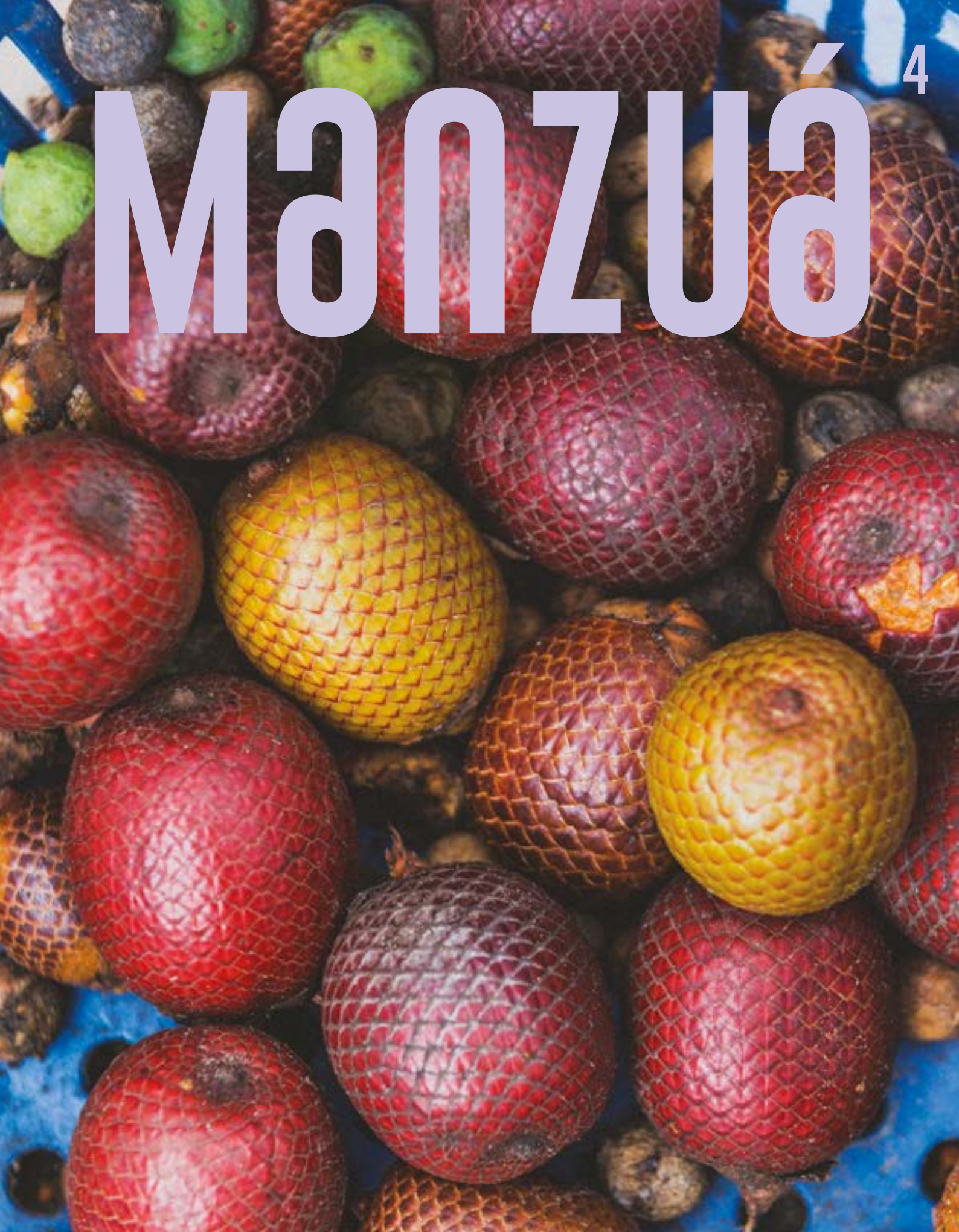


Manzúá





Depois da pandemia pra cá, esse mundo não vai ser mais como era mais, não. Deixou muita coisa na cabeça da gente, no coração. Muita saudade, lágrima, choro, sorriso... A gente ficou assim, parece que chegou na lua e vamos começar a viver de novo. O que a gente viu, que a televisão mostrou e tá mostrando. Uma incerteza tão grande que deu no mundo, mexeu com as nações... Acho que a coisa cercou o mundo, mudou os nossos pensamentos, as nossas ideias. Mudou os nossos costumes de comer, de beber, de relacionar. A coisa boa é a gente dar um abraço! Porque um abraço,

um abraço é bom demais. Um abraço fala muito com a gente, um apertar de mão... Então a gente mudou totalmente o viver da gente. Parece que a gente ficou como estranho das pessoas. Essa coisa pegou a gente de uma tal maneira. A gente espera que logo, logo, vai estar todo mundo vacinado, fazendo aquilo que a gente gosta. A gente viu coisa que nunca viu. Aonde eu já vi abrir sepultura de trator? Porque de enxada não deu mais conta. Só que nessas alturas a gente fica feliz d'uma coisa. Tem uma coisa que enche o coração da gente de alegria. É quando a gente lembra de falar assim: eu tô vivo! ∞

GETÚLIO BISPO DA ROCHA [COMUNIDADE FABIÃO]

Foto Kika Antunes



o caminho se faz ao caminhar

Esta edição da Manzuá (assim como as já impressas e as que estão por vir) permanecerá no tempo do papel e do ciberespaço e continuará colocando luz em diferentes sentidos da vida no sertão, nas Minas e nas Gerais. Sobre isso, não há dúvidas.

Porém, nos parece importante situarmos em que momento estamos agora: no tempo histórico das encruzilhadas que solicita a construção de esperanças ativas, caminhos e estratégias.

Escrevo este texto na primavera de 2021, tempo da chuva no São Francisco, tempo de arrefecimento da pandemia que toma o mundo desde março de 2020. E é uma dádiva (muitas vezes quase improvável nas dores do tempo) que tenhamos primavera, chuva e promessa de vida. Mas a dádiva convoca nossas mais profundas responsabilidades para pensar o mundo, esse nosso tempo e as possibilidades de transformação.

Por isso, o BDMG Cultural apoia a revista *Manzuá* e muitos outros projetos que estão abertos ao gesto coletivo de ensinar e aprender com o mundo, com a natureza, com a terra, com a cultura e com tudo aquilo que todos os viventes — humanos e não humanos — são capazes de comunicar, imaginar e simbolizar.

Se, no descompasso da modernidade, o mundo ocidental insistiu em separar cultura e natureza, mais do que nunca vemos que essa separação não é real e que os saberes das “frestas”, dos povos tradicionais, dos povos originários, dos rios, das florestas, dos animais e de tudo que foi colocado como pequeno pela colonialidade são fundamentais e nos mostram que nem tudo está perdido. Por isso, procuramos apoiar projetos que, por linguagens, suportes e caminhos os mais diversos acionam regimes de conhecimento da terra, do céu, das águas, dos encantados de todos os tipos.

Precisamos ler, reler e imaginar todas as histórias de quintais, mulheres, sabores, águas e artistas desta edição. É com tudo isso que inventaremos mundos melhores. ∞

GABRIELA MOULIN MENDONÇA
[DIRETORA-PRESIDENTE DO BDMG CULTURAL]

Onde termina o quintal e começa o Cerrado não existe marcação certa.

Dona Lili, nascida no Ribeirão de Areia, dançadeira do Manzuá e profunda conhecedora das plantas medicinais, diz que seu quintal é a sua reserva. Mas quintal, para ela e para tantas pessoas, é lugar de encontro, de reciprocidade, de festa. Reserva cuidada, cultivada para quem dela precisar.

A 4ª edição da Manzuá pede licença para adentrar com respeito os quintais-cerrado do Mosaico Sertão Veredas — Peruaçu para encontrar quem planta, borda, talha a madeira, pisa e molda o barro, faz biscoito e mané pelado, sente saudade e se faz amigo, gira a roda do brincar e do rezar.

Quintais que acolheram as folias que não puderam sair nesses tempos da pandemia da Covid-19, mas que permaneceram vivas em cada comunidade. Por aqui, podemos entrar no quintal-vereda de seu Santino e Cristina, na comunidade de Água Doce, para ver como os povos tradicionais sabem ser os guardiões de suas águas e suas matas. Conhecer os quintais-ateliê de Liko, Vanuza, José Francisco, Agenor e Neto, artistas que carregam os sentidos do sonho, da memória, da fantasia e dos materiais vivos do Cerrado. Pisar o quintal de barro pintado do Candeal com suas mulheres oleiras a nos ensinar que cada pote é continuidade da vida. Conhecer o trabalho de quem, com paciência e perseverança, devolve ao Cerrado seu passarinho de bico grande e canto melódico, o bicudo. Ouvir os caucos de onça de seu Getúlio nos quintais rupestres do Peruaçu. Aprender com o buriti a não se apartar das águas e continuar desejando o céu. Percorrer as distâncias que atravessam tantos quintais, ligam comunidades e nos levam em constante travessia, a geográfica e a dos tempos da gente.

Porque os quintais são fora e dentro de nós.

Boa leitura! ∞

**CAROL ABREU
DAMIANA CAMPOS
MARCELA BERTELLI**



SUMÁRIO

<u>quintais de bem-viver</u>	08
<u>cada pote é a continuidade da vida</u>	12
<u>da terra às mãos</u>	21
<u>segredos do Mané Pelado</u>	30
<u>recado das águas</u>	32
<u>Travessia</u>	40
<u>Nossa sala de cinema é o Barranco</u>	52
<u>todo verso que eu recito</u>	56
<u>Árvores do sertão: buriti</u>	58
<u>Diz</u>	62
<u>o bicudo de volta à natureza</u>	64
<u>quem escreve</u>	69
<u>expediente</u>	70

QUINTAIS DE BEM-VIVER

RAIRA SALOMÉA

Os quintais sertanejos misturam-se ao seu entorno no Cerrado, sendo um extensão do outro. Nos quintais, cultivam-se ervas medicinais, flores, hortas e pomares de frutos do próprio bioma. Também é ali que se pisa e molda o barro em mutirão, onde são assados os bolos e biscoitos para a Festa de Reis, onde os cantadores preparam juntos a folia que anuncia e relembra os dons recebidos pela fé. Quase sempre é pelos quintais que se chega à casa dos amigos mais próximos. Signo de intimidade e de generosidade, é o lugar em que se compartilha o alimento, as mudas de plantas, as receitas de remédios naturais, as loas contadas e cantadas em versos.

Onde termina o quintal e começa o Cerrado não existe marcação certa, sobretudo quando as pessoas sabem manejar plantios em consonância com a conservação de minas d'água e veredas, onde os insetos e pássaros encontram alimento e se pode ver os sinais da natureza anunciando a chegada das chuvas, sabedoria sertaneja de quem não se distanciou da íntima relação com seu entorno.

Durante a pandemia da covid-19, os quintais se tornaram ainda mais importantes com as escolas fechadas e as famílias tendo que permanecer dentro dos espaços comunitários locais, sem muita mobilidade para frequentar outros lugares. Foi entre quintais que a vida seguiu sendo provida de alimentos, remédios, brincadeiras, cuidados e companhia. Foi nas trocas entre vizinhos que se buscou não deixar ninguém desamparado.

Foto Maria Ribeiro
Quintal-cerrado na comunidade Buracos.



E foi pelas mãos de mulheres que bordam, sovam, modelam, plantam, escrevem, desenharam, mas, sobretudo, que fazem crescer belezas, que saímos para conhecer os quintais-cerrados.

Alívio na alma

De manhã cedinho, a chuva fina esticava o sono. Riobaldo vai passear de barco mais Diadorim. Na Serra das Araras, Maria Rosecley bordou no pano um arco-íris. “É porque Riobaldo tava imaginando bem assim: ah, se Diadorim passar debaixo do arco-íris e virar mulher...”

Na roda de bordadeiras daquela manhã, o risco de bordado que Rose criou é uma cena de *Grande Sertão: Veredas*. Uma Diadorim branca e um Riobaldo negro passeiam de barco sob o arco-íris enquanto as mulheres bordam.

No quintal da Casa de Cultura, a mulherada da Serra se reúne há alguns anos para aprender ou reaprender o ofício do bordado. Uma a uma, vão contando o que o bordado representa: distração para a cabeça, alívio na alma, uma vida toda. Para Cida, os pontos vão além: “o bordado representa pra mim o amor da mãe que eu nunca tive. Eu procuro dar o que eu não tive pros meus filhos e pro meu bordado. Os traços representam esse afeto, esse zelo”.

Tudo isso cabe no bordado: “é que quando a gente borda — explica Rose — a gente expressa o que tá dentro do coração, os sentimentos, e aí a gente borda tudo, os medos, os desejos secretos, tudo isso a gente vai colocando no pano”.

Os riscos vão ganhando cor e forma, enquanto lembram das avós, das músicas, de suas próprias histórias. “Eu já passei muita luta nesse mundo de Deus, aí hoje eu procuro fazer tudo que eu faço com muito carinho, com muita atenção. Eu amo bordar, de coração. Eu trato as linhas como se fosse um filho, você tem que dar atenção a cada flor, cada folha, cada detalhe do desenho”, explica Cida.

A chuva cai mais forte, faz até um friozinho. Vem o café para adoçar a prosa. A conversa vai dando ponto no ritmo das linhas e a passarinhada invade o quintal fazendo arruaça.

É com água do riacho correndo ao fundo que mais uma roda de bordados se junta de manhãzinha no Ribeirão de Areia. “Chega, Dona Lia, pra bater uma prosa com nós”, convida uma delas. É na casa de Lady o encontro: “eu faço muita coisa, mas uma coisa que é minha mesmo, que é da minha casa, é o bordado... A gente vive de trocas. O carinho é uma troca, o afeto é uma troca, a conversa é



Foto Maria Ribeiro
Quintal festivo na comunidade do Onça.

uma troca, porque quando a gente conversa com o outro nos faz bem”.

Enquanto cruzam as linhas, prosa e bordado vão ganhando forma. As flores, buritis e frases começam a despontar coloridas nos bastidores. Lady tira as ideias de risco da internet, do livro *Grande Sertão: Veredas*, e outras ela mesma cria: “esse aqui eu fiz o buriti como o oráculo do sertão”. Ao que Diana arremata mais um ponto: “tá parecendo o Santíssimo esse buriti, comadre”, com o que todas concordaram e caíram no riso. Da gente pro pano, do pano pra mente, segue o alinhavo direto ao coração.

Meu quintal é minha reserva

Logo cedo, é Dona Vera quem visita o quintal de Dona Lili levando uma muda de barba-de-Noé para ofertar. Toda feliz, Dona Lili vai apresentando cada uma de suas plantas, como se apresentasse um membro querido da família, alguém que conhece muito bem. “Minhas plantas são a família que eu tenho de perto.”

São muitas as mulheres sertanejas que, como elas, guardam a sabedoria do plantar, cultivar e usar as plantas para curar corpo e alma, conservando em seus quintais a riqueza natural do Cerrado.

“Quem me ajuda a viver é a minha reserva”, diz Dona Lili, ampliando os sentidos daquele lugar que existe para preservar as espécies que ela planta, mas também para serem compartilhadas. Tem folha-santa, quebra-pedra, abacate, alfazema, São-Salvador, boldo-chinês, mastruz, trançagem, tudo cultivado para curar e para servir. “Qualquer um que precisar é só pedir.”

Da palma, que é boa para esporão no pé, Dona Vera dá a receita: “põe o seu pé em cima, corta no formato do pé, tipo uma sandália, e pendura a folha. A dor sai tudo”. No desafio dos saberes, Lili acrescenta: “que eu conheço, você escreve seu nome, sua data de nascimento na sandália de palma e joga no mato. É uma simpatia, mas hoje é poucos que têm fé”.

Planta também é beleza. Tem pé-de-pato, que também se conhece por cupiã. Tem brinco-de-princesa, que o povo trata por Josefina. Tem até planta que chama dinheiro-em-penca, que há quem chame de cabelo-ruim, mas não é boa nem pro bolso, nem pro cabelo, e sim pra alergia. Alfazema também é conhecida como Jurema. Seja a casca ou a folha, é boa pra pressão alta e para tomar banho de cheiro: “quando dá aquele ventão das primeiras águas, que o vento roda, mas ela dá um cheiro de alcanfor, merimã”, lembra Dona Lili.



Fotos Lucas Emanuel
Dona Vera e Dona Lili compartilham mudas e receitas de remédios à base de plantas.

quintais de barro

Já nas bandas do Peruaçu, onde as comunidades tradicionais resistem há mais de um século, são as mulheres que carregam o saber ancestral de encontrar a veia de terra boa e transformar, como a si mesmas, o barro macio em beleza firme.

Na Olaria do Candéal, em Cônego Marinho, as mulheres partilham entre si o conhecimento da arte com o barro e trabalham juntas, desde a gestão do negócio até o acabamento das peças. Elas arrancam o barro da terra, pisam, peneiram e amassam para modelar e assar as peças. Mas é nas etapas mais delicadas que as mãos fortes de mulher se enternecem, moldando formas e desenhando miudezas.

“O artesanato é a história do local, representa a história da comunidade. É o símbolo das mulheres; as pessoas veem as peças e sabem que é do Candéal. A gente pinta usando tauá, uma tinta de argila que a gente arranca também, retirado na natureza. Já vem da tradição mesmo, passado de geração em geração”, explica Dona Nilda.

As veias da terra se abrem para as mulheres do Candéal. E elas dão de volta tudo o que recebem, partilhando o saber que faz da terra fonte de renda e cultura: “pra mim é um grande amor, é meu prazer começar a modelar aquela peça. A gente sente uma grande alegria sabendo que aquilo é de tantos e tantos anos. O importante pra nós é manter a tradição. Eu tenho medo de que um dia isso possa acabar. Mas para todas as pessoas que quiserem aprender, a gente quer ensinar”.

Alimentar a festa

Ainda ali, nos quintais de Ribeirão de Areia, mãos preparam bolos e biscoitos utilizando a riqueza alimentar do Cerrado. Reunidas, as mulheres preparam as receitas que aprenderam com as mães para alimentar os foliões que chegam nos dias de Reis. Muito antes das festas começarem, o quintal já é pura festa. Tem gente reunida dividindo alegrias e saberes, preparando com afeto comida boa para partilhar.

Vani é fazendeira de biscoito do PNAE, o Programa Nacional de Alimentação Escolar. O povo fala que o nome bonito, mais chique, é cozinheira ou empreendedora. Mas Vani prefere fazendeira de biscoito mesmo, porque assim ela evidencia as duas coisas mais importantes desse trabalho: o ofício do fazer, amassar, enrolar e assar; e o resultado de tudo isso: biscoito bom e gostoso, com sabor de infância, lembrança de mãe e cheiro de cozinha do Sertão que as crianças e jovens nas escolas vão poder comer: “aprendi fazer biscoito com minha mãe, nunca fiz nenhum curso de biscoito nem nada. É de geração pra geração que sei fazer um pão de queijo, sei fazer um quebrador, sei fazer a pete e biscoito de doce que eu entrego nas escolas”.

Tudo na cozinha tem um segredo. Quando Dona Terezinha ensina as mulheres a fazer bolo de massa de mandioca, vai entregando pouco a pouco os seus. Dois quilos de massa de mandioca, duas medidas de coco, açúcar, leite e queijo. Dessa vez vão cinco ovos, porque nem todos são caipira. A medida da receita é o olho e a experiência. O bolo de massa de mandioca não leva fermento nem farinha: “eu faço ele é natural”. Dona Terezinha aprendeu com a mãe a receita que agora ensina às

companheiras. Conversa vai, lembrança vem, e a receita do bolo de mandioca rende três formas, das modernas.



Foto Maria Ribeiro
Quintal festivo na comunidade do Onça.

de longe também se ama

O cheiro de bolo e biscoito assados no forno de barro se espalha para longe com o vento de chuva. É assim que se anuncia festa no Sertão. Durante a pandemia, nesses tempos de quetaí, foi nos quintais que pudemos tocar rabeca e sanfona, dançar debaixo do pé de baru, cantar as rezas de trabalho, reunir com segurança a família para fazer fogueira e alimentar nosso desejo pelas festas que não puderam acontecer.

Depois de um dia inteirinho amassando e enrolando biscoito, logo a chuva vai chegando e Dona Pretinha se apressa: “pressa Terezinha, não perde hora não, anda ligeiro pra nós ir embora. A chuva já tá trovejando e a vereda tá enchendo”; “Mas é que todo biscoito demora, Dona Pretinha, e a gente tem que respeitar o tempo deles.” Na cozinha e na vida, nos ensinam essas mulheres, é preciso respeitar o tempo de cada coisa.

No tempo em que não podíamos mais sair de casa, para conter uma doença que se espalhou pelo mundo, tivemos que aprender a viver distanciados. Os dias se multiplicaram com a gente dentro de casa. Mas, no Sertão, o quintal foi o lugar de respiro, de suspiro, uma forma de estar e viver. Como seria o nosso dia, nesses tempos tão difíceis, sem um pedaço de chão para pisar, uma planta para observar, sem receber o sol direto no rosto?

Tivemos que aprender a matar saudade pelas telas, abraçar quem a gente ama por telefone e até fazer folia e batuque sem

a comunidade reunida. Pela internet, os foliões Bastião e Luizim, direto do quintal na comunidade de Ribeirão de Areia, tocaram rabeca e sanfona, acompanhados dos meninos e da dança-poesia de Lady. Do Ponto de Cultura Seu Duchim, caixa, flauta, viola e pandeiro ecoaram ao vivo pelo YouTube, levando as cantigas sertanejas de roda para outros quintais. Dançamos, cantamos, fizemos versos, assim como acontece nas comunidades. Juntos, foliões, tocadores e dançadeiras fi-



Foto Diana Campos
Bordado de Rose com cena do Grande Sertão: Veredas, em Serra das Araras.

zeram a música chegar àqueles que estão em casa sentindo falta da Folia de Reis, com saudades de dançar uma sussa.

Os quintais celebraram a vida que resiste, a cultura do Cerrado e do povo de pé. É a certeza de que existe uma força maior regendo o mundo desafinado. É por isso que temos força para mostrar que a cultura está viva no Cerrado, e que ela pulsa nos quintais.

Encontro de gerações, de homens e mulheres, de comunidades inteiras que festejam a vida, os quintais nos convidaram a assentar no tempo de agora, a olhar nossas casas como lugar de valor, de infinitas possibilidades e encontros. Encontro com nossos dons, nosso trabalho, nossas origens, nossa família, encontro com o outro e com nós mesmos, para nos abrir, desabrochar e florescer nos quintais de dentro e de fora.

Nota:

O projeto *Quintais Cerrado* foi realizado pelo Instituto Rosa e Sertão a partir dos microprojetos do Ponto de Cultura Seu Duchim, com recursos da Lei Aldir Blanc em Minas Gerais. Dele nasceram os *quintais festivos, musicais, literários, de barro e floridos*, iniciativas para fortalecimento dos territórios rurais do Mosaico Sertão Veredas — Peruaçu. ∞

CADA POTE É A CONTINUIDADE DA VIDA

MARCELA BERTELLI

Cerca de 40 mulheres e crianças reunidas em uma grande roda, numa manhã quente do mês de junho, debaixo de um galpão arejado. Nas paredes, delicados desenhos feitos com tinta à base de terra vermelha aparecem ao lado de nomes: Nilda, Maria do Amparo, Arlinda, Odila, Cida, Cirila, Joventina, Santa, Maria Benita, Santana, Bia, Jesuita, entre outras, além de Emília Nunes de Souza.

Apesar do artigo masculino no nome da Associação dos Oleiros do Candéal, são as mulheres quem têm levado à frente uma história que, de tão antiga, ninguém ali sabe precisar quando começou.

É Nilda que abre o assunto: “a gente tem como referência a Dona Emília, falecida faz três anos. Hoje ela teria 77 anos. Começou com 12 anos e aprendeu com a tia dela, que já era de mais idade. E da idade de Dona Emília tinha muitas artesãs como ela, que com certeza aprenderam com outras pessoas mais velhas do que elas também. Foi sempre as mulheres”.

No Candéal, a terra, em suas diversas formas, se inscreve nos trabalhos, na organização comunitária, nas relações pessoais, nos sonhos. A olaria reúne a dureza e a beleza de um trabalho cotidiano que as mulheres compartilham com generosidade, acolhimento, força e persistência.

Para conseguir o barro, elas precisam caminhar por dois quilômetros, vencer cercas de arame farpado e passagens estreitas, até chegar aos barreiros. As propriedades são de outras pessoas. Elas mesmas não têm terras e sempre dependeram da boa vontade dos proprietários, nem sempre

dispostos a ajudar. “Eles deixam só uma viela que tem que fazer assim, ó, pra passar. Então não passa de carrinho de mão, tem que botar o barro num saco e passar com ele na cabeça.” Mas retiram com cuidado, sem uso de maquinário, apenas com enxada, “porque senão fica degradando a terra das pessoas”. Foi o IEF — Instituto Estadual de Florestas que orientou. “Como a gente não tem papel que prove que eles doaram, a gente tem o bom senso de fazer o possível pra não destruir. A natureza mesma vai fazendo o papel de reconstruir onde a gente cava”, explica Nilda.

Contam que raramente pedem a ajuda dos companheiros para essa tarefa, mesmo que pesada. É preciso uma paciência “que eles não têm” para arrancar só o barro bom, “sem arrancar a terra misturado com outras coisas”.

Nilda explica que o barro fica em veios. É preciso extrair apenas a parte boa, determinante para que as peças sejam mais fáceis de moldar e, sobretudo, não quebrem no processo de queima. “Quando você chega lá, o barro tem várias camadas. Você tem que tirar a camada de cima, que é terra, tipo areia de rebocar casa. Depois vem uma camada mais escura, que é areia e também não presta. Só depois vem o barro. Mais abaixo, já vem pedra de novo”, ela descreve. “Tem que tomar cuidado pra tirar só aquele veio que a gente viu que é bom.”

As mulheres contam, aos risos, os riscos da tarefa de conseguir o barro para o trabalho na olaria. É vaca correndo atrás, bicho dando susto, e elas se divertem lembrando os apuros que passam.

“Quando nós descobrimos esse barranco, era tipo uma ladeira. Eu mais Socorro, falei com ela, ‘Socorro, vamos cavar ali’. Menina, quando deu barro nós ficamos doidinhas. ‘Meu Deus do céu, não acredito, Socorro!’. Aí ficamos lá cavando no barranco e a perna escorregando, escorregava



Foto Kika Antunes
No galpão das Oleiras do Candéal.

mais do que cavava. Aí aos poucos fomos acertando, sem desistir.” Todas riram muito dos escorregões, mas Socorro completa: “agora o barro já está visível no local, não precisa cavar pra descobrir. Se a gente ficar imaginando, com preguiça, acaba desistindo, porque é difícil pegar o barro. Pegar balde de barro na cabeça pesa muito”.

Depois de pegar o barro, é preciso bater para que ele fique fino, ao ponto do preparo da massa, que é pisada. Cada uma pisa o barro em que vai trabalhar, pois as peças são individuais. Mas quando chega uma encomenda à associação, a ação torna-se coletiva.

Também cabe a cada uma aplicar nas peças a modelagem que se propôs a fazer. Mas como o tempo de experiência conta, Nilda explica que “às vezes, quando a gente está fazendo alguma coisa junta, elas enforma, aí a gente conserta,” pois é modelando que as mais jovens aprendem a conhecer e lidar com o barro.

As individualidades aparecem mais na hora da pintura. Elas são “de várias pessoas que já fez, que são falecidas, que têm suas marcas, né? Tem pessoas que estão vivas mas já não trabalham mais aqui, também deixou suas marcas. Tem quem trabalha aqui, tem também. Cada uma tem suas marcas registradas”, Nilda explica. Os desenhos são essas marcas pessoais, que expressam também a descendência e a ancestralidade que se constituiu ao longo da história. As mulheres também herdam os desenhos das mais antigas.

Nilda conta do dia em que o grupo de mulheres foi visitar o Parque Nacional Cavernas do Peruaçu. Aponta para os desenhos de dona Emília pintados na parede do galpão e comenta que viram traços semelhantes nas paredes da caverna: “cê fica pensando assim... Esses caracóis, é impressionante. Nós ficamos besta, nunca tinha ido lá. Acredito que tenha uma ligação, né? Porque a mulher lá fazendo a palestra falou que foi encontrada uma criança



enterrada dentro de um pote. E os potes daqui são semelhantes aos de lá. E lá tem pessoas também que fazem algumas peças, não assim iguais às nossas, mas tem, que mexe com barro. Então, depois que a gente foi lá e viu, a gente vê as semelhanças”.

Além dos desenhos herdados ao longo do tempo, novos traços são criados com liberdade: “há 20 anos os desenhos que estavam mais focados em mente eram esses, entendeu? E tá surgindo outros. O ‘x’ foi a Ediléia. Como ela veio de uma aldeia indígena, ela já veio com os traços dela de lá. Ela já veio copiando do povo dela”. A inovação chega com o desenho das mais jovens, ao mesmo tempo em que muitos traços são mantidos — afinal, expressam a presença de mulheres importantes para a comunidade e para cada uma que está ali hoje, que são os traços da cerâmica típica do Candeal. “Você pode ver que os traços nunca deixam de ter o caracol, esse desenho aqui que é mais característico de Benita. Minha menina fala ‘ave, Maria, tudo de mãinha tem caracol’, mas na hora que você vai pintar a coisa, não vem outro desenho, é isso que nós tem. E depois, onde a gente vai, olha e fala ‘é do Candeal’. Nossa identidade, né?”

A ideia de pintar os desenhos ao longo da parede do galpão veio do amigo e antropólogo Ricardo Gomes Lima. Ele conheceu a comunidade na década de 90, enquanto pesquisava acervos relativos às culturas populares brasileiras para o Museu de Folclore Edison Carneiro, que integra o Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular (CNFCP) do Iphan, onde trabalhava. Viu pela primeira vez as cerâmicas do Candeal no mercado de Januária e, munido de possibilidades abertas pelo CNFCP, levou para o Candeal o projeto de construção do galpão.

Socorro lembra que antigamente cada mulher trabalhava na própria casa, e as condições de cada família não permitiam o trabalho continuado com a cerâmica. “Tinha as barraquinhas de palha de buriti, aí tem um tempo que nós pegava para queimar e o tempo de colher para nossa casa, tá entendendo? O tempo que nós tínhamos de trabalhar nas peças é no tempo da seca, quando tava chovendo nós parava, porque não tinha onde queimar. Quando tava chovendo, nós parávamos pra cuidar da roça e não queimava.”

Ricardo então mobilizou recursos junto ao IPHAN.

“Ele veio e voltou, e quando voltou de novo mais Teresa Cristina (Teresa Cristina do Carmo Pereira, que atuou com Ricardo no projeto) ele já trouxe um mapa, já mostrando esse galpão aqui.”

Socorro e as demais mulheres reconhecem o amigo Ricardo como “uma bênção do céu”. Foi a inquietação do antropólogo diante das dificuldades que presenciou ao longo dos anos de trabalho como pesquisador que amenizou “o sofrimento para queimar as peças” e possibilitou o espaço físico da produção de cerâmica. “Agora está na chuva e nós estamos queimando. Sem chuva, nós também continuamos trabalhando,” ela explica. Enquanto as mulheres seguem com a produção praticamente diária, os homens produzem tijolos e telhas, de acordo com os pedidos para a construção de casas, fogões, churrasqueiras. “O que não tá tendo agora”, elas relembram.

No Candeal, quase toda casa tem um forno de assar barro. “Ela tem, a outra tem, aquela também tem, eu tenho. Nós queimamos um pouco em cada casa, divide as peças. E no forno daqui, queima também. Dependendo do tamanho dos potes, tem que dividir nos fornos”, aponta Nilda para as mulheres na roda. Ela conta que estavam com 29 peças grandes para queimar, cabendo apenas quatro em cada forno. Pelas contas, seriam necessários oito fornos. “Então falei: ‘bora rachar esses fornos daí’. Socorro disse: ‘eu não aguento levar os potes’, por causa que ela estava com uma dor. ‘Ô, meu pai, demorou’. Quando ela pensava que não, já tava com os quatro potes lá na casa dela.” Socorro ri da amiga e reconhece que, sem sua companhia e das outras mulheres, não poderia dar conta do serviço.

A lógica do fazer juntas para beneficiar a todas, sobretudo quando alguém tem mais dificuldade, é a tônica da comunidade. “Todo mundo trabalha fazendo a mesma coisa. Quando a gente pega uma encomenda grande assim, que nem desses vasos, nós fazemos juntas, porque as meninas têm mais dificuldade pra fazer os potes grandes”, comenta Benita. Quando chega encomenda “a gente já reúne elas todinhas aqui pra modelar os potes, a Fabiana, a Raquel, a outra que entrou agora, essa daqui. Então elas massa o barro e dá pra nós o barro, eu mais ela aqui modela. Cada uma ajuda. Ajuda a quebrar, ajuda a fazer, tudo”.

A produção atualmente escoar por meio da venda direta no Galpão, que é mais difícil, porque depende das pessoas se locomoverem de outras cidades até a comunidade. As peças são vendidas também em algumas feiras, sendo a





mais importante a Feira Nacional de Artesanato em Belo Horizonte. Há ainda os pedidos que chegam por telefone e pelo Instagram @oleirasdocandeal, administrado pelas mulheres mais jovens. Layane conta que, durante a pandemia, preferiram evitar as visitas e acabaram investindo no relacionamento com compradores pela internet. “Como eu tô mais antenada, sou eu quem cuido do Instagram.” E mostra a produção de vasos para plantas que conseguiu negociar com um comprador da capital do estado. “Essa encomenda aí foi eu que fechei com ele. Foi 110 potes. Ele pediu meu contato, eu passei, aí nós fomos conversando dentro de um mês. Ele pediu outras peças, eu tirei as medidas, o valor, ele falou que não iria comprar porque tava caro e ele não tava encontrando margem pra vender. Aí eu pra não perder fui conversando, conversando, até que fechamos. Aí peguei a encomenda e passei pras meninas, elas estão fazendo. Vai vim de Belo Horizonte buscar.”

Além de produzir, é preciso toda uma logística para atender à entrega dos pedidos. “É tudo muito complicado. Caixa de papelão pra muitas pessoas é lixo, pra nós é ouro, é necessidade. A gente, quando vai no supermercado fazer compra, já pede pra embalar nas caixas e aí quando eles mandam tudo em sacola a gente nem quer saber das compras direito”, lembra Nilda. Sempre entre risos, elas seguem contando os casos, porque tudo acaba em aventura: “esses dias teve uma mulher que veio comprar, fui juntando caixa, caixa, teve que mandar o menininho dela — aponta para uma das amigas — ir de bicicleta em casa buscar caixa. Esses dias eu parei o caminhão do lixo, peguei o telefone dele, que ele disse que ia trazer as caixas pra mim que ele recolhe lá. Ele disse ‘mas eu esqueço’, aí eu falei ‘fique tranquilo que eu vou ligar pra lembrar você’. Quando foi ontem que eu fui pra catingueira cuidar dos canteiros, que eu cheguei lá ele tinha despejado montueiras de caixas lá, essa mulher aqui pôs até uma venda no meu olho pra eu não enxergar. Quando a gente vê tanta caixa e não dá pra gente levar dá uma tristeza...”

“Ah, e jornal não existe mais! Hoje ninguém quer ler jornal, aí as escolas descartavam os livros, um dia teve uma reunião aqui e nós fomos pedir pra não descartar no lixo, doar para nós. Como nós temos a máquina de picar nós

picamos o trem todinho e usamos pra embalar. Não é pra queimar, é pra usar como embalagem. E essa é a nossa luta. Saco-bolha aqui nunca chegou”, segue Nilda comentando a importância de embalar bem para não quebrar as peças no caminho, ponto fundamental para preservar as relações com quem compra. “Plástico pra tampar as peças pra não secar? Meu Deus, é outro problema nosso. Tudo pra nós é importante. As coisas que para os outros é lixo, pra nós não é, pra nós é útil.”

Durante a pandemia, elas tiveram que buscar outros meios de geração de renda. O depósito ficou cheio de peças, mas não havia como comercializá-las. Alguns visitantes, elas se arriscavam a atender mesmo com receio da contaminação. Aos poucos, chegaram também pedidos pelo Instagram — ferramenta que aprimoraram justamente vendo que havia se tornado um recurso importante para vendas on-line. Mas o que ajudou mesmo, contam, foi o auxílio emergencial repassado pelo Governo Federal, possibilitando que pudessem permanecer em casa.

Muito da produção do Candeal depende das condições de acesso não apenas ao barro, mas à “toá”, também chamada “tauá”, um tipo de terra semelhante à argila usada como tinta para as pinturas, mais rara de ser encontrada. “Onde você tira é pouco, é pouquíssima demais. Algumas que temos aí ainda é restinho de toá que nós compramos no Vale do Jequitinhonha. Mas nós não conseguimos mais, aí estamos em busca de outra. Nós descobrimos uns locais antigos, só está faltando marcarmos e tirar, e fica bom também. Os antigos que Benita, a minha avó, dona Dona Emília, Socorro mesmo ia arrancar antigamente. Então as pessoas mais velhas morreram e estão perdendo os lugares”, explica Nilda. Ela ainda conta da aventura que viveu junto de Maguinha e Zuita, ao ir buscar toá. Tiveram que sair correndo de uma vaca recém parida, que “tava indo em direção ao bezerro, só que era em direção a nós também”. Foram muitas gargalhadas escutando Nilda contar da correria, com direito a Zuita caindo num barranco e Maguinha paralisada de medo atrás de uma árvore. “Nesse dia a gente deu muita risada, não sabia se ria ou se chorava.” Mas no final elas estão sempre rindo, o que nos intrigou a perguntar de onde vinha tamanha alegria mesmo diante das dificuldades.

“O que nós temos é o artesanato. Se nós pararmos, como é que vamos viver? Nós dependemos dele. Fora o Bolsa Família, a única renda que tem é o

que sai daqui. Se nós produzimos, nós temos, se não, não temos”, é a resposta mais objetiva. Mas, além da renda, elas têm a consciência de que o trabalho com o barro molda também sua alegria.

“É casa da gente esse lugar aqui. As horas passam aqui sem a gente ver. Às vezes é domingo e aqui a gente não tem muita opção pra estar saindo, né? Tem vezes que as meninas estão com peça aqui, enche o carrinho e vai na casa da outra pra passar o dia, pintar. A coisa que nós vamos é no culto à noite, né? Na igreja. Então, durante o dia, não tem coisa boa na televisão, mais fácil cê pegar um peça aí e pintar, dar acabamento nela, do que perder tempo com coisa assim.”

Benita diz que “a gente pode sair de casa nervosa e vem aqui, parece que muda. Parece que o galpão tira toda raiva, todo nervoso, descarrega. Tira o nervoso no pilão, no so-cador. Massa o barro aqui e chega em casa calminha.” E, claro, a fala é apoiada aos risos pelas demais.

Maria Inês é, entre todas, a mais recente testemunha do que elas chamam de superação. Tendo passado um tempo em São Paulo “sofrendo igual jegue”, ao ponto de acabar ficando com depressão, retornou para a comunidade, conseguiu construir a própria casa e recuperou a alegria: “até a respiração, o ar, tudo mudou pra mim aqui”. Comovida, ela narrou os momentos de dor e como se agarrou na fé em Nossa Senhora Aparecida, com a ajuda de um motiva-

Foto Kika Antunes
A lojinha no galpão da Olaria do Candeal oferece no local os produtos para venda.



dor religioso, cujos vídeos elas sempre assistia. “Eu falava comigo mesma que meu sonho era morar dentro da minha própria casa, no lugar onde eu nasci, perto da minha mãe e da minha família.” Colocou suas intenções apresentando um chaveiro à Aparecida e implorando que um dia ela pudesse colocar nele a chave de sua casa própria. “Quando eu cheguei aqui, custei a acreditar que estava no meu lugar. Agora só de ver meu filho correndo aqui eu penso ‘meu Deus do céu’. Não penso em enricar, não penso em ficar rica, eu só penso em ter saúde e força pra poder fazer o que eu amo, o que eu quero, trabalhar no que eu quero na área do artesanato, que é onde que eu tô, e poder ser feliz.”

Enquanto limpavam o frango para o almoço daquele dia, Nilda se comoveu com o que lhe contava Maria Inês. As lágrimas voltaram aos olhos delas e de todas que escutavam atentas na roda. “Aqui somos muito amigas, uma ajuda a outra, uma está doente a outra ajuda. Você vê a luta das pessoas, né? Não é brincadeira. Não é fácil, mas com Deus na frente a gente vence tudo. Tem uma história de vida nossa, de cada uma e de um povo, cada uma tem uma história diferente pra contar, mas seguimos em frente. Aqui a gente faz menino e faz pote.” ∞

Foto Kika Antunes
Detalhe de pinturas das peças produzidas no Candéal.



DA TERRA ÀS MÃOS

CAROL ABREU

O Centro de Artesanato da Região de Januária é um casarão de estilo colonial, pertinho da beira do rio São Francisco, no centro histórico da cidade. Criado em 2004, tornou-se Ponto de Cultura em 2007 e promove, desde então, saberes e fazeres tradicionais e manifestações culturais e artísticas dos municípios da região.

Longe do glamour das galerias e da apropriação das lojas on-line, o espaço é um polo agregador em relação direta com os artistas e fazedores. Foi um articulador fundamental para a distribuição dos recursos da Lei Aldir Blanc em 2020 e aprovou, em um mutirão-laboratório, 77 projetos para as diversas manifestações — sendo 37 premiações para as áreas do artesanato.

Para esta edição da Manzuá, visitamos os quintais das casas de alguns dos artistas e artesãos que o Centro reúne: Vanuza de Souza Lima da Hora, na comunidade de Janelão; José Francisco Lopes Figueiredo, em Cônego Marinho; Liko de Oliveira, em Januária; Agenor Pereira Mendes e Nelton de Oliveira Mendes (Neto), pai e filho, na comunidade de Sangradouro Grande. Na lida com a madeira, o barro e a fibra vegetal, estabelecem diferentes relações com o trabalho, sendo importante fonte de renda para alguns, prazer ou forma de distração para outros.

Salta aos olhos a importância da relação com a “terra” em seus processos criativos para além da matéria-prima das peças. Vanuza molda no barro as memórias da infância na roça. Os seres talhados por Neto e Zé Francisco são um encontro da madeira bruta com os animais da região. Liko traz o misticismo do rio para suas peças com as carrancas e os santos protetores dos barqueiros. De uma forma ou de outra, o sentido desses trabalhos passa, fundamentalmente, por sua relação com o território.

Na definição conflituosa entre “arte” e “artesanato”, não caberia a nós atribuir uma etiqueta às peças à venda no Casarão. Alguns, como Liko, preferem a sonoridade da palavra “escultor” — que rima com o reconhecimento de “doutor” e “professor”. Outros, como Vanuza, optam pela simplicidade do termo “artesã”, com plena noção de sua potência criativa. Ao fim e ao cabo, quem sabe essa distinção não esteja menos no campo da diferença e mais na esteira da diferença, pra pegar emprestado um trocadilho de Viveiros de Castro?

VANUZA — BARRO

Na porteira de entrada da casa de Vanuza, na comunidade do Janelão, uma placa anuncia aos desavisados “Não estamos recebendo visita. Favor não entrar”. Abaixo da frase, está pintada uma espingarda que atira em uma molécula de coronavírus. Conhecida na região, a artista costumava receber muita gente interessada em suas peças de cerâmica. Mas durante a pandemia da Covid-19, ela preferiu recolher a família e segurar a produção. “Se a gente tá com alguma preocupação, cê não vai querer mexer com barro”, desabafa. “A gente não tem nem vontade!”

O barro acompanha Vanuza desde menina, quando brincava com suas irmãs na beira do rio, na comunidade de Fabião. Anos depois, já casada, foi visitar sua irmã Ivani, que produz artesanato. “Ela falou assim: ‘ó, eu vou ensinar ocês fazer um pote, vem cá’, lembra. Mas Vanuza não quis repetir o modelo. Criou um pote de boca quadrada e fez sucesso entre a mulherada, que pediu para ela repetir a dose. Em vez do pote, ela fez uma família indígena. ‘Elas caíram na risada, do tanto que saiu bonito. O primeiro índio, elas: ‘é bonito demais, faz mais!’”, conta. “Aí eu fui fazendo”.

Não foi por acaso que Vanuza não se interessou pelos potes da irmã. O humor e a criatividade são marcas importantes do seu trabalho. “Eu gosto de fazer as esculturas que eu ponho, assim, a semelhança”, ela explica. “Nas esculturas, eu posso brincar. Eu posso pôr a carinha do homem engraçada, eu posso fazer ele rindo, ou com raiva. Eu posso fazer ele em movimento. E o pote, não. Cê faz o pote e ele fica lá.”

As memórias da infância na roça são um tema recorrente em seu trabalho: na estante da sala, tropeiros divertidos montam jegues com bruacas e cangalhas, como fazia seu avô. Em meio a esses sertanejos, ganha destaque também o forró: sanfoneiros e pandeiristas se misturam a muitos pares dançantes. Espalhadas pela casa, há ainda esculturas de onças majestosas e sucuris engolindo homens. “Meu pai contava história de onça quando eu era criança. E eu casei com um homem que mora num lugar que tem onça”, ela ri. “Às vezes a gente ouve os turrado delas pra lá, ó. Eu admiro, aí eu gosto de fazer elas”.

Mesmo nas peças mais ousadas, o carisma de Vanuza desmonta qualquer maledicência. “Eu sou evangélica, aqui em casa frequenta muito crente. Outro dia alguém me perguntou se o pastor nunca me proibiu de fazer essas coisas”, conta. Mas nega qualquer censura pelas irmãs da igreja, que são só elogios ao seu trabalho. “E olha que às vezes eu faço umas esculturas assim, peladas. Mas se vir alguém aqui falar, a malícia tá em quem vê, não é?”

Foto Kika Antunes
Vanuza. Inspiração nas memórias de quando era menina.



Foto Kika Antunes
De sua casa no Janelão, Vanuza
ouve o turrar das onças na serra.





Foto Kika Antunes
Do ateliê de Zé Francisco saem seres fantásticos.

José Francisco — Madeira

Um peixe com cara de coruja. Uma tartaruga de duas cabeças. Uma iguana, uma arraia, um jacaré com cauda de tatu. Com suas mãos grandes, Zé Francisco talla formas fantásticas em pedaços de imburana crua. As criaturas surreais povoam a imaginação do artista. “É tudo daqui, da cachola minha”, ele explica, apontando para a cabeça. “Tem hora que quando eu fecho meus olhos mesmo, eu vejo o quê que eu vou fazer. Não tem aquele estado que a gente tá dormindo e tá acordado?”

Como ele faz questão de mostrar, cada peça é única: “eu faço cada uma diferente da outra, pra não sair como se fosse copiada”. Às vezes, as marcas deixadas por insetos ou pelo fluxo da água é que dão o tom do que será a criação do artista. “Se a madeira tá naquele formato, eu completo, né?” Com facão, serrote e formão, as formas vão se tornando mais nítidas, com cautela para não passar da conta. “Se a gente for gostar de tanto passar faca, acaba ficando com um palito de dente, né”.

Zé começou a mexer com madeira ainda na juventude. “Um dia eu sentei debaixo d’um pé de goiaba, achei uma raizinha de juá, aí comecei. Aí foi uma lagartinha, em cima da lagarta eu fiz uma perninha”, relembra. Nessa época, ele trabalhava como vigia na primeira usina que iluminou Cônego Marinho. “Eu fazia os feixinhos de pedacinho de imburana, botava na bicicleta e trazia de lá pra cá”. No começo, esculpia madeira para distrair a cabeça. Aos poucos, foi aperfeiçoando a técnica e guardando as produções. “Desse tempos pra cá, as pessoas começaram a me procurar”.

Para fazer as peças, ele não precisa derrubar a madeira. É um processo de “reciclagem”, como ele explica: “aquela madeira antiga que cai, a gente vai e corta. A madeira já está morrendo, mas se conseguir tratar, ela torna a reviver. É igual à gente, mesmo”, brinca. O trabalho repetitivo já causou lesões graves nos braços do artista, mas ele não cede: “é a natureza disso, a gente tem que sentir a dor. Depois sara. Sarou, a gente torna a ir. Machucou, a gente sara de novo”.



Foto Kika Antunes
Zé Francisco. Cada peça é única.



Liko — madeira

Acarranca é uma escultura humanoide, que mistura feições humanas a traços animais. Enquanto o São Francisco foi navegável, os vapores e barcas que atravessavam o rio traziam carrancas em suas proas, para proteger os barqueiros contra naufrágios, tempestades e desgraças de todo tipo. “É um tipo de arte única no mundo”, comenta Lyco. “É quanto mais assustadora, melhor!” Hoje, a carranca saiu dos barcos para dentro de casa. Mas manteve o sentido da proteção, como explica o artista, que é também um pesquisador das artes que giram em torno do rio.

Cada ponto do Velho Chico tem seu estilo de carranca. “Nos lados de Petrolina e Juazeiro, na extrema parte baixa navegável, os modelos são mais vampiroicos”, Liko descreve. “Já em Santa Maria da Vitória, que é no meio do médio, elas assumem uma feição mais clássica”. A cidade é a terra do famoso Guarany, escultor de quem Liko é um discípulo indireto. Em Januária, seu mestre de ofício foi o finado Bufunfa — que não compartilhava tanto as técnicas, mas contava muitas histórias do rio. “Com 8, 10 anos, eu já cortava coisas em casa. Fazia barcos, era apaixonado com essas coisas”, relembra. “Eu seguia o apito dos vapores!”

As carrancas de Liko combinam estilos. “Eu adoro o clássico. A mistura de cara de cavalo com cara de gente. Trançar a clina, aquilo ali é a melhor parte”, relata. É dele, por exemplo, a carranca de 2,5m às margens da praia da cidade. Mas há mais ou menos 15 anos, Lyco deixou as carrancas de lado e enveredou para a arte sacra. “Como pesquisador, eu adoro esse lado. Simetria, proporção. Gosto muito disso, de trabalhar com escala”, ele comenta. Hoje, esculpe sobretudo santos por encomenda de padres da região: “São Francisco, eu adoro fazer. Por essa razão do rio, mas também pela história simples de vida dele. Santo Antônio, que é da mesma linhagem, eu também gosto”. Quando conversamos, Lyco estava terminando um São Gonçalo, padroeiro dos violeiros.

Além das igrejas da região, Lyco tem obras no Memorial da América Latina, em São Paulo, e assina duas imagens de



Foto Kika Antunes
As carrancas de Liko combinam estilos: clinas trabalhadas e presas salientes.

São Francisco que foram doadas ao Vaticano, levadas pelas senhoras da Sociedade Januarense. O próprio Papa Francisco enviou uma carta agradecendo ao artista, que ainda não chegou até suas mãos. Ele dá de ombros. “É uma figura boa, né?”, comenta sobre o pontífice. “São detalhes!”

seu nô e neto guacho — madeira e fibra de cana brava

O quintal de seu Nô e dona Maria Francisca seria parecido com grande parte dos vizinhos, não fosse um barco enorme em construção, cercado por cachorros, galinhas, bezerros, bodes e patos. “Esse aqui é uma encomenda”, ele comenta. Aos 75 anos, seu Nô ainda trabalha em peças de madeira e balaios de cana brava — além de comandar, na viola, as folias da região.

Saber o tamanho exato do barco não seria, contudo, uma tarefa fácil. Como explica seu filho Nelton, conhecido na região como Neto Guacho, o pai não aderiu às unidades de medida mais modernas, como o metro. “O metro e o quilo demoraram a chegar na região, as pessoas tinham outras formas de medir”, relembra. Como antigamente, seu Nô trabalha com grandezas como palmos, quartas e as imprecisas “medidas”, como era antigamente.

Neto, aprendeu com o pai a talhar a madeira. E sempre que pode, volta para a roça para trabalhar em suas peças. “Quando eu quero mexer no artesanato, eu entro dentro do carro e vou lá pra casa de meu pai. Lá, naquela sombra lá, é outra coisa”, ele relata. Além do silêncio, é na casa dos pais que ele pensa melhor. “Eles me dão inspiração, conforto de pai e mãe é outra coisa. E, cê vê, o ar lá é outro!”

Como o pai, Neto faz mesas e bancos de madeira, além dos balaios. Mas suas peças mais procuradas são invenções próprias: grandes gamelas de tamboril e imburana em formatos que se assemelham aos peixes do rio. São imagens que Neto conhece com profundidade. “É porque eu sou pescador, a minha lida mais é com peixe”, explica. “Esse é inspirado num tambaqui, né. Ele é redondão. Esse aqui é mais numa piranha, entendeu?”

Há alguns anos, tambaquis e curimatás eram espécies que Neto pescava bastante. Mas depois de um problema nos rins, ele já não pode trabalhar com rede, e vem pescando peixes de anzol, como a piranha e o dourado. “A gente faz o que tá na mente. Desde pequeno a vida minha foi na pesca, né?”, relembra.

O trabalho de Neto foi retratado no primeiro curta metragem do Cine Barranco, *Talhando o rio*, dirigido por Gleydson Mota, que busca valorizar a vivência das comunidades ribeirinhas e dos pescadores artesanais do São Francisco. “O povo já tá me chamando de famoso na rua



Fotos Kika Antunes
Aos 75, seu Nô trabalha em balaios e peças de madeira,
além de tocar nas folias da região.

aí e eu nem sabia!”, brinca. “Mas pra mim é bom, né, tem o reconhecimento”. ∞



Foto Kika Antunes
Neto talha tabaquis e piranhas nas gamelas de madeira.

SEGREDOS DO MANÉ PELADO

RAÍRA SALOMÉA

Tudo na cozinha tem um segredo. Quando as fazedoiras de biscoito de Ribeirão de Areia se juntam para fazer e trocar as receitas mais tradicionais da comunidade, elas vão, pouco a pouco, entregando os seus: a diferença entre o ovo caipira e o de granja na receita, a farinha bem sessada para fazer vez de fermento, o limão para tirar o cheiro de ovo e até furadeira para bater massa no lugar da batedeira.

Esses e outros segredos fazem parte das receitas do biscoito quebrador, da peta, do pão de queijo, do bolo de massa de mandioca e do mané pelado, delícias tradicionais da famosa Folia de Reis do Ribeirão de Areia. Um patrimônio culinário e cultural que as fazedoiras de biscoito preservam, aprimoram e partilham sem apego.

O nome mané pelado tem várias histórias. Para alguns, o bolo era vendido por um tal Mané que usava a camisa aberta, de peito pelado pelas ruas. Para outros, o nome se refere a um agricultor que colhia as mandiocas pelado. Para Vani, o nome tem a ver com o ingrediente, mandioca descascada, que substituía o fubá de milho e o fubá de trigo antigamente.

Para fazer o mané pelado, Pedrelina Gomes Magalhães, a tia Pretinha, explica assim:

“O mané pelado ele é um bolo normal, só que é de crueira de mandioca e coco do cerrado. Pra fazer uma bandeja grande de mané pelado, pode pôr 1 litro de fubá de crueira, 1 copo pequeno de óleo mais ou menos, 2 copos de queijo ralado, 1 copo pequeno de açúcar (quem gosta de mais doce pode aumentar o açúcar, né?), uma colher de cravo (quem gosta da canela pode colocar junto, moída, que fica bom), 4 ou 5 ovos, depende do tamanho deles. Mistura tudo numa bacia, o que for, e é só bater. Quando ele estiver bem batido, não tendo mais o cheiro do ovo, aí pode untar o tabuleiro ou com manteiga ou óleo e o polvilho de trigo passando ele no tabuleiro e leva no forno. Ele deve gastar uns 20 minutos no forno e tá pronto. Ah, e “Royal”! Uma colher de “Royal”, senão ele não cresce. Acrescenta coco do cerrado, a quantia que a pessoa quiser, leite, cravo e açúcar. O sabor do mané pelado é do coco e do cravo. Ele com coco do cerrado é mais gostoso do que o coco comprado. É inxcelente, gostoso demais, aquele coco andaiá. Aprendi foi com mãe, ela fazia demais, era aquele tanto de gente no serviço, as coisas eram difíceis. Hoje tá tudo fácil. Acho que é por isso que as pessoas viviam mais, comiam aquelas coisas tudo orgânica, natural. Tudo que a gente compra hoje tem química...”

“Antigamente — conta Dona Terezinha — só fazia esse aqui, de crueira, não tinha pão de queijo. E não tinha forma, era araticum ou palha de banana. Cada folha era um pão no tamanho da folha. Aquelas latinhas de sardinha, manteiga, goiabada nenhuma ia pro mato, não. Lavava tudo, consertava aquelas beirinhas pra não cortar o dedo, ô, mas saía uns bolinhos bonitinhos naquelas latinhas. Também o bolo era só uma bocada. Muito bom, muito bom.”

“E pra fazer a crueira, como é que faz?”, pergunta Lady. Ao que tia Pretinha pacientemente explica:

“A crueira: sessa a massa e tira aquele pedacinho assim da mandioca, leva ela pro sol, a hora que tá sequinha, a gente dá uma soprada nela pra tirar aqueles talinhos, aí leva no triturador ou no pilão que seja, vai pisando e vai sessando numa peneirinha bem fininha. Aí fica o fubazinho fininho igualmente o trigo, onde prepara o bolo que é o mané pelado. Não tem segredo não!” ∞

Foto Diana Campos
Da esquerda pra direita, Dona Zica, Pretinha, Lia, Dona Terezinha e Vani, reunidas com os pratos produzidos no dia.



RECADO DAS ÁGUAS

CAROL ABREU

Quando o celular acusou sinal, a notificação do WhatsApp mostrou uma resposta inconclusiva: “Se Deus quiser...” Há dias, tentávamos confirmar a visita à casa de Santino Lopes, na comunidade de Água Doce, zona rural de Bonito de Minas. Mas suas mensagens eram bastante enigmáticas,

por assim dizer. Agricultor familiar, Santino é um mobilizador do extrativismo de frutos do Cerrado. E é também uma liderança espiritual da região, o que explica o tom de mistério. Contando com a boa vontade divina e a receptividade do dono da casa, pegamos o rumo da visita — e deu tudo certo.

Seu Santino articula as comunidades veredeiras nos arredores do rio Pandeiros. Além do Conselho do Mosaico Sertão Veredas — Peruaçu, integra colegiados municipais e estaduais e foi eleito recentemente como representante no Conselho Nacional dos Povos e Comunidades Tradicionais.

Foto Kika Antunes
“É uma matemática”. Santino mostra o sistema que captação de água que pulsa na vereda, nos fundos de casa.



“Hoje eu tô em vários Conselhos mesmo, só pra mim chegar e colocar minha posição, meu entendimento”, ele diz. Mas seu trabalho com a educação ambiental, como ele nomeia, começou há muito tempo. “No caso nosso, nós temos que trabalhar muito forte isso aqui, pela necessidade das pessoas entenderem a riqueza da água”, completa.

Nos fundos da casa de Santino, nasce a vereda da Água Doce. Chegando pertinho, dá pra ouvir um clog-clog na água, em pulso contínuo, como se fosse um coração batendo. É o barulho do sistema de captação de água que ele instalou há quase 20 anos e que abastece sua casa, as pequenas plantações da propriedade e o viveiro de mudas de espécies do Cerrado. “É uma matemática”, ele explica, mostrando o sistema de peso e pressão. Santino instalou o aparelhinho em diversas casas nas comunidades vizinhas, como forma de garantir o acesso à água e manter a vereda limpa e a comunidade alerta. Hoje, algumas famílias que têm luz elétrica optam por outros métodos, mas ele permanece firme na matemática do cuidado. “Tem as maneiras hoje mais simplificadas de jogar água, né? Mas aí você tem que trabalhar com aquela que menos degride, que menos destrói”.

Caminhando vereda adentro, a riqueza de cores e sons se multiplica. “Esse é um pássaro grande, do bicão. Ele vem todo ano chocar, ele reproduz aí”. Santino vai descrevendo os bichos e plantas que aparecem em nosso caminho. “Essa planta aí a gente chama ela alface d’água”, apontando para uma vegetação que cresce dentro do espelho da vereda. “Você já ouviu falar numa planta chapéu de couro? Aqui, ó. Ela é medicinal, farmacêutica mesmo. E o jaborandi? É esse aqui”, tira uma folhinha. “Minha esposa quando vai fazer o sabão, ela coloca. Olha o cheiro procê ver”. Santino nasceu em Água Doce, mas, como muitos sertanejos, foi ganhar a vida em São Paulo. Por 11 anos, exerceu a profissão de técnico contábil na capital paulista, a 1.200 quilômetros dali. Desde 2001, voltou para o Gerais com a família. “Abandonei tudo e vim criar meus filhos aqui. Na simplicidade, sabe? Queria mostrar uma outra versão pra eles”.

Os veredeiros estão entre as 28 populações definidas pela Política Nacional de Povos e Comunidades Tradicionais. Ao lado de povos indígenas, quilombolas, raizeiros, povos de terreiro, caboclos, pescadores artesanais, quebradeiras de coco babaçu e tantas outras, são comunidades que possuem modos de vida tradicionais e conquistaram direitos específicos na legislação brasileira. “Cada um desses povos carrega consigo um jeito de ser e de

estar”, como explica a professora Sônia Carvalho, pesquisadora do Departamento de Cartografia da UFMG.

O manejo que essas populações fazem dos bens naturais está normalmente associado à conservação de seus territórios. Pode reparar: onde tem comunidades tradicionais, tem natureza em pé. Como Sônia relata, esses grupos costumam ter suas próprias normas e ciclos, que fazem com que não haja uma exploração desregrada do ambiente. E esse conjunto de conhecimentos é indissociável dos ecossistemas onde vivem. “É o que a gente chama de sistema socioecológico: a sociedade e a cultura a falar com o meio ambiente e suas restrições, aprendendo a tirar partido dessas limitações de uma forma sábia”, ela desenvolve.

O reconhecimento de povos e comunidades tradicionais passa pela autodeclaração. Mas Santino explica que, mesmo que as comunidades de sua região não se reconheçam necessariamente dessa forma, isso não faz delas menos veredeiras. “Ele depende da vereda para tudo. Para produzir, tomar banho, tudo. Então ele nasceu e criou gerações na vereda. Você não precisa inovar, mentir ou fazer nada, porque automaticamente aquela família é veredeira”. Tanto é assim que não é possível separar a vereda da comunidade. “O segredo da vereda é assim”, ele revela: “se você chegar naquela comunidade, o nome dela é o nome da vereda. Aqui é Água Doce. Se você for ali na outra, é Pannels, São Domingos, Larga, Ribeirão”. Comunidade e vereda se confundem nesse sistema de relações e conhecimentos que associa fortemente as pessoas aos seus territórios ancestrais.

Em “O recado do morro”, Guimarães Rosa descreve as veredas como o “coração e corôo de tudo, o real daquela terra” dos Gerais: “vivendo em verde com o muito espelho de suas águas, para os passarinhos, mil — e o buritizal, realegre sempre em festa, o belo-belo dos buritis em tanto, a contra-sol”. A novela narra a aventura de Pedro Orósio, que guia uma comitiva de Cordisburgo até a região do Gerais. Pê-Boi, como é chamado, era “catrumano, nato num povoado de vereda, no sertão dos campos-gerais. Homem de brejo de buritizal entre chapadas arenosas, terra de rei-trovão e gado bravo”. Saudoso de sua terra, ao lado do amigo Ivo, conduz o doutor seo Alquiste, o frade Frei Sinfrão e o fazendeiro Jujuca do Açude sertão adentro.

As menções à exuberância das veredas percorrem diversas das obras de Rosa. Não por acaso, há dois pontos entre “Grande Sertão” e “Veredas” no título de seu romance mais

famoso. O geógrafo Gabriel Oliveira associa esse jogo de palavras ao dualismo próprio da narrativa. “No discurso do Riobaldo, o Sertão é essa região confusa, labiríntica, tortuosa. Há uma interpretação que atribui às veredas, em contraponto, um papel de respiro em meio à aridez”. É bastante comum, inclusive, a descrição das veredas como uma espécie de oásis. Walter Viana, biólogo e técnico do Instituto Mineiro de Gestão das Águas (Igam), observa que a parte alta do Cerrado é composta por areia quartzosa, que não segura umidade. Por quatro meses, há chuva. “No resto do tempo, o único local que tem água são as veredas”, ele comenta. “É a única área que fica verdinha toda época do ano”.

Assim como o Cerradão, a Mata Seca e o Campo Rupestre, veredas são formações típicas do Cerrado. É como se fossem subsistemas, com características próprias, que vão compondo o bioma em toda a sua extensão. Como Walter explica, a vereda é uma área úmida, resultante de processo de *exsudação* do nível freático. Embora o nome seja sisudo, a exsudação é relativamente simples de entender: as veredas estão localizadas abaixo do nível freático, que chamamos popularmente de lençol d’água ou lençol freático. Então, por força da gravidade, a água mina dali, ela “exsuda”, criando uma área encharcada e bastante fértil, cercada de gramíneas e buritis.

A vida no Cerrado está intimamente relacionada a essas áreas úmidas, que além de constituírem o berço das águas da região, são espaços importantíssimos de refúgio, alimentação e reprodução para animais aquáticos e terrestres. E isso não é trivial. De acordo com o relatório do CEPF — Fundo de Parceria para Ecossistemas Críticos (do inglês *Critical Ecosystem Partnership Fund*), o Cerrado é uma das regiões de savana tropical mais ricas do mundo. São mais de 12 mil espécies de plantas nativas catalogadas, além de centenas de espécies de mamíferos, aves, peixes, répteis e anfíbios. As cabeceiras das três maiores bacias hidrográficas da América do Sul (Amazonas/Tocantins, São Francisco e Prata) estão nesse bioma. Para se ter uma ideia, 94% da água superficial da Bacia do rio São Francisco é gerada no Cerrado.

Por tudo isso, comunidades, pesquisadores e órgãos ambientais no território têm alertado para um fenômeno extremamente preocupante: o secamento das águas superficiais, em geral, e das veredas, em particular. Desde quando era técnico do Instituto Estadual de Florestas, Walter monitora as veredas da região do Peruaçu, ali pertinho de Seu Santino. E ele é categórico quanto ao tamanho do problema: “Nós estamos a caminho de um desastre ambiental aqui no Norte de Minas, que já está em curso”. Ele observa que, na região de

Montes Claros, já secaram praticamente todos os rios. “Onde ainda tem rios perenes hoje são as veredas aqui da margem esquerda do São Francisco. Mas também já começou. O Peruaçu já começou a secar e o nível continua baixando”, ele alerta.

A devastação do Cerrado é considerada um fator fundamental para esse cenário. Pelo menos metade da cobertura natural do bioma já foi destruída. A bióloga Aryanne Amaral, técnica do CEPF Cerrado, explica que o desmatamento é ocasionado sobretudo pelo avanço da pecuária, da agricultura intensiva (de soja, milho e algodão) e da mineração. No Norte de Minas, ela aponta que os cultivos de monocultura e a extração de carvão vegetal têm sido especialmente nocivos. A região sofre até hoje as consequências de políticas de incentivo do governo federal na década de 70, que promoveram o avanço de grandes empreendimentos de agropecuária e da silvicultura (plantio de eucalipto para a produção de carvão vegetal).

Walter relaciona o secamento ao desequilíbrio entre a recarga e a descarga na bacia do Peruaçu — segundo ele, estão retirando mais água do que está entrando com as chuvas. Ele explica: “se a vereda parou de exsudar, é porque o nível freático está ficando mais baixo do que a calha”. Em sua pesquisa de doutorado, ele fez medições do lençol d’água durante quatro anos e a estimativa é que o nível freático tenha rebaixado cerca de meio metro por ano. Para ele, é provável que esse rebaixamento esteja relacionado à alta vazão dos poços tubulares que abastecem, sobretudo, as propriedades rurais da região. Quando ampliamos a lupa para todo o Norte de Minas, o impacto é ainda mais evidente: “tem um poço aqui no Jaíba que puxa 500 mil litros de água por hora. Isso é a vazão de cinco veredas”, alerta.

Para Seu Santino, há ainda uma explicação espiritual. “A mãe natureza, mesmo, ela está em guerra com os seres humanos”, sentencia. De acordo com ele, nós estamos destruindo nossa própria existência e a Terra, como organismo vivo, está reagindo. “Se você ver como estão sendo produzidos os alimentos para a grande massa: o agrotóxico, a destruição, a contaminação do solo. Os seres humanos estão empenhados muito no capitalismo e no materialismo, o negócio está saindo fora do controle”, avalia.

Quaisquer que sejam as causas, o horizonte é assustador. Se secam as veredas, que concentram a água que

Próxima página. Foto de Kika Antunes >>

No mapa desenhado pelos extrativistas da unidade de beneficiamento de Água Doce, as comunidades seguem o curso das águas.



AGUA DOCE

RIBERA DO LAVRADO

LAVRADO

RIO DOS DOMINGOS

VEREDA DOS PANGUÁS

VEREDA DOS PANGUÁS

ÁGUA DOCE

COMUNIDADE
AGUA DOCE

Rio Paraitiro

RIO CATULE

alimenta o Cerrado, todo o resto acaba. Walter comenta que a reposição natural do bioma ainda é alta. O processo passa pela polinização, coleta de sementes, quebra da dormência e plantio de mudas — todas essas etapas são realizadas de forma extremamente eficiente pelos bichos. Mas sem água, nada disso será possível. “Os animais não sabem furar poço. Quando acabar toda a água superficial, eles vão migrar. Se eles migram, o processo de desertificação, que já começou, vai ficar ainda mais grave”, afirma.

Gabriel retorna a Guimarães Rosa para imaginar esse futuro terrível. “Se acabam as veredas, o sertão roseano vira um deserto gigantesco, sem o respiro das veredas ou o simbolismo da dualidade”, ele projeta. “A vida será totalmente engolida por esse grande deserto, gerado pelos anseios da modernização no Cerrado”.

Há, no entanto, uma série de iniciativas que buscam reverter esse cenário catastrófico — ou adiar o fim do mundo, como nos sugere Ailton Krenak. Hoje, o

Cerrado é considerado internacionalmente como um *hotspot* de biodiversidade: região que possui grande número de espécies endêmicas, mas está gravemente ameaçada por processos de degradação ambiental. Há 35 dessas regiões no planeta, como as ilhas do Caribe, as Florestas Valdivias no Chile, a região do Chifre da África, a bacia do Mediterrâneo e as montanhas da Ásia Central. Desde 2016, o Cerrado foi selecionado pelo CEPF como um dos 10 *hotspots* prioritários para investimento no mundo inteiro.

Diversas organizações locais atuam junto do CEPF para proteger o bioma, com medidas para preservação da biodiversidade e monitoramento dos recursos hídricos. Na região do Mosaico Sertão Veredas — Peruaçu, uma iniciativa recente é o projeto para a criação e expansão de áreas protegidas, realizado em parceria com a Amda — Associação Mineira de Defesa do Ambiente. A proposta é identificar áreas importantes para a conservação dos ecossistemas naturais do Cerrado, chamando para o debate comunidades tradicionais e proprietários rurais.

Foto Kika Antunes
O viveiro de mudas das espécies do Cerrado também faz parte do trabalho de educação ambiental.





Foto Luiz Gustavo Vieira da Silva
A casa de Santino e Cristina em harmoniosa relação com o Cerrado revela como as comunidades tradicionais são parte importante da conservação ambiental.

Além da ampliação de alguns limites de unidades de conservação, o projeto identificou potencial para a criação de quatro áreas de proteção integral: Monumentos Naturais (MONAs) no Morro do Brejo do Amparo, no Morro do Itapiraçaba, na Cachoeira do Gavião e na Serra das Flexeiras, regiões de grande beleza cênica e onde não há ocupação humana. Essa delimitação muitas vezes esbarra na boa vontade do poder público, como relata Luiz Gustavo Vieira da Silva, geógrafo e engenheiro agrônomo da Amda: “estamos vivendo uma grande dificuldade para emplacar essas UCs nos níveis estadual e federal de governo, que não demonstram muita sensibilidade para a questão ambiental”, observa. “Mas as prefeituras de Bonito de Minas e Januária, por exemplo, têm mostrado interesse, desde que não haja conflito com as comunidades”, relata.

A preocupação das prefeituras tem fundamento. O histórico de criação de unidades de conservação no Brasil é marcado por conflitos diversos, relacionados à desapropriação de comunidades tradicionais. Aryanne Amaral, do CPEF, comenta que a própria ideia de conservação ambiental se atualizou com o passar dos anos. “Hoje não tem

como tratar de conservação se não envolver pessoas e territórios”, afirma. Mas fazer com que a gestão de áreas protegidas seja socialmente efetiva ainda é um desafio, como afirma a professora Sônia Carvalho, que também integra a equipe do projeto. Ela destaca que o objetivo ali não é criar áreas protegidas para conservar a natureza intocável. “Ao contrário, é fazer com que essa natureza intocável, que tem sido conservada e mantida pelo uso, possa trazer benefícios para as comunidades”, explica.

Nesse sentido, o projeto identifica também estratégias como as Reservas de Desenvolvimento Sustentável (RDS) e os Territórios e Áreas Conservados por Povos Indígenas e Comunidades Tradicionais e Locais. Os chamados TIC-CA são uma modalidade recente de áreas protegidas, que busca criar formas de gestão territorial que não estão previstas no Sistema Nacional de Unidades de Conservação — SNUC. Cabe às próprias comunidades se autodeclarar dessa forma, definindo o território que usam para sua subsistência como uma área importante do ponto de vista da preservação. O quilombo Kalunga, no norte de Goiás, é o primeiro território reconhecido como TICCA no Brasil.



Foto Kika Antunes
Polpas de pequi e cajuzinho do Cerrado, coletadas e beneficiadas em Água Doce.

Na visão do grupo, a delimitação de TICCA's pode melhorar as condições de gestão comunitária na região, identificando aptidões e fortalecendo as cadeias produtivas locais, como o extrativismo de frutos do Cerrado, por exemplo, que ainda não tem seu valor reconhecido como deveria. “O extrativismo acaba sendo um parente pobre da agricultura intensiva, se compararmos sua rentabilidade por hectare”, Sônia comenta. “Mas é importante acrescentar nessa conta a conservação ambiental que a gestão tradicional permite. Comunidades extrativistas não exploram a água e o solo à exaustão. Sua produção acompanha as estações do ano e respeita a produtividade natural do ecossistema”, defende.

Entre as cooperativas agroextrativistas do Norte de Minas, as realidades ainda são muito diversas. Enquanto algumas associações já trabalham com cadeias bem organizadas



e mercados estabelecidos, outras ainda pelem com vendas esparsas e dificuldades na organização. A unidade de beneficiamento de frutos de Água Doce é a prova desse cenário. Santino conta que estão operando ainda de forma artesanal, para convencer a comunidade do potencial do extrativismo. Mas ainda falta muito para que os frutos do Cerrado sejam mais atrativos para as famílias do que atividades extremamente danosas e muitas vezes ilegais, como o carvoejamento.

Para alavancar essas iniciativas, Sônia acredita que é possível criar estruturas de governança para que empresas, comunidades, agricultores e poder público discutam sobre os futuros que se deseja para o território. “É uma negociação constante. Mas precisamos nos engajar nesse processo”, reivindica. “O que nós não podemos deixar é que comunidades tradicionais sejam marginalizadas por uma sociedade que não as valoriza. E que, ao contrário, valoriza modos de vida que estão atrelados à destruição do meio ambiente, que depois toda a sociedade vai ter que pagar para recuperar.”

De volta a “O recado do morro”, Gabriel comenta que a novela pode ser uma pista importante para os tempos que se avizinham. Na história, a jornada da comitiva é atravessada por uma mensagem inusitada, um recado do Morro da Garça que traz uma questão de vida ou morte. “Quem tem a palavra mais importante, o significado mais importante do que é transmitido no enredo, é o morro”, ele elabora. “E é um recado dado pela natureza, uma coisa intuitiva”. Quem consegue escutar o que é dito são alguns sertanejos, cuja compreensão vai muito além da lógica que nos separa da Terra. “Talvez seja preciso entender os recados da natureza de forma não instrumental, para além da racionalidade que nossa sociedade tem reproduzido”, ele arremata.

Carece de ouvirmos o que as águas dizem, o pulso da vereda de Água Doce à barra da Carinhonha. Como em Guimarães Rosa, há urgência nesse aprendizado e talvez seja também uma questão de vida ou morte. Uma certeza nós já temos: ele só será efetivo ao lado das populações que ainda guardam o Cerrado de pé — comunidades que são, elas mesmas, rio, barranco, vazante e vereda. ∞

Foto Kika Antunes
Processo de secagem da fava-danta nas ruas de Bonito de Minas.
A planta é utilizada na indústria farmacêutica e alimentícia.

TRAVESSIA

ENSAIO FOTOGRÁFICO
KIKA ANTUNES

TRECHOS: GUIMARÃES ROSA
GRANDE SERTÃO: VEREDAS

Travessia, deus no meio.
quando foi que eu tive minha culpa?
Aqui é Minas; lá já é a Bahia?
Estive nessas vilas, velhas, altas cidades...
sertão é o sozinho.
compadre meu quelemém diz:
que eu sou muito do sertão?
sertão: é dentro da gente.



**digo: o real não está na saída
nem na chegada: ele se dispõe
para a gente é no meio
da travessia.**











**tudo que já foi é o começo do que vai vir,
toda a hora a gente está num cômputo**











NOSSA SALA DE CINEMA É O BARRANCO

[COLETIVO CINE BARRANCO]
ERNANE SILVA (NAN FERRESI)
GLEYDSON MOTA
IVANILDE MOREIRA (NEGA)
KARLA VANIELY
LUANE GOMES
MARIA CLARA ALMEIDA
SAMYLLA ALVES

“**A** fita, Baé! A fita, Baé!” Era o coro ouvido quando se passava na rua Manoel Cactano durante os quase 30 anos que Baé foi projetista do Cine Januária. Mas antes disso, em Januária, já havia filmes sendo exibidos. Referência no Sertão Gerais do Norte de Minas por ter um porto do rio São Francisco, a cidade recebia um intenso fluxo de comércio e viajantes. Com esse movimento, havia também intensa uma vida cultural que incluía bares, apresentações de música e exibição cinematográfica. Esse cinema em que Baé trabalhou foi inaugurado na década de 50, depois de anos de construção. É ainda hoje um prédio simbólico da cidade e pertence à Associação Sociedade

Foto Acervo Cine Barranco
Os integrantes do Coletivo Cine Barranco: Da esquerda para a direita, Gley, Karla, Samylla, Nan, Maria Clara e Luane.



Operária Beneficente de Januária. Embora esteja fechado há muitos anos, quem passa por essa rua ainda fica admirando a edificação, seja os que viveram essa época áurea, seja quem é curioso em saber o que funcionava ali.

O cinema tem história por aqui, porém pouco se sabe disso. Além da falta de valorização, não houve um projeto de conservação oficial dessa memória. Nós, do Coletivo Cine Barranco, somos dessa geração de curiosos. Não vivemos o tempo em que havia um cinema em nossa cidade. Mas, desde crianças, ouvimos histórias sobre como era Januária quando o Cine concentrava atividades diversas em torno de si. Não eram só os filmes. Shows como o “Diversos em Cinemascope” e apresentações de teatro também agitavam a cena cultural, ou simplesmente o fato de ir ao “Cine Bar” para encontrar os amigos, comer um salgado e trocar gibis. Tudo isso permanece vivo na memória de quem frequentou o Cine Januária. Com o desejo de acessar mais histórias como essas, nos mobilizamos para realizar um filme documentário a fim de registrar e perpetuar no tempo e em linguagem audiovisual essas lembranças pessoais e coletivas.

“Quando me dei por gente, eu estava aqui no Cine Januária”, conta Vicente Bastos, filho do Baé. “Eu devia ter uns 6 anos de idade, por volta de 1967, eu já era alfabetizado e os filmes eram legendados, quem não soubesse ler só via as figuras e tentava entender o que estava acontecendo”, relembra. Por ser o caçula, ele acompanhava o pai nas sessões. Os filmes de faroeste eram os que mais lhe emocionavam. “Quando o filme era com Giuliano Gemma, eram três dias de sessões lotadas e as pessoas vibravam como se fosse um estádio comemorando um gol”. Como o garoto Salvatore no clássico italiano *Cinema Paradiso* (1988), Vicente passava horas encantado em ver o pai manuseando as fitas e películas, mas não seguiu a profissão. Baé dizia ser muito exaustivo trabalhar todas as noites, lidando com um público por muitas vezes impaciente.

Nesse tempo, o acesso a Januária se dava majoritariamente pelo rio São Francisco. Assim, os rolos de fitas que eram trazidos de Montes Claros vinham pela balsa e, como as estradas de terra eram ruins, por vezes atrasavam para chegar à rodoviária. Vicente lembra também que Seu Galdino, outro funcionário memorável do Cine, era quem ia buscar os filmes quando já estavam na cidade. Ele fazia o transporte do material em um carrinho de mão atravessando a região do centro. Depois do trajeto todo, e por já terem rodado em muitos cinemas, as fitas estavam sensíveis

e era comum quebrarem durante a sessão. Era nessas horas que o nome de Baé ecoava ouvido do lado de fora: “Olha o som, Baé!”. “Quebrou de novo”, “Quero meu dinheiro de volta”. Ele ficava nervoso, descia até o Cine Bar, que ficava em frente ao cinema, e tomava uma pinguinha. Depois voltava e consertava a fita, como conta o filho.

Durante nossa pesquisa, queríamos acessar as memórias marcantes sobre o Cine, das mais variadas vivências. Então, realizamos uma intervenção em praça pública, pois existe lugar mais democrático do que uma praça? “Vamos sair daqui! Os cavalos vão pisar na gente!”, gritou a avó do marido de dona Maria Geralda em 1975, quando foi ao cinema pela primeira vez. Essa reação de espanto ao ver imagens tão reais foi exatamente a mesma das pessoas que assistiram *A chegada do trem na estação*, dos Irmãos Lumière, em 1896, ainda no início do desenvolvimento das técnicas cinematográficas. Além de Dona Geralda, outras pessoas quiseram conversar conosco. Ouvimos causos sobre crianças que queriam entrar, mas, sem dinheiro para o ingresso, passavam por baixo da catraca depois do início do filme. Casais que se encontravam escondido dos pais. Filas enormes que rodavam quarteirões, lançamentos aguardados com ansiedade e o emblemático cavalete com os cartazes que era colocado nessa mesma praça.

Registrar o Cine Januária é um exercício contemporâneo e necessário. Além do registro em si, nosso desejo foi criar um espaço de reflexão sobre o fato de termos um cinema e ele estar fechado. Nas diferentes ações que propusemos durante a realização do filme, vimos o quanto o olhar da cidade ainda brilha em relação a esse patrimônio arquitetônico e cultural. Muitos de nós nunca tivemos a experiência de ver um filme na telona. É o caso de Karla Vaniely, roteirista e realizadora da equipe do Cine Barranco, que se apaixonou pelo cinema mesmo sem nunca ter pisado dentro de um. Aos 15 anos, Karla ficou curiosa com a indicação de um youtuber sobre o filme *Psicose*. Não teve dúvidas: pegou a bicicleta e foi à banquinha do rapaz que queimava DVDs pedir o clássico de Alfred Hitchcock. O homem não entendeu nada. “Ele perguntou: ‘Esse filme antigo pra caramba?’”, ela relembra. “Mas foi aí que eu entendi que os filmes antigos eram clássicos e me apaixonei”. Depois disso, o moço teve trabalho para achar os filmes de Kubrick, Woody Allen e Truffaut, que a adolescente vinha toda semana pedir.

cinema no sertão

O Cine Barranco surgiu em 2019 com a ideia de democratizar o acesso à sétima arte em nossa região. O sonho de reativar a atividade cinematográfica em Januária renasceu para nós em formato de cineclube. Depois de muita articulação e do encontro com pessoas e instituições parceiras, a primeira sessão aconteceu em janeiro de 2020. O filme escolhido para a noite enluarada e quente foi *Bacurau*, de Kleber Mendonça Filho, exibido no quintal do Centro de Artesanato da Região de Januária, que é nossa casa. Logo após algumas sessões, veio a pandemia da Covid-19 e tivemos que guardar as esteiras, recolher os bancos de buriti e desligar o projetor. Desde então nos perguntamos como popularizar o acesso ao cinema em um cenário de isolamento social, já que o fazer artístico precisa do encontro de pessoas e que nem todos têm acesso à internet de qualidade. A partir daí, surgiu em nós o desejo de produção. Por que não produzir filmes e documentários sobre o que acontece aqui? E assim, com o apoio do Banco de Desenvolvimento de Minas Gerais, o BDMG Cultural, conseguimos viabilizar nosso desejo de fazer um filme: *Cine Januária, o cinema no sertão*.

Para nós, pensar o cinema no Sertão é pensar em um dispositivo que nos faça olhar para o nosso quintal, ressaltando aos olhos os nossos modos de saber e fazer, os jeitos que as relações sociais existem e são postas por aqui, a conservação das nossas paisagens, além das nossas

manifestações culturais. É pensar em um cinema cantado, dançado, narrado e em poesia, que retrata o modo de ser e conviver do povo sertanejo em equilíbrio com todos os seres, do urbano ao rural, do ser racional ao irracional, da gente e da terra. É importante que essa cultura seja representada em narrativas construídas por seus viventes, que o acesso ao cinema seja não só às produções já realizadas, mas também à linguagem e à técnica, para que as pessoas possam se valer das ferramentas audiovisuais para se expressarem, afirmarem suas identidades, serem profissionais da indústria criativa do audiovisual e contarem suas próprias histórias a partir de suas referências de vida.

Ao longo dessa ainda breve, mas promissora, existência do Cine Barranco, muitas energias nos acompanharam. Somos gratos por todas as pessoas que acreditaram e que seguem junto contribuindo em cada etapa desse sonho. Atualmente, contamos com uma equipe de sete membros e nossa rede de contatos e comunicação tem se expandido muito. Pessoas daqui e de cidades vizinhas ficam sabendo das nossas ações e compartilham a admiração e o desejo de construir juntos. Além do documentário sobre o Cine Januária, temos produzido bastante nesse pouco tempo. *Talhando o rio*, dirigido por Gleydson Mota, e *Revivendo com bonecas*, dirigido por Karla Vaniely, competiram em mostras on-line dentro e fora de Minas. Outras obras estão sendo finalizadas, como *Ver o rio*, de Maria Clara Almeida, a série documental *A Luz*, de Gleydson Mota e a série ficcional *Conexões não-táteis*, de Will Miller. Em todas elas, fomos nós que captamos, montamos e finalizamos.

Acervo Cine Barranco
Fachada do antigo Cine Januária, em Januária/MG.



Em paralelo a isso tudo, realizamos formações com oficinas de audiovisual, cinematografia e técnicas de entrevista.

Nós acreditamos que juntos podemos viabilizar realizações audiovisuais e incentivar que as narrativas dos nossos sejam contadas e reverberadas para além de onde as telas dos cinemas alcançarem. Temos a oportunidade de ver isso acontecendo na prática com a produção sobre o Cine Januária. O cinema é um local onde a vida acontece. A proposta do Cine Barranco é justamente reivindicar que esse lugar volte a existir em Januária. Seria ainda mais incrível se fosse no prédio que foi palco de acontecimentos memoráveis por tantas décadas. Para nós, fazer um filme sobre o cinema é convidar as pessoas a ocupar esse lugar, para que ele permaneça não somente como registro, documento ou memória de um tempo que passou. Esse patrimônio existe e está vivo, acompanhando as transformações do tempo, das pessoas, da sociedade e assim deve ser preservado. Nosso sonho segue crescendo a cada dia e a cada encontro com pessoas que acreditam que o Sertão pode virar cinema. ∞



Acervo Cine Barranco
Cenas do documentário "Cine Januária, o cinema no sertão", produzidas pelo coletivo Cine Barranco. Entrevistas com dona Geralda, frequentadora do Cine Januária; Vicente Bastos, filho do projetista Baé; e Zorilda, bilheteira do cinema.

TODO VERSO QUE EU RECITO

POR VANESSA MADUREIRA VIEIRA

Me pediram que, em poesia, eu falasse de um Estado,
falar de sua cultura, sua tradição
e falar principalmente do sentimento
que é pertencer a essa região.
E poderia eu em um repente, bem de repente,
expressar apressadamente o pertencer,
nunca querendo sair daqui,
mas eu quero é lentamente.
E pertencendo, eu falo de Minas, o nosso Estado,
tão velho e cansado
por isso rico lotado de cultura e tradição.
Se eu começasse a contar da ginga que a vó dança,
da folia que o velho avô cantou,
da saia de renda pra quadrilha que a tia costurou,
do milho que o seu pai plantou,
seria a poesia fresca e pura que nasce dentro de Minas,
dentro de nós... nosso Estado;
Estado de alegria o trabalho é todo dia
e o sofrimento do homem do campo acaba virando poesia,
pois quando seu Francisco deita cansado seu esforço é a valia.

Minas por ser Estado acaba sendo sentimento.
Ser mineiro é um segredo, não dá pra explicar,
tá no sotaque puxado, o jeito de conversar,
no tempero da comida, jeito bão de cozinhar,
é um trem no meio de tudo
e um negócio que a gente nunca sabe onde tá.
Volto a dizer, Minas é um sentimento, é um pertencer,
não importa pra onde vai, vai desembestar querer correr,
voltar pro seu pai, pra sua mãe, pra terra velha que te viu
[crescer,
terra velha que viu a história acontecer,
viu o povo negro sofrer,
a senzala acorrentar não só o corpo,
mas também a ideia de viver.
A história não nos deixa esquecer,
o ouro roubado, o sangue derramado,
pedras sobre pedra que construíram o Estado.

Minas tem de tudo, pode até não ter mar,
mas não é um desafio
porque magnífico é o nosso Rei conhecido como Rio,
que tem nome de Santo... Santa seja sua água.
O São Francisco é um mistério desde quando nasce
e corre menino, quando deságua já é Velho Chico.
Aqui no Norte, banhada pelo rio,
também com nome de Santo também com nome de Rio
tem uma cidade.
E o povo ainda se lembra como se canta folia,
como o boi de Reis dança, como se gira uma quadrilha,
como em roda se recita uma poesia
e a cultura de plantar a terra
pra nunca ter barriga vazia.

Ainda nessa cidade, banhada por um rio,
dentro desse Estado, que é um sentimento,
tem uma escola, onde se aprende um ensinamento
que é respeitar a terra e sua riqueza,
entender a beleza do respeito à natureza.
A EFA Tabocal sempre teve esse conceito,
como nosso Estado tão amado,
respeitar tudo que estiver ao nosso lado.
Não há nada mais simples e singelo do que cultivar,
quando se planta a terra se cultiva uma semente
ou um sentimento cultivando o verbo amar.
Tanto estado, quanto cidade, quanto escola,
mostra que a agricultura é a base de uma nação,
desde o pequeno plantio ou a grande produção,
se o homem do campo não planta e enfrenta a luta contente,
não há pra onde correr, a cidade não vai pra frente.

Então, não é só uma poesia, é também uma gratidão
por todos que cultivando a terra sustentam essa nação
e principalmente por aqueles que lutam pelo campo e
[ainda sim,
têm forças pra lutar pela educação.

ÁRVORES DO SERTÃO: BURITI (“MAURITIA FLEXUOSA”)

SUZANA NEVES MOREIRA

“Pergunto coisas ao buriti;
E o que ele responde é a coragem
minha. Buriti quer todo o azul,
E não se aparta de sua água —
carece de espelho.”

Guimarães Rosa,
Grande Sertão: Veredas

O buriti, de tão imponente que é, se vê de longe. É difícil olhar e não admirar.

Suas folhas, em formato de leques, parecem acenar aos olhares curiosos. À medida que o vento sopra e os raios de sol iluminam, parecem dançar de forma sincronizada, como uma miragem. Guimarães Rosa já eternizou os ambientes do Grande Sertão, onde encontramos o buriti, como verdadeiros oásis. Nas veredas, tão lindamente descritas por Rosa, o buriti é um elemento importante e sempre motivo de admiração e reflexão. Não por acaso, ele é motivo de devoção. Essa palmeira de caule solitário, do tipo estipe, emergente, pode alcançar até 20 metros de altura. Na paisagem, ele se sobressai em relação às outras espécies arbóreas e por isso ocupa o estrato mais alto, sempre em contraste com o azul do céu. Outra informação importante trazida pelo verso de Rosa é que o buriti não se aparta de sua água, o que revela seu ambiente — solos encharcados pelo afloramento do lençol freático e pela abundância de água. As veredas são verdadeiras nascentes e a água oxigena as raízes dos buritis. Onde tem buriti, tem água corrente. A conservação das veredas permite a ocorrência não só dessa árvore-símbolo, mas de centenas de outras espécies. Suas raízes podem ser sufocadas por assoreamento, quando não há manejo adequado do solo depois do desmatamento do cerrado, o que causa a morte das plantas.

Próxima página. Foto Mariana Cabral >>
Com folhas estreladas e cachos de frutos saborosos,
o buriti é uma espécie típica das veredas.





O nome científico *Mauritia flexuosa* ilustra a característica dos cachos dos frutos dos buritis. “Flexuoso” significa “tortuoso, sinuoso, torcido”. Se observarmos os cachos repletos de flores e, depois, frutos, podemos ver que são dispostos em perfeitos zigue-zagues, como se fossem caminhos cheios de curvas e interrupções, mas que seguem e seguem — tal qual nossa vida. É buriti para nos dar lindas lições!

O buriti é fonte de vida. As plantas apresentam flores masculinas e femininas em indivíduos separados. As masculinas, produtoras de pólen, atraem pequenos besouros que o transferem para a flor feminina. Assim, com a fecundação, dão origem aos frutos. Com os frutos, riquíssimos em minerais, inúmeros alimentos e produtos são produzidos pelas comunidades tradicionais e até mesmo por grandes indústrias. Os usos mais frequentes dos frutos são *in natura* ou como base para preparação de óleos, doces, sorvetes, farinhas e cosméticos. Mas a planta inteira tem potencial de uso: a medula é consumida como

palmito. As folhas são usadas na confecção de artesanato e em coberturas de casas, assim como os estipes. Os pecíolos, que são muito leves e resistentes, são usados para a produção de artesanato e utensílios. Já as inflorescências são matéria-prima na produção de vinhos e as sementes e folhas vão parar em mais artesanato. Todo o buriti é fonte de importantes recursos, sobretudo para comunidades locais e tradicionais, como veredeiros, geraizeiros, indígenas e quilombolas. A avifauna também se esbalda consumindo os frutos, é só observar as araras.

Assim, conservar as veredas e, conseqüentemente, os buritis, torna-se uma tarefa importante e urgente. Responsabilidade de todos nós. ∞

GETÚLIO BISPO DA ROCHA

Eu não fui acostumado em cidade. Fui criado no mato. Fui criado assim, ó, na mata mesmo, na relação com os bicho. Tudo quanto é bicho a gente tinha aqui. E aquilo era tão bom... De noite, cê ia, escutava onça turrar, macaco, aquela bicharada cantar perto da gente. Só aquele som diferente. Ah, eu tenho saudade d'um turro d'uma onça. Tenho saudade... Coisa mais bonita! Tem gente que arrupia o cabelo todinho, assim. É muito forte um turrar de uma onça! E cê só vê de noite. Aqui tem muito ela, aqui tem muita onça, aqui. Mas o bicho é manso, não é bravo, não. Ela é brava assim, se ela tiver ateadada, parida. Aí sim. Aí é perigoso. Mas fora daí, não. É um bicho lerdo, lerdo, lerdo, lerdo... É igual à cascavel. Bicho mais lerdo que tem é a cascavel. Cê passa per'dela, ela nem... A cascavel, ela tem uma mania: ela não joga pra perder. Por isso é que ela é lerda. Se ela ver que ela não vai pegar, ela não joga. É orgulhosa... É um bicho lerdo. Agora já tem outras que é valente, corre atrás de gente. Tem a coral, perigosa. A jararaca, quatro presa.. Tem aqui tudo aqui. As cobra que mais tem aqui são essas assim. Mas a que mais tem é cascavel. Parece que ela comeu as outras todas.

Era lindo se a gente viesse aqui de noite. Aí cê via bicho cantar, bicho turrar. Aondé que de noite fica esse quietão aqui? Não... Cê vê tanto cântico de bicho, tanto bicho andando. De noite eles saem. O turro da pintada é um, da preta, da suçarana. O da pintada é mais tipo assim, d'um jumento turrando. Se tiver prato perto, os prato tine, assim, ó. De tão forte que é. Já vi muito aquilo turrar perto de mim, já vi muito... 1970. Que tinha onça demais e eu dormia na mata. A mineradora ficava na mata, tinha onça demais. Só que eu nunca animei atirar n'uma onça.

Eu tenho dó. É bonito demais, lindo demais. Se você vê uma onça pintada, é a coisa mais linda. Eu não sei como é que atira n'uma onça. Porque a carne é ruim, não é boa. A carne não presta. Eles matavam pra vender o couro, o couro é caro. E matava também porque elas matavam o gado, dava um prejuízo no gado. E matava gente. Onça matou muita gente aqui nessa região, comeu muita gente.

Eu ia ser comido de onça. Onça só não me comeu porque Deus não deixou. Isso foi mais ou menos em 75, nós trabalhava em muitas mineração aqui. E nós foi fazer uma pesquisa n'uma mineração. Era mina de prata. Não tinha casa, não tinha nada, era só uma pesquisa. Lá era uma mata tipo mata atlântica, inda é hoje. É uma mata virgem, uma coisa fora de série, a mata. Aí nós trabalhamos a semana e ele falou: "Getúlio, cê vai ficar aqui. E nós só vem segunda feira, vamo pra Januária". Era a uns 40 quilômetros de Januária. Só ficou eu e um rapaizim, todos dois rapaizim novo. Um silêncio, coisa mais esquisita. Essa ocasião tinha onça de todo tipo. Aí nós fizemo uma caminha debaixo d'uma árvore. No tempo, mesmo. E deitamos ali. Eu falei: "ó, nós vamos panhá lenha, muita lenha, pra acender o fogo. Porque se nós não acender o fogo, onça mata nós aqui". Porque se tiver o fogo, ela não vem também, não. E aí nós panhamo lenha, panhamo lenha, acendemo o fogo de noite. E nós tamo sentado naquela caminha, conversando. Falei: "Ó, nós não pode dormir". Se dormir, meu deus, um silêncio, uma mata atlântica. Eu tava com um revólver, um 38, eu peguei e engatilhei o revólver. Dormi com o revólver assim. E ele botou o facão na cabeceira da cama, falou: "se a onça vim, nós tamo armado". E nós conversando e pondo lenha no fogo. Quando foi lá pra uma hora da madrugada, nós dormimo. Sabe o que aconteceu? A onça veio, desceu a serra. Ela veio, viu nós conversando, viu o fogo, foi chegando, que ela faz é assim. Ela ficou de pertinho de nós e parou, ficou parada muito tempo. E nós conversando. Aí o fogo foi apagando. Foi apagando, lenha

seca, foi apagando, apagando, apagando. Aí quando o fogo apagou, ela veio. E ela ia pegar eu, porque eu falei, “vou ficar do lado da serra, tô com o revólver, cê fica do lado da mata”. Eu era rapaz novinho, desse tamaninho assim, ela ia me carregar e me comia dentro da caverna. Aí ela foi vindo, vindo, quando o fogo apagou, que nós dormiu mesmo, apagou tudo... Primeira vez que eu tive um contato com anjo. Um milagre. Milagre. Quando eu tô dormindo, veio um homem, uma voz bem grossa, uma mão grande e bateu a mão nesse ombro meu aqui. E me chamou três vez: “ô Getúlio! Getúlio! Acorda, Getúlio!” E me balançou. “Acorda, Getúlio, acorda!” E eu acordei. Quando eu acordei naquele escuro, aquele escuuuro, aquele escuuuuro. Se ocê fechar o olho aqui, fecha o olho! Era mais do que isso aí. Nós tava dentro de uma mata virgem, de noite, sem lua, sem nada. Imagina que escuro! Aí eu lembrei: “vixe, a onça tá aqui. Tenho certeza”. Quando vi aquilo, eu levei o revólver pra cima e dei o tiro. Quando eu apertei o dedo, esse revólver fez um baruuulho... Duas da madrugada, no pé d’uma serra. Dá um pipoco tão grande! Olha, mas essa onça levou um espanto tão grande. Ela não tava esperando aquilo. Naquele pipoco, ela deu um pulo pra trás. E ela saiu correndo e batendo nas árvores. Eu falei: “acorda, menino! Acorda, acorda, a onça”. Aí ela subiu a serra e foi batendo naquelas lajezinha. Que ela não bate ni laje. Ela caminha na folha seca de uma tal maneira, que você não sente. Mas ela saiu tão apavorada, que ela saiu batendo nas laje, nós escutando. Agora você vê. Só Jesus sabe do nome da gente. Os anjos todo não sabe. Mas ele sabe. Por quê que ele chamou meu nome? A onça não escutou, nem o rapaz escutou. Mas ele falou meu nome. Então primeira vez que eu tive contato com anjo, que eu ia ser comido de onça. Coisa esquisita, né? ∞



Foto Kika Antunes
Da primeira vez que teve contato com anjo,
seu Getúlio ia ser comido por uma onça.

O BICUDO DE VOLTA À NATUREZA

MARCELA BERTELLI

Um passarinho entre mais de 1.970 espécies de aves já registradas por pesquisadores, cientistas e observadores de pássaros no Brasil. Um país que ocupa um dos três postos de países com maior taxa de registros de aves no mundo, junto da Colômbia e do Peru, e de taxa de endemismo — que mede as ocorrências de pássaros endêmicos, ou seja, exclusivas daqui — ao lado da Austrália e da Indonésia.

O que esse pássaro tem de tão especial? E o que faz um grupo de pesquisadores e ambientalistas dedicar tempo, buscar recursos, articular organizações, enfrentar burocracias e redes de caçadores para que essa ave volte a ser vista na natureza?

“O bicudo, assim como qualquer outro ser da natureza, é um elemento importante da biodiversidade. Ele cumpre o seu papel ecológico, relaciona-se com outras espécies de aves, de animais em geral e de vegetais. É predado por outros animais e alimenta-se de algumas espécies de plantas, em uma cadeia muito grande” que nos revela o complexo sistema da vida no planeta.

Biólogo e professor adjunto da Universidade Estadual do Maranhão, onde coordena o Laboratório de Ornitologia, Flávio Kulaif Ubaid desenvolve pesquisas com aves ameaçadas de extinção e começou a observar e buscar informações sobre o bicudo por volta do ano de 2008. Registrou pessoalmente um único pássaro na natureza e percebeu que praticamente não havia literatura sobre a biologia dessa espécie em livros e artigos. Mas, de maneira

contraditória, o bicudo não era um passarinho tão desconhecido. Flávio sabia que havia muitos deles em gaiolas, comercializados por criadores atraídos, sobretudo, por seu canto extremamente potente e melódico. Então começou a tentar mapeá-lo, saber como ele era, onde ocorria na natureza e quais eram seus hábitos de vida. Por meio de um primeiro projeto, buscou percorrer todas as áreas do Brasil para saber onde existiam registros do bicudo. “Ele ainda existe nesta localidade? Quantos indivíduos vivem aqui? A ameaça ainda existe? — Ou seja, há caçadores que frequentam esta localidade para capturar o bicudo? Como é a morfologia desse pássaro? E sua genética? Em que condições ele se alimenta e se reproduz? Poderá ser ‘devolvido’ à natureza?”

Todas essas informações foram essenciais para entender que caminhos seguir para propor um programa de reintrodução do bicudo em seu *habitat* natural e seguro.

“O bicudo foi caçado intensamente em todo o Brasil durante mais de um século. Os relatos registram as aves em cativeiro desde o século XIX. Seguramente, esse foi um dos principais motivos que levaram o pássaro a desaparecer da natureza, o que infelizmente fez com que ele atingisse um valor muito alto no comércio de animais de cativeiro, tanto no comércio legal quanto no comércio ilegal. É uma ave que ficou muito valiosa por seu canto, aliado a sua relativa raridade, levando a espécie à quase extinção no território brasileiro”, conta Flávio.

Mas um passarinho mantido em cativeiro, geralmente em gaiolas pequenas e criados individualmente, não pode ser simplesmente solto na natureza, pois preso ele não teve condições de aprender a sobreviver. Não tem força de voo suficiente para escapar de predadores e buscar alimentos, não conviveu com outros pássaros e nem reconhece as plantas de que necessita para nutrir-se. E foram justamente

alguns criadores que se dispuseram a ajudar, fornecendo exemplares que pudessem ser utilizados no projeto.

“Nós temos que passar essas aves por uma série de procedimentos para que elas possam sobreviver, se alimentar e fugir de predadores quando retornarem para a natureza. Uma das etapas, por exemplo, é realizar uma bateria de exames para verificar a presença de doenças, pra gente devolver uma ave saudável à natureza. Isso é bom tanto para a ave em si quanto para as outras espécies que vivem no ambiente do bicudo, eliminando riscos de transmitir qualquer doença. Uma segunda etapa é ensinar esses pássaros a se alimentarem, a buscarem o alimento que vão encontrar na natureza — que no caso do bicudo são algumas sementes muito específicas de algumas plantas que crescem nos brejos — e então, quando as aves ainda estão na gaiola, nós oferecemos essas

sementes. Com o passar do tempo, elas vão reconhecendo essas sementes como alimento, pra que quando forem soltas possam bater o olho e já reconhecer aquilo. Outra etapa muito importante é que essas aves tenham uma autonomia de voo que garanta que elas consigam fugir de predadores e realizar alguns deslocamentos em busca de alimento. Para isso, precisam ter a musculatura do peito, que é a musculatura responsável pelo bater das asas, fortalecida. Precisamos ajudar a desenvolvê-la, por isso alocamos os bicudos em viveiros grandes, onde eles têm condição de voar bastante.”

É preciso recursos, estudos, tempo, paciência, empenho e profundo carinho para fazer esse trabalho. A escolha do local para recolocar o bicudo na natureza é outra etapa fundamental. Afinal, se o risco está

Flávio Kulaif Ubaid
Na natureza, os primeiros ovos dos bicudos reinseridos foram festejados, mas infelizmente viraram iguaria para predadores.



na captura para o comércio ilegal, é necessário escolher territórios mais protegidos da ação de caçadores, com fiscalização eficiente. Ainda que alguns locais tenham histórico de registro da presença dos bicudos, como alguns parques nacionais em regiões de Cerrado onde eles já foram vistos e hoje não mais encontrados, muitas vezes os esforços de gestão desses locais ficam concentrados em ações como combate a incêndios, com limitação de equipes e veículos que auxiliem na fiscalização.

Por isso, a equipe do projeto — reconhecendo que as etapas de soltura e reintrodução exigiam atenção específica — escolheu uma área de Reserva Particular do Patrimônio Natural, a RPPN Porto Cajueiro, com cerca de 9 mil hectares e localizada no município de Januária.

O também biólogo e ambientalista Gustavo Malacco, que se dedica à ornitologia e tinha o bicudo como “uma daquelas espécies colocadas em top 5, que eu desejava demais avistar na natureza”, foi convidado para desenvolver um projeto de levantamento de aves na Porto Cajueiro. Diretor de Sustentabilidade da Associação para a Gestão Socioambiental do Triângulo Mineiro — Angá, Gustavo conversava com os moradores no entorno da Porto Cajueiro e sempre escutava alguém dizer que ali havia bicudos, mas que eles tinham desaparecido. Ele conta que “o bicudo é uma espécie que habita áreas alagadas, veredas, onde tem que ter aquele capim nativo, aquele capim-navalha, o tiririca, um alimento que ele aprecia muito e é o ambiente perfeito do pássaro. Quando cheguei na reserva e vi aquele mundaréu de veredas com tiriricas, já sabia que ali poderiam ser desenvolvidos projetos dessa natureza”.

Flávio já atuava na reintrodução da espécie no interior de São Paulo e havia feito uma busca bem significativa em vários locais do Brasil, principalmente no cerrado, onde chegou a encontrar uma pequena população de bicudos no Mato Grosso. Gustavo conta que conheceu Flávio expondo sobre o projeto em um congresso e identificou as dificuldades que o colega enfrentava na segurança dos bichos ameaçados pelo tráfico. Foi quando ele mesmo se apresentou e ofereceu ajuda.

“Daí para frente construímos viveiros de aclimação lá dentro e toda a estrutura necessária, o Flávio já tinha uma rede de criadores conservacionistas, criadores amadores que já estavam doando bicudos para soltura ao projeto em São Paulo. Vieram principalmente de lá as espécies para serem inseridas aqui em Minas Gerais. Em 2018 e 2019, foram realizadas várias reintroduções de bicudos.”

Os obstáculos foram e são muitos. Mallaco conta da alegria de poder acompanhar uma fêmea construindo o ninho da espécie já na natureza depois de ser reintroduzida, em seguida colocando ovos. Porém, infelizmente, os predadores foram mais rápidos. Depois, a pandemia obrigou a paralisação do processo por cerca de 18 meses e agora eles buscam verificar se os pássaros sobreviveram. A espécie costuma percorrer grandes distâncias quando está adaptada e por isso espera-se que mesmo sem vê-los eles estejam pela reserva.

Os biólogos são persistentes: “a gente não achava que no período tão curto de dois meses um casal viria a se acasalar e fazer um ninho. Foi algo fantástico, por isso podemos afirmar que vai dar certo, é questão de tempo, de escala e de paciência. As aves que nós reproduzimos até agora têm respondido de uma maneira muito satisfatória, os protocolos que nós implementamos para reabilitação têm se mostrado muito eficientes. Agora é partir para o próximo passo que é aumentar o número amostral e implementar um criatório conservacionista na área, evitando a necessidade do transporte, que é extremamente burocrático e demorado por causa da legislação imprecisa sobre esse tipo de ação a partir de pássaros de cativeiro”.

Depois, é preciso que não apenas a área seja segura, mas que a comunidade local seja envolvida, que exista confiança mútua. Os gestores do projeto já pensam que a criação dos pássaros dentro da própria reserva para sua reinserção vai colaborar para que o território seja o local mais expressivo de registro do bicudo livre na natureza, atraindo observadores e gerando outras formas de renda.

Gustavo acredita que não é apenas a biodiversidade que vai ganhar com o projeto: “para se ter uma ideia, hoje, ou você vai para a Bolívia ver esse bicho, ou não se tem um local certo para observá-lo em qualquer outro lugar do mundo. Você pode viajar para o Mato Grosso, por exemplo, e não ver o bicho, pois mesmo ali são poucos que resistiram. E o bicudo torna-se uma oportunidade de turismo ecológico e de monitoramento participativo. Seria muito lindo, muito emocionante, que as comunidades pudessem ser conhecidas pelos turistas — como o Anísio que faz rapadura ali em Porto Cajueiro — e que elas participassem da conservação do bicudo. Só que tem que ter muita paciência. Demora, demora... Mas a gente entende que o projeto vai ser um modelo para ser replicado por todo o sertão de Minas Gerais, da Bahia e do Brasil”. ∞



Foto Cleyton Oliveira

Flávio Kulaif Ubaid
Há registros de bicudos em cativeiro desde o século XIX. Devolvê-lo à vida selvagem é um desafio.





Foto Flávio Kulaif Ubaid
O bicudo habita áreas alagadas e regiões
de vereda. O macho é de coloração preta.

QUEM ESCREVE



CAROL ABREU

Jornalista, educadora e percussionista da banda *Djalma não entende de política*



DAMIANA CAMPOS

Editora executiva da Manzuá, artista e ativista quântica. Conversa com os buritis e com as veredas na busca de um diálogo comum com as pessoas.



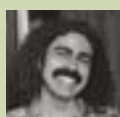
ERNANE SILVA (NAN FERRES)

Estudante de rádio, tv e internet, Produtor audiovisual no Cine Barranco, roedor de pequi com farinha e sensível às causas sociais e ambientais.



GETÚLIO BISPO DA ROCHA

Condutor ambiental no Parque Nacional Cavernas do Peruaçu.



GLEYDSON MOTA

Economista, produtor cultural barranqueiro e cineasta no Cine Barranco.



JULIO ABREU

Designer gráfico. Publicou o livro de poemas *Jogo das horas* (2015) e o fotolivro *Dentro da faixa* (2017)



KARLA VANIELEY

Cineasta, roteirista e cinéfila, integra o coletivo Cine Barranco.



KIKA ANTUNES

Artista visual, fotógrafa documental e de artes cênicas.



LADYJANE MENDES MACEDO

Professora, artesã, brincante dançadeira.



LEONORA WEISSMANN

Artista plástica, cantora e compositora.



LUANE GOMES

Fotógrafa, Ilustradora, Cineasta e membro do Cine Barranco, e um pouquinho de tudo que a arte tem a oferecer.



MARCELA BERTELLI

Antropóloga, produtora cultural, editora da Manzuá, diretora da Lira Cultura e coordenadora do Núcleo de Música do Instituto Çarê.



MARIA CLARA ALMEIDA

Cine Barranqueira de Januária, realizadora audiovisual, cineclubista e oficinaira.



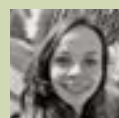
RAÍRA SALOMÉA

Jornalista, pesquisadora na UFMG, escreve para o Instituto Tekoá e Rosa e Sertão.



SÂMÝLLA BEZERRA ALVES

Cientista Social, ATER, artesã, amante da cultura dos povos tradicionais, integrante do coletivo Cine Barranco.



SUZANA NEVES MOREIRA

Bióloga e doutora em biologia vegetal. Nascida no interior do Mato Grosso do Sul, encontrou nas veredas e na docência as motivações para querer mudar o mundo.



VANESSA MADUREIRA

Filha de pais agricultores, desenhista, poetiza e estudante da EFA de Tabocal, São Francisco.

EXPEDIENTE

EDITADA POR

Instituto Cultural e Ambiental Rosa e Sertão
Lira Cultura
Mosaico Sertão Veredas – Peruaçu

COORDENAÇÃO EDITORIAL

Carol Abreu
Damiana Campos
Marcela Bertelli

ASSISTÊNCIA EDITORIAL

Luciana Patrícia de Moraes

PROJETO GRÁFICO

Julio Abreu + Leonora Weissmam/
Jiló Design

REVISÃO

Maria Clara Xavier

FOTOS

Cleyton Oliveira
Diana Campos
Flávio Kulaif Ubaid
Kika Antunes
Lucas Emanuel
Luiz Gustavo Vieira
Maria Ribeiro
Mariana Cabral

FOTO CAPA

Kika Antunes

NÚMERO 4

Novembro/2021
Tiragem: 3.000 exemplares

ISSN

2525-6734

AGRADECIMENTOS

Pelo pouso, alimento, apoio, transporte, palavras, olhares, caminhos e alegrias:

Às mulheres do Grande Sertão, seus quintais e afetos.
Às oleiras do Candéal pela alegria na vida.
Cecília Bertelli
Centro de Artesanato de Januária
Gustavo Malacco
Conselho do Mosaico Sertão Veredas – Peruaçu
Cooperativa Agroextrativistas do Peruaçu
Daiana Campos
Débora Takaki
Diana Campos
Francisco Mourão
Gabriela Moulin
Getúlio Bispo da Rocha
Iago Paniza Rangel
Instituto Chico Mendes - ICMBio
Instituto Estadual de Florestas - IEF
Luiz Gustavo Vieira
Maria Cecília Wey de Britto
Pousada Recanto das Pedras
Rafaela Carneiro
Ravi Mariano

INSTITUTO CULTURAL E AMBIENTAL ROSA E SERTÃO

Vera Lúcia Farias Almeida
PRESIDENTA

Vera Lucia Ribeiro
VICE-PRESIDENTA

Marilene Pereira Lima
2ª VICE-PRESIDENTA

Daiana de Sousa Campos
COORDENADORA EXECUTIVA

PARCEIROS

Mosaico Sertão Veredas – Peruaçu
AMDA
BDMG Cultural
Governo de Minas Gerais



Rua Vereador Teixeira de Azevedo, 97/302
Cep 31.170-140 — Cidade Nova
Belo Horizonte/MG
55 31 3224 6700
contato@liracultura.com.br



“**O** que trouxe outro quebra-cabeça pra nós foi essa pandemia. Uma doença que tem nome, tem sobrenome. Parece que quer ser registrada no cartório, né? Não veio à toa aqui, veio pra fazer história... Num tem tempo pra sair, num tem pressa. Mexeu com tudo da nossa vida. Foi a ocasião que eu vi gente ter medo de gente. O medo nosso aqui que era de onça, que era de cobra, agora era de gente.”

GETÚLIO BISPO DA ROCHA

Manzúá

REALIZAÇÃO



PATROCÍNIO



GOVERNO
DIFERENTE.
ESTADO
EFICIENTE.