

# Moradores descendem de um ex-escravo

*A comercialização de terras poderá ser evitada se Retiro de Mangaraí for reconhecida como remanescente de quilombo*

SILVANA HOLZMEISTER

O Rio Mangaraí, que corta Retiro, é presença marcante na vida do povoado. Fornece água para o banho e o consumo diário das pessoas. Entretanto, por falta de estrutura não chega até as plantações de café e mandioca. Resultado: com a seca que castiga a região há seis meses, os homens não têm onde trabalhar e começa a faltar alimentos. A falta de chuvas está prejudicando, também, a produção de peneiras, vassouras, esteira e tapitins (usado para secar mandioca). As dificuldades, porém, não assustam. Está na memória coletiva deste povo o sofrimento infringido pelo sistema escravista aplicado no Espírito Santo, que previa a pena de morte, entre outras punições pela desobediência.

Apesar de triste, a dura vida dos negros no século XIX pode ter sido o estopim para a criação da comunidade de Retiro do Mangaraí. De acordo com o pesquisador Osvaldo Martins de Oliveira, Benvindo Pereira dos Anjos registrou seu primeiro filho em 1875 e o segundo no ano seguinte. "Depois desaparece e só se tem notícias dele em 1892, quando compra um pedaço de terra em Conceição (a localidade foi integrada às fazendas e não existe mais com este nome)", revela. Levando-se em conta que Benvindo foi pai 19 vezes, este hiato pode ser considerado como um período em que o escravo tenha fugido de sua senhora, Severiana de Albuquerque, dando início ao povoado. Este fato o caracterizaria como um quilombo.

Outra versão conta que após a abolição da escravatura, em 1888, Benvindo teria comprado a terra em Conceição, em 1892, com o dinheiro dado por Severiana, pelos bons serviços prestados como escravo. Segundo Oliveira, em 1912 Benvindo Pereira dos



RIO

O Rio Mangaraí é a fonte de vida da comunidade. Serve para tomar banho, lavar a roupa e principalmente para garantir o cultivo de alimentos. Quando a seca chega, os problemas se alastram



## Livro identifica comunidades negras e seu modo de vida

Carla Osório

# negras e seu modo de vida

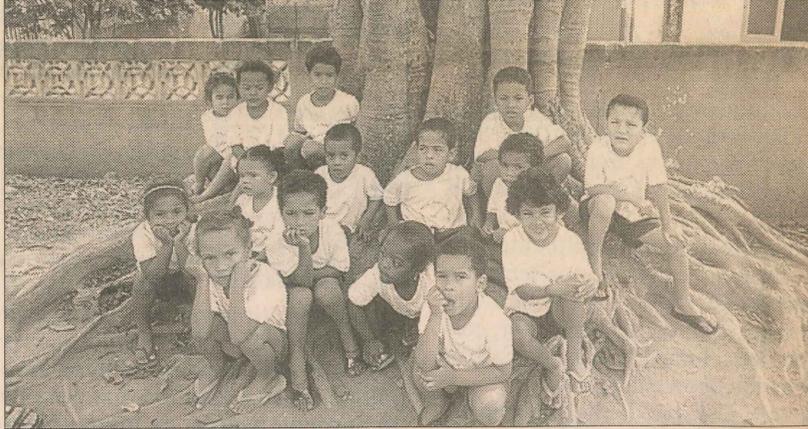
Além de figurar na tese de mestrado em Antropologia do pesquisador Osvaldo Martins de Oliveira, Retiro do Mangaraí é uma das comunidades analisadas em **Negros do Espírito Santo**, produzido pelas historiadoras Leonor Santana e Lavínia Cardoso. Os textos são da jornalista Adriana Bravin e as fotos de Carla Osório. O livro foi inscrito na Lei Rubem Braga e ainda não possui data para publicação. É o resultado do projeto homônimo iniciado em 1995, com o objetivo de mapear as regiões capixabas onde a influência sócio-econômica e cultural do negro se deu de forma mais marcante, além de buscar as histórias deste povo.

O trabalho foi motivado pela comemoração dos 300 anos de morte de Zumbi. A primeira parte foi uma exposição fotográfica apresentada, primeiro em Minas Gerais, como parte da programação do Festival Internacional de Arte Negra (FAN) e depois na Fafi. O trabalho de campo incluiu sete municípios e ganhou o patrocínio do Centro de Estudos de Combate ao Racismo, de Genebra. Além de Retiro, em Santa Leopoldina, foram identificadas comunidades em São Mateus, Serra, Conceição da Barra, Vitória, Presidente Ken-

nedy e Boa Esperança. Em todas elas, ressalta Lavínia, há a presença dos traços étnicos e de elementos que remontam a uma tradição cultural única que nunca entra em desgaste.

O livro com 100 páginas possui, também, o caráter de denúncia da situação de penúria e discriminação a que os negros foram submetidos todos esses anos. Mostra ainda, que apesar do quadro de exclusão e até de miséria, os negros dão exemplo de laços de solidariedade determinantes para o convívio social. Em várias realidades, como em Retiro, preferiram se manter afastados, privilegiando os casamentos em família, a pesca e a agricultura de subsistência.

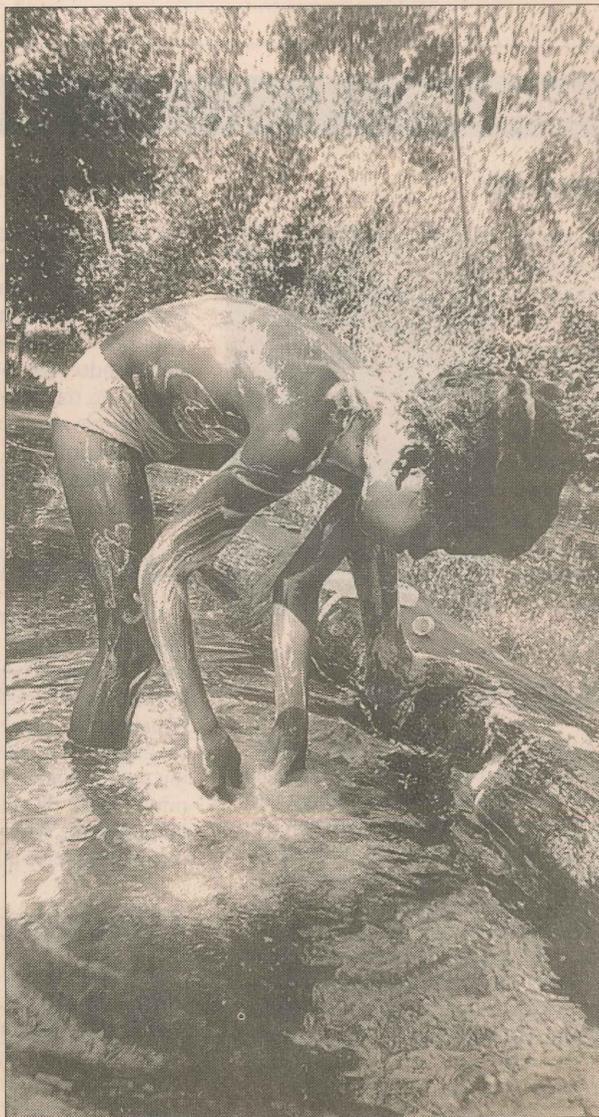
De acordo com Adriana, quando os imigrantes europeus chegaram ao Porto de Cachoeiro de Santa Leopoldina, em 1857, os negros escravizados já trabalhavam nas lavouras de cana-de-açúcar, que também foi o principal produto cultivado por Benedito Pereira dos Santos, nos primeiros anos da comunidade de Retiro. Com "jogo de cintura", os negros driblaram a escravidão e vêm lutando para manter viva a memória do seu povo.



Gildo Loyola



Gildo Loyola



Carla Osório

*As crianças estudam em uma creche construída pela comunidade, enquanto Seu Clementino Alves dos Anjos confecciona diariamente vassouras em Retiro do Mangaraí. Mesmo durante a seca, o rio sempre reserva um filete de água*

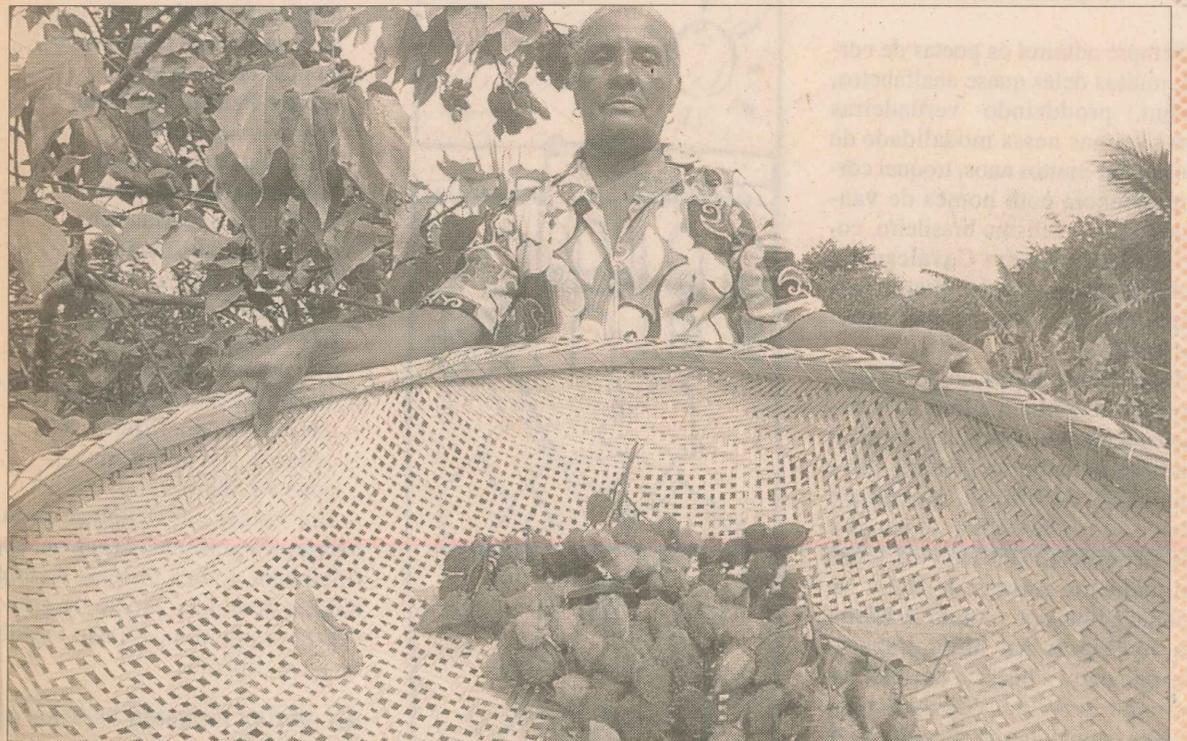
## Dona Etelvina: histórias antigas

Aos 67 anos de idade, dona Etelvina do Sacramento Ferreira conserva no rosto e nas atitudes as marcas da ousadia e da alegria de espírito. Quando era criança, foi uma das únicas meninas da comunidade a fazer parte do grupo de garotos que ia à escola. Depois, aos 18 anos, andava quilômetros a pé no meio da mata para participar das atividades da banda de congo de Regência. Por isto, ela vibrou quando o pessoal de Retiro cogitou a possibilidade de montar a própria banda e não hesitou em assumir a função de porta-estandarte. "Canto e animo o pessoal. É uma distração e uma lembrança dos meus antepassados", revela.

Bisneta de Benvindo Pereira dos Anjos, é uma das

figuras mais carismáticas da comunidade e está sempre pronta para ajudar quem precisa. Além dos cuidados diários com a casa, se dedica principalmente ao cultivo do urucum, cujo quilo é vendido por R\$ 1,00 para os comerciantes da região. A pequena plantação fica ao lado da sua casa. Apesar de pouco, o dinheiro arrecadado com a venda do produto já lhe ajudou a comprar geladeira, fogão e televisão.

O gosto pela religião ela conta que herdou do pai, Afonso Aristeu do Sacramento. "A gente se reunia para rezar a ladainha porque ela era um homem de devoção", recorda. A tradição é mantida até hoje, só que, depois das orações quase sempre há uma esticada para o congo.



Gildo Loyola

### LAVOURA

A plantação de urucum ajuda na economia de dona Etelvina Ferreira. Cada quilo é vendido por R\$ 1,00

### RECEITAS TÍPICAS

#### MINGAU DE MANDIOCA PUBA

Modo de preparo:

Deixe a mandioca com casca de molho durante oito dias. Depois deste prazo ela estará mole. Retire a casca e faça o mingau adicionando sal, pimenta e coentro. Adicione a gosto: palmito, repolho, feijão ou guandu. É servido antes do almoço.

#### PAÇOCA DE BANANA

Modo de preparo:

Coloque a banana da terra verde para cozinhar. Quando estiver amolecendo, retire a casca e coloque no pilão. Adicione água com sal até obter uma massa homogênea, sem caroços. É servida com feijão e carne.