferindo, entretanto, na forma de redação, pois dá mais detalhes sobre o modo de preparo e precisão quanto às quantidades dos ingredientes utilizados.

Apesar da receita original ser considerada portuguesa, pode-se observar uma forte influência da cultura árabe, tanto na presença da receita da espécie (massa semelhante ao maçapão árabe) que recheia o doce quanto na profusão de especiarias, e até mesmo na massa que pode ter sido, inicialmente, uma massa folhada pela presença marcante da manteiga, coberta com açúcar. A tendência ao secretismo de receitas que vigorava nos conventos e palácios até o século XIX, estimulando a mutilação de receitas e a ocultação de métodos e técnicas contribuíram para que muitas delas se perdessem ou, simplesmente, desaparecessem.

No Brasil, os Fartes podem ser encontrados ainda sob essa denominação, em Sobral, no Ceará. Entretanto, a receita praticada lá apresenta pouca semelhança com aquela trazida pelos portugueses.



Texto original do Museu do Açúcar e Doce

veja receita especial de Fartes de Espécie da Chefe Lucia Soares

www.museudoacucar.com.br

COLABORE_raiz.art.br

A Raiz é uma iniciativa autônoma com o objetivo de fazer ver e consumir o melhor da Cultura Popular Brasileira

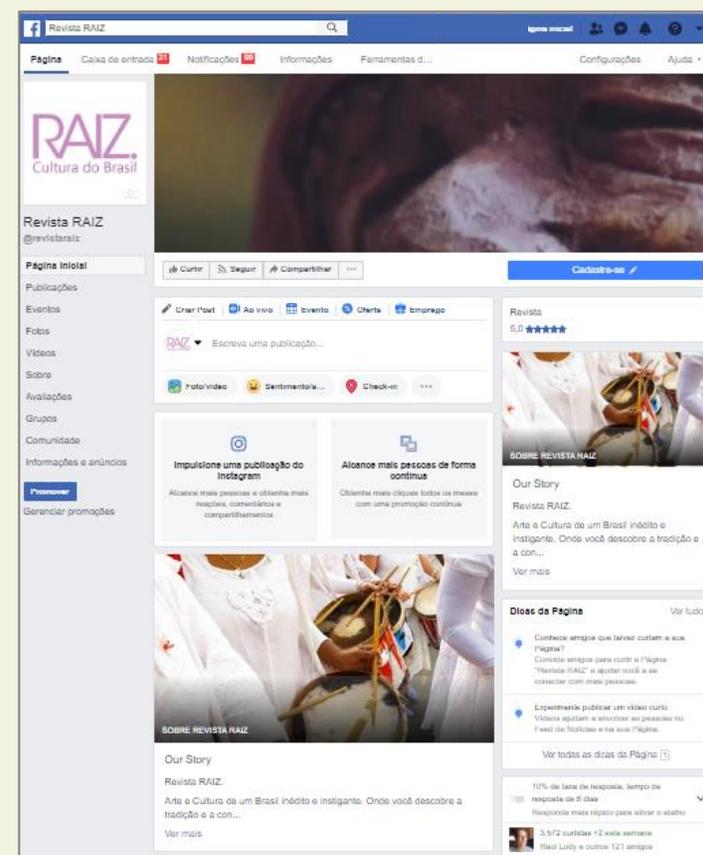
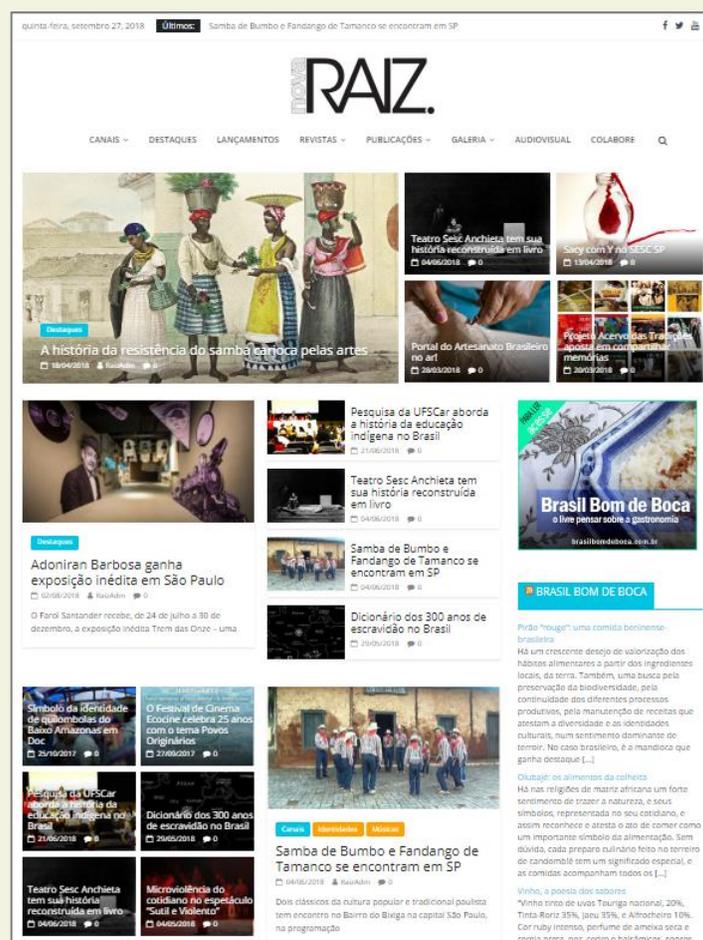
Reportagens, registros fotográfico, vídeos e muito mais:

cinema + periferia + gastronomia + identidade + mpb + teatro + folclore
literatura + televisão + religião + dança + fotografia + patrimônio + software
livre + jogos + escultura + digital + *streamings* + raízes + Brasil

Cadastre-se no endereço Internet abaixo e envie sua pauta, seu texto, sua imagem, seu vídeo para nossa editoria. Curta nossa Fanpage, mande suas sugestões.

Acesse:

<http://raiz.art.br/colabore>



RAIZ.
Cultura do Brasil

raiz.art.br
revistaraiz.com.br

issuu.com/revistaraiz
[@revistaraiz](https://www.instagram.com/revistaraiz)
[#revistaraiz](https://www.facebook.com/revistaraiz)

Veja também
brasilbomdeboca.com.br
museudoacucar.com.br

