

Sabedoria. “A natureza é a maior faculdade que existe”, diz quilombola



Uma sala DE AULA no meio do quintal

88

O conhecimento é o seguinte: a pessoa não pode ter esse preconceito de passar só na família. Meu interesse é que você saiba a mesma coisa que os meus filhos.

Mestre Badu
Raizeiro e homeopata

Seu Badu repassa saberes que aprendeu com o pai dele e com a mãe natureza

QUEILA ARIADNE

JABOTICATUBAS. Aos 5 anos, Badu já acompanhava o pai, raizeiro, mata adentro, lá pelas terras do Quilombo Mato do Tição, em Jaboticatubas, a pouco mais de 60 km de Belo Horizonte. Foi ali, ainda criança, crescendo em meio a 12 irmãos, que ele começou a aprender as primeiras noções sobre agricultura e homeopatia. Hoje, aos 88 anos, repassa seus conhecimentos não só para os filhos, mas também para a comunidade quilombola e para universitários que vão até lá. “A natureza é a maior faculdade que existe”, diz Seu Badu.

O primeiro professor foi o pai, Benjamim Siqueira. Mas é com a mãe Terra que o mestre continua aprendendo todos os dias e, além da tradição, transforma os saberes em um complemento da renda, produzindo florais, medicamentos homeopáticos e adubos orgânicos que ele vende, mas também doa a quem precisa.

“Quando meu pai morreu, eu tive necessidade de seguir. Eu planto e colho tudo nas matas. E para mim é o seguinte: se a pessoa puder pagar o remédio, ela leva. Se não puder pagar, leva também”, explica.

Seu Badu dá aula de “Tópicos sobre aspectos da cultura africana e afro-brasileira: aprender na escola da natureza”. A disciplina faz parte do Programa de Formação Transversal em Saberes Tradicionais da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG). Acompanhado por professor

res da instituição, o mestre recebe os alunos no quilombo e, ali mesmo, o quintal vira sala de aula, onde ele compartilha explicações sobre a força da natureza e o poder de cura da homeopatia.

“O conhecimento é o seguinte, a pessoa não pode ter esse preconceito de passar só na família. Meu interesse é que você saiba a mesma coisa que os meus filhos porque, se um dia uma pessoa daqui do quilombo precisar de um ensinamento, às vezes meus filhos podem não estar, mas você vai estar. E, quanto mais gente aprender, melhor”, afirma.

Segundo o coordenador do programa da UFMG, Cé-

sar Guimarães, o interesse pela disciplina foi tão grande que teve cerca de 90 inscrições para 20 vagas. O professor ressalta que o grande intuito da formação é fazer com que a universidade abra espaço para outros saberes e modos de vida. “Por muito tempo, ela ignorou esses mestres e mestras como portadores de conhecimentos essenciais. Eles eram tratados, no máximo, com objetos de estudo. Agora, eles deixam de ser objeto de estudo e passam a ser sujeitos, que expandem o universo da universidade. E, no fim, quem mais aprende é a universidade”, explica Guimarães.

“Puxei esse prazer de ficar no meio da natureza do meu pai. E, quando a gente mexe com o que gosta, faz com amor”, diz Denise, filha de Seu Badu

Reconhecimento

○ Mestre pesquisador: Seu Badu é reconhecido pela UFMG como mestre pesquisador. Ele está estudando formas de combate à praga vassoura-de-bruxa, que acomete o cacau na Bahia. “Além de participar dando aulas, nós queremos que esses mestres e mestras também contribuam com seus conhecimentos para a pesquisa”, explica o coordenador do Programa de Formação Transversal em Saberes Tradicionais da UFMG, César Guimarães.

○ Doutor: O mestre raizeiro e homeopata também é candidato a receber o título de Doutor por Notório Saber pela UFMG.



“A gente cobre o arroz com umas folhas de bananeira e leva para a mata. Ali, os microrganismos são capturados”, explica Seu Badu

Segredo dentro da garrafa

■ A terra no quintal do Seu Badu é curiosamente seca. Tão seca que chega a causar um sentimento de contradição. É porque quem olha para tantos pés de mexerica, pequi, banana, urucum, muitas verduras e legumes, inevitavelmente se pergunta: como é que dá tanta coisa ali, num solo visivelmente ressecado?

Parte dessa resposta está numa garrafa PET, ou melhor, na ciência do saber tradicional. Seu Badu mostra, orgulhoso, um adubo natural que ele mesmo faz. “Esse aqui é o EM, Microrganismos Eficientes”, explica.

O produto é feito com base no arroz cozido. “A gente leva o arroz para a mata, cobre com umas folhas de bananeira para proteger. Ali, os microrganismos são capturados. Depois a gente mistura com um melão de açúcar mascavo e espera”, explica.

Talvez venham mesmo dessa garrafa muitas explicações. Como, por exemplo, o fato de a terra da chácara de Denise Siqueira estar tão fértil. Ela aprendeu com o pai os segredos da agricultura, um saber que transformou em negócio.

Denise mostra, orgulhosa, os pés de urucum, que ela mesma planta, colhe e usa para produzir o coloral. “Eu tenho uns 50 pés, mas a minha meta é chegar a 100 ou 150 pés”, sonha.

De início, eram poucos pés. “A gente plantava, e não nascia. Ai meu pai foi me ensinando a cuidar da terra. Ele falava: ‘Não é assim’. E eu fui aprendendo”, conta Denise, que fez da tradição familiar um sustento. (QA)

FOTOS FLÁVIO TAVARES / O TEMPO



Seu Geraldo mostra como trabalha a pedra, ao lado do filho, João Carlos. O diferencial da família sempre foram as figuras religiosas. Na imagem abaixo, João na sua oficina, onde estoca matéria-prima



FOTOS: FLÁVIO TAVARES/O TEMPO

Arte. Aos 91 anos, artesão precursor da região conta sua história e a dos filhos

Herança esculpida na PEDRA-SABÃO



É uma vida dedicada a talhar a rocha, que ganha formatos e viaja de Ouro Preto para o mundo afora

CRISTIANA ANDRADE

Para uns, um verdadeiro museu a céu aberto: uma cidade cuja arquitetura barroca arrebatou o coração. E, para outros, um lugar que carrega histórias de um passado pesado demais. Seja como for, com mais de 300 anos de existência, Ouro Preto, na região Central de Minas Gerais, não passa despercebida.

Além de muita história e do seu rico patrimônio cultural, a ex-Vila Rica guarda saberes ancestrais, ensinados por avós e avós, tios e tias e pais para filhos, filhas, netas e netos, em vários ofícios, muitos deles já em processo de extinção.

Entre eles estão a cantaria, arte de talhar grandes blocos de pedras com fins ornamentais ou estruturais; o restauro de pinturas artísticas; o forje, que permite a fabricação manual de utensílios em ferro, como chaves, fechaduras, pregos, maçanetas e variados itens; o bordar de linhas em tecidos; o artesanato que dá forma e vida à pedra-sabão; a carpintaria, que permite resgatar o modo de construir de 250 anos atrás.

Depois de mais de 60 anos dedicados

ao ofício de artesão da pedra-sabão, tirando o sustento de uma vida com a venda de terços, imagens religiosas, utensílios domésticos e esculturas, Geraldo Maria Neto, 91, é considerado um dos precursores dessa arte na região de Ouro Preto. Estima-se que, na atualidade, mais de 5.000 pessoas sobrevivam desse trabalho, que encanta turistas e leva um pedaço de Minas para os quatro cantos do globo em diversos formatos. Ele nunca fez um curso na vida.

Nascido numa roça do distrito de Santa Rita de Ouro Preto – área onde estão concentradas, nessa região, as maiores jazidas de esteatito, rocha ornamental popularmente conhecida como “pedra-sabão”, o senhorzinho de sorriso fácil e voz doce relembra sua juventude para chegar ao entalhe das pedras. Na roça, conta Seu Geraldo, ele fazia de um tudo com o pai.

“TIVE IDEIA E FIZ A SANTINHA”. “Ele tinha um açougue, mas nunca gostei de matar boi. Tinha medo. Tudo que ele precisava de mim, eu fazia. Trabalhei muito na roça, plantando e colhendo feijão, arroz, batata, tudo pra despesa mesmo (consumo próprio). Depois que eu casei, a moçada veio chegando (os filhos), e precisei ganhar meu dinheiro. Um dia fui pescar e vi uma pedra. Pus na mão e comeci a brincar de fazer cachimbo e peão com o canivete... Daf tive uma ideia e fiz uma santinha. Um vizinho via, pedia; o outro também. E foi assim. Passei a fazer umas coisas. Nes-



sa época, nem tinha tanto valor. Um dia comprei um caminhão de pedra. E tudo o que eu fazia eu vendia”, relembra.

Geraldo sempre trabalhou as peças em torno manual, com água, não havia motor naquela época. Ele começou com a imagem de uma santa, depois esculpiu Nossa Senhora Aparecida, fez Tiradentes e os profetas de Aleijadinho. “Botava os meninos todos para fazer comigo. E assim criei todo mundo”, conta. Ele e a mulher, Dona Efigênia, 88, com quem está casado há mais de 60 anos, tiveram nove filhos; seis mulheres e três homens. Quase todos trabalham com pedra-sabão.

TERÇO. Mesmo com a saúde mais debilitada por causa da idade e dos anos a fio manuseando as pedras sem máscara, seu Geraldo não pode mais usar instrumentos cortantes nem serrar a pedra-sabão. “Um genro corta as pedrinhas pra mim, e eu ainda monto os terços. O que os turistas mais gostam é o que tem a Lágrima de Nossa Senhora (uma semente acinzentada, que vai no terço). Não quero parar de trabalhar, não”, diz ele.



Entre o ‘industriano’ e o autoral, aposta é em máquina 3D

Assim como o pai, João Carlos, 56, nunca fez curso para manusear a pedra-sabão. Mas foi ele quem falou sobre as propriedades do material de boa qualidade a engenheiros que vieram atrás de peças para recompor o Cristo Redentor, do Rio de Janeiro.

“O Cristo é de concreto, mas revestido em pedra-sabão. Meu bisavô foi o primeiro a cortar, no serrote, milhares de pedacinhos da pedra para recompor a estátua. Mais recentemente, quando veio engenheiro atrás das pedras, comprou de outra qualidade. Eu disse que não ia dar certo. Quando chegou no Rio, fez teste, e deu ruim. Daí contei que tinha escondido no porta-luvas do carro 70 amostras 100% compatíveis com o Cristo. Eles testaram, deu certo e fiz 1.700 pedacinhos da pedra para restaurar onde chuva e raios danificaram o Cristo”, lembra, orgulhoso.

João diz que sempre foi curioso com as esculturas e que sempre conseguiu replicá-las só de olhar. “O cálculo, as medidas, só faço na cabeça. Quando a gente talha na pedra, um descuido que-

bra tudo”, ensina. Nos 40 anos de trajetória do negócio da família, João conta que ele, o pai e os irmãos sempre buscaram se diferenciar. “Tivemos a ideia de fazer jogo de xadrez, um sucesso. Na época, valia um salário mínimo, hoje vale R\$ 200. A gente cria, mas logo é copiado. Estamos na era do ‘industriano’, em que as pessoas copiam das outras e produzem grande quantidade”, lamenta.

Atualmente, ele não tem muito estoque. “Mantenho as peças. Estou mais interessado em guardar volume de pedra-sabão, da boa, pois as jazidas estão se acabando”, conta. O artesão tem um barracão e aluga parte do espaço para um rapaz, a quem tem passado seus conhecimentos – o jovem não é seu parente, mas não deixa de ser um aprendiz.

Ao longo dos anos, ele e os irmãos adotaram o torno elétrico. Agora, estuda começar a trabalhar com a máquina 3D. “Para produzir no dia a dia em larga escala, dentro da ótica do industrialiano. Mas as esculturas, essas têm que ser na mão mesmo”, complementa. **(CA)**

Ensinos. Jovem aprendeu tudo com avó e hoje trabalha com a mãe

Costura tece história e RENDA DE FAMÍLIA no aglomerado da Serra

O que começou da necessidade de fazer roupas para a família virou sustento

MARIA IRENILDA

A confecção de uniformes para três escolas particulares é o carro-chefe do ateliê que Tainá Roberta, 20, compartilha com a mãe, Lenilda Gularte, 47, no aglomerado da Serra, em Belo Horizonte. A loja fica na entrada do beco União, lugar aonde carro não chega, mas é referência há gerações quando assunto é costura.

“Além dos uniformes, a gente trabalha com consertos de roupas, e também faço algumas peças como pano de prato e bate-mão. A gente é quem faz tudo, confecciona do zero”, conta a jovem. A costura tece a história da família há décadas.

Tainá aprendeu o ofício ainda na infância com a avó paterna, dona Maria da Penha Ribeiro, de 82 anos – 60 deles dedicados a alinhar e coser roupas dos mais diferentes formatos na maior favela de Minas.

“Comecei fazendo roupa de igreja. A primeira costura que fiz foi um blazer e uma calça social. Aí chegava gente para fazer aquelas roupas difíceis. Eu ia lá no caderno, tirava as medidas que eu dava conta de tirar e fazia. E assim foi, por muitos e muitos anos”, conta a idosa. Ela se orgulha de ter criado os seis filhos e ajudado o marido, que era servente de pedreiro, a sair do aluguel e comprar uma casa, com dinheiro da costura.

Dona Maria da Penha começou a costurar por necessidade. Aprendeu sozinha. “A gente era muito pobre. Comecei a costurar roupa para

os meus meninos vestirem. Aí comecei a costurar para os outros pra poder ajudar em casa e comprar as coisas pra eles”, relembra.

GANHOU ESCALA. A profissão deslançou quando a costureira começou a fazer uniformes escolares. Já chegou a fazer roupas para 20 escolas e creches da região, sozinha. “Eu trabalhava até meia-noite. Fui parar várias vezes no hospital por esgotamento”, recorda a idosa. Ela ainda preserva todo o maquinário em casa, mas hoje a costura é só para ocupar a cabeça, pois já não recebe mais encomendas.

“A costura significa tudo para nossa família. Começou com a minha avó, ela passou para filhos e netos. Tenho muito orgulho dessa guerreira. Todo mundo queria as roupas delas. Vou dar sequência nessa história”, afir-

ma a jovem Tainá.

Quando Lenilda, mãe de Tainá, perdeu o emprego, dona Maria da Penha também ensinou a nora a costurar. “Ela me chamou para fechar uns uniformes, mas eu nunca tinha mexido. Fazia errado e tinha que desmanchar, mas foi assim que aprendi”, conta.

Em 2017, Lenilda comprou máquinas novas, abriu um ateliê e levou a filha para trabalhar com ela. No período da pandemia, a costura passou a ser o ganha-pão da família toda. Até o pai de Tainá, que é motorista de aplicativo, passou a fazer parte da equipe.

“Daqui, dessas máquinas, sai a maior parte da nossa renda hoje”, comenta a jovem costureira. Em meses mais movimentados, segundo ela, dá para faturar até R\$ 6.000.

Filho herda o dom da mãe para confecção

Dona Maria da Penha se aposentou, mas deixou seu legado. Ensinou o ofício para todos os filhos, quatro homens e duas mulheres. “Na hora que eu mais precisei, foi de onde consegui tirar renda para me manter, pagar as contas e estar mais perto dela”, relata o filho Romildo Ribeiro, 59. Ele largou a carreira de professor e voltou a morar na casa da mãe para se dedicar à costura.

“Acho que está na genética a facilidade de costurar, prestar serviços à comunidade, que sempre nos procura com satisfação pelos trabalhos realizados”, acredita o costureiro. Ele também faz uniformes escolares, reparos em roupas e artesanato. “Quando cai a procura por reformas e consertos, confecciono fantoches de espuma, tapetes de retalhos, puxa-saco e porta-papel higiênico. Quando chega o mês de junho, também faço roupas de festas juninas, e assim vai”, comenta.

A renda, segundo Romildo, varia bastante. Os três primeiros meses do ano são os melhores. “No início dá pra ganhar um pouco mais por causa dos uniformes, é em média R\$ 3.000 por mês. Deixo (o dinheiro) depositado para pagar as contas durante o ano. Depois, cai bastante, mas dá pra sobreviver”, explica ele. (MI).

FLÁVIO TAVARES/O TEMPO



Maria da Penha ensinou a arte da costura à neta Tainá e à nora Lenilda

33

“A costura significa tudo para nossa família. Começou com a minha avó, passou para filhos e netos. Darei sequência nessa história.”

Tainá Roberta
Costureira

99



Mosaico dos inúmeros personagens que deram vida a este especial, que se somam a milhares de outros brasileiros que fazem do patrimônio imaterial ancestral sua fonte de trabalho e geração de renda na atualidade. E muitos deles inspiram seus filhos, netos, bisnetos a continuar tecendo este longo fio de sabedorias seculares...

40 anos de tradição e sabor



Celebrando quatro décadas de atuação no Mercado Central neste ano, a Biscoito São Geraldo oferece uma infinidade de produtos como castanhas crocantes, azeitonas suculentas, chocolates deliciosos e biscoitos artesanais, que conquistam diariamente o paladar dos belo-horizontinos.

Essa jornada de sucesso começou com o sr. José Maria, um visionário que transformou uma oportunidade em uma história de empreendedorismo e superação. A família deu continuidade ao legado e segue priorizando a qualidade dos produtos e o respeito aos clientes.

Encante seus sentidos com sabores autênticos e tradicionais!

Sr. José Maria,
fundador da
"Biscoito São Geraldo".



Endereço: avenida Augusto de Lima, 744 - Loja 301, Mercado Central /Belo Horizonte
Instagram: @biscoito_saogeraldo | Fale conosco: (31) 97104-0878

