

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

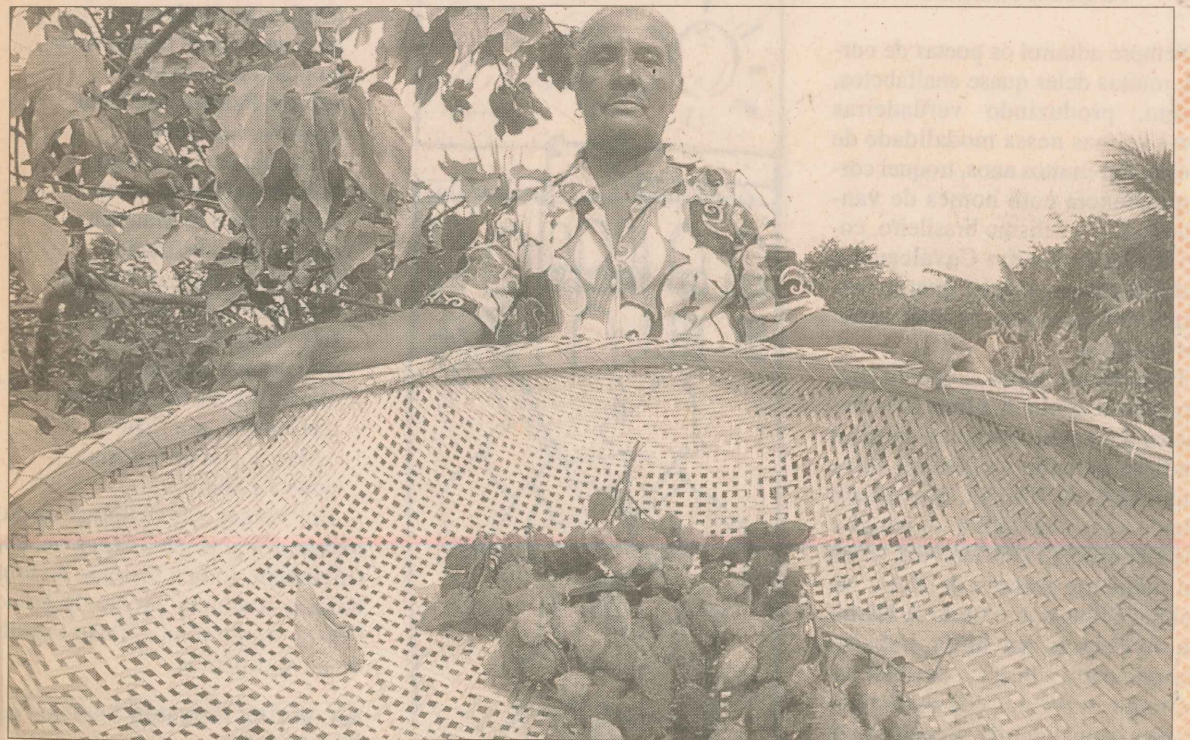
Dona Etelvina: histórias antigas

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.