



FOLIA DE REIS

IMAGENS,  
RECEITAS E  
LADAINHAS

AIURUOCA - MG

1ª edição | São Paulo

2012

 Lettera

 illumina



A Genzyme é pioneira e atua há mais de 30 anos no desenvolvimento e no fornecimento de terapias transformadoras para pacientes com doenças raras e debilitantes, tais como as doenças de Gaucher, Fabry, Pompe e Mucopolissacaridose do Tipo I. Seu portfólio, que é fornecido em vários países, representa grandes avanços na medicina no tratamento de doenças raras e esclerose múltipla. Como uma empresa Sanofi se beneficia de recursos de uma das maiores companhias farmacêuticas do mundo.

Desde 2003, a empresa investe em ações de responsabilidade social no Brasil, apoiando, promovendo e patrocinando projetos socioculturais relacionados à inclusão social, preservação do meio ambiente, memória e artes.

Dando continuidade a estas iniciativas, patrocina o registro e a preservação desta importante manifestação cultural brasileira, a Folia de Reis de Aiuruoca, patrimônio imaterial da nossa cultura.



Essa festa preparada coletivamente se efetiva no “giro”, que ocorre do dia de Natal às vésperas do Dia de Reis, momento ritual de circulação de dons. Diferentes famílias são visitadas e saudadas pela Companhia de Reis do Vale da Pedra que pede licença para abençoar a residência e os moradores. Pedem ofertas e despedem-se convidando para a Festa de Reis, o coroamento da tradição. Além desse ritual básico, outros menores ocorrem. Quando recebem café ou refeição, eles cantam em agradecimento. Cantam também para quem faz o presépio. Os alferes, membros da Companhia, cedem o lugar, temporariamente, para os devotos que fizeram promessa de carregar a bandeira.

Este livro traz a tradição, sua importância local, seu contexto histórico a partir das vozes daqueles que a tornam presente e atual. Eles contam, mostram e cantam suas origens e suas práticas. A agricultura de subsistência, a tradição solidária dos mutirões, os saberes de cura por meio de ervas, rezas e simpatias. Os fazeres: cestos, tear, gamela. Os ritmos, os coloridos, os adereços. Suas crenças e devoções.

Nesse sentido, a obra é também uma legítima ação de apoio à conservação do patrimônio imaterial de uma tradição que não tem lugar no modelo urbano, industrial e individualista. É uma via para o conhecimento da cultura tradicional da circulação dos dons, elo de construção da solidariedade da comunidade. Nela todos os que partilham são distintos e iguais, ligados por dons materiais, as comidas, as bebidas, a música, os enfeites e o dinheiro; e dons espirituais, a devoção e as crenças em poderes transcendentais. Não há exclusão ou separação entre o espiritual e o material.

### **Teresa Van Acker**

Licenciada em História e Doutora em Educação. Coordenadora de História do Colégio Objetivo.





13	Imagens e Memória da Folia	
	Imagens e memória da folia	14
	Preparativos para a festa	72
	A festa de Santos Reis	78
85	Ladainhas	
	História da Companhia de Reis do Vale da Pedra	86
	Configuração de 2012 da Companhia de Reis do Vale da Pedra	98
107	Receitas	
	As tradicionais receitas da Festa de Reis	108
114	Galeria	





Este livro é uma homenagem a todos os Mestres, contramestres, alferes, tocadores, cozinheiras, ajudantes e festeiros que participaram da Companhia de Reis do Vale da Pedra durante sua história. Em especial a João Bernardo da Rocha.





# IMAGENS E MEMÓRIA DA FOLHA

---

Imagens e Memória  
da Folha

Serra do Pinhal



## Imagens e memória da folia



DERMO E SEUS PAIS, Dona Ana e Seu Batista, estão de mudança para o centro da cidade. Mas antes de trocarem a vista deslumbrante do Vale da Pedra pela pequena Aiuruoca fazem participação especial na Folia de Reis: Dermo é o festeiro de 2012.





Em Aiuruoca, como em tantas outras localidades do Brasil, as Companhias de Reis perpetuam uma antiga tradição trazida pelos colonizadores portugueses: a Folia de Reis, ritual do catolicismo popular que rememora a visita dos Três Reis Magos a Jesus.

Todos os anos, de 25 de dezembro a 3 de janeiro, esses grupos de cantadores e instrumentistas percorrem sítios, fazendas e casas entoando versos relativos à visita dos Reis Magos ao Menino Jesus. São guiados pela Bandeira de Santos Reis, imagem sagrada através da qual abençoam os devotos, suas moradias, negócios e animais e, sempre cantando no ritmo de ladainhas, pedem ofertas convidando a todos para a Festa de Reis. A este ritual dão o nome de giro. No dia 6 de janeiro as comunidades realizam grandes festas. É Dia de Reis, data em que as bandeiras serão guardadas para só saírem novamente no ano seguinte.

A Folia de Reis do Vale da Pedra é organizada há mais de 120 anos pela comunidade dos bairros Pedra do Papagaio e Matutu, da cidade de Aiuruoca. Sua Companhia de Reis é composta por mestre e contramestre responsáveis pela cantoria, instrumentistas e cantores, que tocam violão, viola, sanfona, cavaquinho, pandeiro, caixa e fazem um acorde em quatro vozes chamado grito. Na frente do grupo segue o alferes, levando a bandeira. No dia da festa o grupo foi acompanhado por três homens dançando, vestidos com máscaras e roupas coloridas, os mascarados.





Aiuruoca, que fica no Sul de Minas Gerais, tem pouco mais de 6 mil habitantes e dista 363 quilômetros de Belo Horizonte, a capital do Estado. O nome da cidade significa “casa do papagaio” em tupi-guarani, em referência aos ninhos de papagaios-do-peito-roxo que ali existiam abundantemente, uma das mais belas espécies desta ave, hoje ameaçada de extinção.

As terras da região onde hoje se localiza o município começaram a ser ocupadas no início do século XVIII, com o descobrimento de ouro e a fundação do arraial de Aiuruoca. O ouro atraiu para a região outros exploradores e em 1744 o arraial ganhou uma capela dedicada a Nossa Senhora. Quando as jazidas se esgotaram os que ali ficaram passaram a se dedicar ao cultivo da terra e à criação de gado.



Pico do Papagaio e  
cachoeira das Três Marias

Tendo como pano de fundo a Serra do Papagaio, que faz parte do Parque Estadual do Papagaio, é um município privilegiado pela beleza natural e por sua história. As nascentes que aqui brotam deságuam em exuberantes cachoeiras nos rios que formam a bacia hidrográfica do rio da Água Preta. A grande quantidade e a pureza de suas águas criam um ambiente úmido, com mata exuberante, que propicia a sobrevivência de muitas espécies de animais silvestres.

A região rural, que concentra a maior parte da população, é dividida em bairros: Tamanduá, Campina, Nogueira, Quatro Óleos, Guapiara, Cangalha, Pedra do Papagaio, Matutu, Coivaras, Furnas de Cima, Pedros, Ponte Alta, Pinhal, Furnas de Baixo, Engenho e Coqueiros. Alguns destes redutos rurais também organizam Companhias de Reis nos moldes da Companhia do Vale da Pedra.

Matutu e Pedra do Papagaio são vales emoldurados por duas grandes montanhas: o majestoso Pico do Papagaio e a Pedra do Pinhal.

O clima de dezembro de 2011, quando começaram os preparativos da Folia, se alterna entre o céu aberto e muito azul, com nuvens brancas fazendo sombra pela relva, e chuva forte acompanhada de uma neblina densa. Aos poucos a neblina vai escondendo os picos, as colinas, as cachoeiras, casas e até as fazendas que ficam nas regiões mais planas.

Matutu e Pedra do Papagaio são vales emoldurados por duas grandes montanhas: o majestoso Pico do Papagaio que deu nome a cidade e a Pedra do Pinhal. O clima de dezembro de 2011, quando começaram os preparativos da Folia, se alterna entre o céu aberto e muito azul, com nuvens brancas fazendo sombra pela relva, e chuva forte acompanhada de uma neblina densa.

Serra do Pinhal depois de  
uma chuva forte



Aos poucos a neblina vai escondendo os picos, as colinas, as cachoeiras, casas e até as fazendas que ficam nas regiões mais planas.

O festeiro não faz parte da Companhia. A cada ano há um escolhido para o papel. Cabe a ele oferecer a casa, ser o responsável pela realização da festa do dia 6 de janeiro e escolher seu substituto para o próximo ano. Para tomar esta decisão deve ouvir todos aqueles que têm a intenção de ocupar o posto e conversar com o pessoal da Companhia.





Dermival do Nascimento, o Dermo, tem 45 anos e é agricultor. Atualmente trabalha em um sítio cuidando da roça e dos animais. É conhecido também como um dos “matadores” da região, ou seja, um dos homens que se dispõe a realizar a dura tarefa de sacrificar leitões, garrotes, bois e outros grandes animais para servirem de alimento para vizinhos e parentes.

Em dezembro começam os preparativos. Há uma novena de Natal rezada na igreja que é a preparação espiritual. Já o corpo fica por conta do festeiro. No dia 17 ele ofereceu um almoço com frango, arroz e feijão. Foi uma espécie de ensaio onde os integrantes da Companhia que moram por ali combinaram os detalhes do giro, almoçaram e tocaram juntos. Serão muitas as residências onde vão cumprir praticamente o mesmo ritual, sempre ao som das ladainhas. Primeiro vão pedir licença para entrar e abençoar a casa e seus moradores. Depois vão pedir as ofertas, agradecer e se despedir convidando a todos para a festa de Reis.

Além deste, há vários rituais específicos. Quando os devotos oferecem um café ou uma refeição, o que é comum, eles cantam novamente agradecendo. Se na casa há um presépio, cantam para o presépio, para os personagens e agradecem para quem o montou. Se o morador tiver feito promessa de carregar a bandeira, pode tomar o lugar do alferes nas próximas casas. Quando a Companhia encontra a porta de uma casa fechada pede com versos especiais para ser recebida. As lembranças das folias passadas rechearam o encontro assim como a excitação da festa que estava por vir.





Comentaram que alguns rituais estão acabando. Pousar nas casas de devotos é um dos que diminuiu muito. A chegada da luz elétrica, a construção de pontes e a conquista de serviços de manutenção e melhorias na estrada estão contribuindo para o fim deste costume. Hoje em dia é raro, mas antigamente era comum que se alguém recebesse em casa duas companhias ao mesmo tempo elas não podiam se cruzar: uma entrava por uma porta e a outra saía por outra. Os desafios na rua também estão mais difíceis de ver: quando os mestres se encontravam podiam passar horas e horas disputando em versos quem conhecia melhor as histórias sagradas; e se um deles não aguentasse ou se confundisse tinha a bandeira tomada e não podia mais representar a função de Mestre. Diga-se de passagem, isto nunca aconteceu com a Companhia da Pedra.

Dia 25, Natal, Dermo assou leitoads, ofereceu almoço e a Companhia saiu cantando por volta das três horas da tarde. Começou o giro da Folia de Reis de 2012.

A partir deste momento realidade e mistério se encontram. A religiosidade os une. Eles transportam o símbolo da fé e dos poderes de Santos Reis.



Vale da Pedra

A caixa soa em frente às casas e o alferes, levando a bandeira, conversa com os moradores para saber se serão recebidos. Na maioria das casas nem houve necessidade dessa prosa, as portas já estavam abertas.

Alguns destes devotos contaram sua história, colaborando para o registro da cultura local. Alguns dos devotos das casas por onde passaram contaram sua história colaborando para o registro da sua cultura e da história da Folia.

## SEU BATISTA E DONA ANA MARIA

Batista Carolino do Nascimento

A vida dos pais do festeiro foi sempre trabalho na lavoura de subsistência. Ana Maria do Nascimento, 72 anos, ainda cozinhava e cuidava da casa e dos filhos. Era na beira do rio que lavava roupas com o sabão de cinza, feito por ela mesma. A receita nunca esqueceu: “Primeiro, pega um cesto e coloca em cima de dois pedaços de pau. Ali põe a cinza que pega no fogão e vai jogando água quente. Depois, põe para ferver junto com banha de porco e, quando fica pronto, é só colocar os pedaços em cima de uma palha de milho para secar no sol”.

*“Abençoe Seu Batista  
Neste dia especial  
Abençoe a dona da casa  
E o festeiro Dermival”*



Até o óleo de mamona, usado para proteger as madeiras, lubrificar engrenagens de carroças e na iluminação das casas, era extraído por ela. A luz elétrica só começou a chegar nestes vales em 1986, mas se difundiu mesmo após 1990. A madeira era matéria-prima para quase tudo, servia para a construção das casas de pau a pique e para a fabricação dos poucos móveis que usavam: camas, bancos, armários, caixotes, prateleiras, baús e mesas. Hoje em dia já possuem alguns móveis e utensílios domésticos industrializados, mas o fogão a lenha continua funcionando a todo vapor.

Quando mais jovem dona Ana adorava dançar nos forrós que podiam ser realizados depois dos mutirões ou dos terços de São Gonçalo, outra tradição do catolicismo popular que sobrevive na região. Era comum que amigos e vizinhos se reunissem nas épocas de grande produção ou de empreitadas para capina de milho, roçagem de pasto, construção de cerca, barreado de casa ou consertos de estrada. O dono da terra oferecia a comida e, serviço terminado, eles dançavam ao som de sanfona. O mesmo acontece até hoje depois do terço de São Gonçalo. Batista Carolino do Nascimento ainda faz trançados, balaios e peneiras, utilizados na lida doméstica e da roça, e esteiras, que forram o telhado da maioria das antigas habitações.





E das novas também. Há pouco tempo, ele recebeu uma encomenda para fazer o forro de uma casa de turistas que está sendo construída nos arredores. Para fazer estes trabalhos, utiliza bambu, mas prefere a taquara, mais fina e maleável. Para fazer peneiras corta a taquara em tiras finas de cerca de meio centímetro, depois coloca três tiras paralelas. Começa pelo centro da peneira e vai entrelaçando. “Pra começar é ruim, depois que trabalha um bocadinho aí dá, mas no começo é mais difícil”, relata. Para fazer balaio escolhe a taquara de acordo com o tamanho e trança na mão. Como ferramenta usa apenas facão e martelo.

## **DONA AMÉLIA**

Amélia da Cunha possui um tesouro da Folia: a antiga bandeira usada por muitos anos, guardada por seu pai, João Rodrigues da Cunha, o João Juca.

Irmã de Alcides, o sanfoneiro, mora com ele na antiga propriedade que pertenceu a seus antepassados, um exemplo do conjunto de habitações tradicionais dos camponeses locais.

Hoje não vai mais às festas de Reis, acha que ficaram muito tristes sem seus pais. Mas sempre participou, principalmente organizando a cozinha. É grande quituteira.

*“Dona Amélia e Senhor Alcides  
São devotos dos Três Reis  
Que eles dêem vida, saúde  
E felicidade pr’ocês”*





## JOÃO BERNARDO

João Bernardo da Rocha vem de uma antiga família de festeiros. Faleceu logo depois da Folia de 2012. Há dois anos andou mal de saúde e o filho Roberto fez promessa a Santos Reis para que melhorasse. Como o santo escutou, Roberto foi o festeiro de 2010 e cumpriu a palavra empenhada.

Seu João levou a vida comum dos camponeses. Formou uma grande família, teve nove filhos, mas ficou viúvo bem cedo. Seis de seus filhos ainda vivem nas terras que foram de seu avô. Alguns deles saíram para trabalhar em outras cidades e voltaram, mas três ainda estão morando fora do vale. José Ivaldo, um deles, diz que seu maior desejo é voltar.

*“Recebeu nossa bandeira  
É devoto dos Três Reis  
Que eles abençoem sua família  
Saúde e felicidade pr’ocês”*

Durante muitos anos, Seu João Bernardo foi o barbeiro e o cabeleireiro da maioria dos habitantes da Pedra. Homens, mulheres e crianças ficavam sentados no grande pasto em frente a sua casa conversando durante horas enquanto ele, com suas tesouras e navalhas, caprichava no visual.

Roberto por sua vez continua se pegando à devoção familiar: "Comecei a fazer queijos pra vender e pedi pra Santos Reis que se desse tudo certo daria um queijo quando a bandeira passasse. Dia 25 de dezembro, eles passaram por aqui e saíram comendo queijo"..





### **TIÃO NESTOR E DONA MARIA APARECIDA.**

Sebastião Cândido da Silva, conhecido como Tião Nestor, e Dona Maria Aparecida da Silva comemoraram com uma missa em sua própria casa as bodas de ouro completadas em 2011. São católicos e participam com fervor da visita e da Festa de Santos Reis. “Eu gosto muito da Festa de Santos Reis”, conta a dona da casa. “Às vezes eles pedem pouso e jantam. Eles já têm os pontos marcados, se almoçam numa casa, vão jantar em outra casa, longe. Eu já pus uma fita na bandeira, pedi pela família da gente. Já fizemos umas quatro festas aqui na nossa casa”.

*“A família do Tião Nestor  
Os Três Reis abençoem também  
Que ele e dona Maria  
Tenham orgulho da família que têm”*

A prática religiosa atravessa as gerações. Quase todas as famílias locais fazem uma ou duas vezes por ano uma romaria para o Santuário Nacional de Nossa Senhora Aparecida, que fica a 180 km de Aiuruoca, em Aparecida do Norte. Era comum que homens e mulheres fossem a pé, caminhando mais de cinco dias.

Seu Tião vai desde criança, mas nunca foi a pé. Na primeira vez, embarcou na maria-fumaça, que passava em Cruzília, cidade vizinha. Houve épocas também que ia com a esposa montado na boleia de um caminhão com bancos de madeira improvisados e coberto com lona.

As trezenas e novenas, rezadas cada vez em uma casa, sempre foram parte de suas vidas, principalmente antes da inauguração da igreja em 2009. A igreja é de Nossa Senhora das Dores. É simples, mas a iluminação noturna a transforma em verdadeira joia.

O pai de Seu Tião foi alferes por 18 anos, e ele, apesar de nunca ter seguido a Companhia, sempre ajudou nas festas e adora a cantoria. É pai do Odilon e do Ademir, os mestres da edição de 2012. Alguns filhos também moram em suas terras, que pertenceram por sua vez a seu pai.





Já a mulher gosta de costura e bordados: “Fazia bordado, marcava. Aprendi com a minha madrinha, que fazia e a gente ia prestando atenção como ela pegava os pontos. Ponto-atrás, pé-de-galinha, ponto cheio. A costura pra casa eu mesma faço, eu acerto. Tenho minha máquina”.

Dona Maria Aparecida sabe rezar para cortar medo de criança. Ela nasceu em 1945, ficou órfã com dez anos e, como era costume na época, foi criada por sua madrinha, a dona da fazenda secular cuja sede hoje é o Casarão do Matutu, centro cultural e ponto de recepção dos visitantes. De lá saiu aos 16 anos, para casar. Seu Tião tem boa memória para os ofícios: “Eu tinha um irmão mais velho que fazia gamela, a madeira boa de fazer é o cedro, agora não pode mais. Quando podia derrubar tinha a araucária, serrava tábuas. Podia tirar umas peças grossas pra fazer travamento. E hoje não pode mais tirar a araucária”.

Vale do Matutu –  
Vista do Pico do Papagaio



*“Para vocês adeus, adeus  
Até o sagrado dia  
Desejamos para o ano novo  
Paz, amor e alegria”*

### **ZÉ ALTINO**

José Ribeiro da Cruz é mais conhecido como Seu Zé Altino. Participa desde criança das festas de Santos Reis. Quando era mais novo chegou a gritar na Companhia de Reis de Tamanduá, um bairro próximo. Conta sua história com alguns detalhes precisos, outros nem tanto: Zé Altino aponta sem vacilo o dia de seu casamento, só não sabe em que ano.



“Meu pai e minha mãe nasceram em Tamanduá. Não conheci meus avós. Meu bisavô era escravo. Meu pai contava que eles trabalhavam o dia, à tarde ainda levavam umas pancadas, pra depois deitar e dormir.

Meus pais moravam agregados. Quem não tinha onde morar, o fazendeiro dava a casa pra morar e trabalhar.

Encontrei minha mulher na fazenda do Quinzinho onde a gente tirava leite. O pai dela era um homem muito bom, calmo, mas não podia ser contrariado, virava um veneno. Eu pedi o casamento. Ele aceitou e falou que não podia fazer no momento, que ela não tinha idade ainda, estava com 15 anos. Eu falei que pra mim não atrapalhava nada. Se eu tiver defeito pode falar. Ele respondeu que não tinha defeito, mas disse: ‘só que faço só quando ela fizer 16 anos’. Um dia ele chegou e falou que tinha chegado a hora.



Eu era meio velhaco e todo trocadinho que ganhava guardava, não gastava de jeito nenhum. Casei 24 de novembro na igreja em Aiuruoca e no cartório. Nós fomos pais de 12 filhos e criamos só seis. Dois morreram depois de grandes.

Eu vim pra cá trabalhar com o Zé Pedro, na fazenda lá da Pedra. Eu e meu sogro viemos trabalhar de meia com ele. Depois da colheita mede o que tem e reparte no meio. Não ganhava salário. Dinheiro ganhava quando terminava o serviço e ia limpar pasto.

Minha mulher ficou em Tamanduá. Trabalhamos aqui bem tempo. Morei um ano nas tocas. Dormia no chão, forrava de capim. Eu dormi muitas vezes no mato e durmo até hoje se for preciso. Não tenho medo de bicho também nem de assombração.

Sempre trabalhei nas fazendas. Disto tudo, não tirei nada. Não tive tempo pra estudar. Fui pra fazenda do Quinzinho aos sete anos de idade. Ganhei esta terra do Paulo, dono da pousada onde trabalhei 18 anos. Fiquei até pouco tempo atrás. Construí a casa em 1995. Agora estou mais velho, com diabetes, pouca visão.

Santos Reis é milagroso, mas se abusar dele, ele judia também. Se fizer pedido e confiar, ele atende mesmo. Lá onde eu morei em Tamanduá tinha um fazendeiro, compadre do meu tio Zé Balbino, que não quis dar pra Santos Reis o garrote que ele pediu. No dia da festa, o garrote amanheceu morto, sem um arranhão.”

Seu Altino fala sobre as ervas que ajudaram a curar muitas doenças dele e da família. “Muitas ervas que eu conhecia não existem mais. Do campo eu conheço algumas ainda. Eu conheço uma que cura 17 incômodos. Chama pra tudo. Dá no campo, não em qualquer campo. Tem a quássia, é uma ervinha espinhuda que dá numa moitinha. É muito amargosa. Usa pra bem coisa. Atacamento de estômago, dor de barriga. Tem remédio de campo que quando cura, cura de uma vez. Não volta. Eu tava com reumatismo neste ombro que não podia dormir de dor. Eu tinha tomado injeção e não adiantou. Resolvi fazer outro remédio por minha conta. Peguei folha de sassafrás e fiz uma espécie de simpatia. Peguei nove folhas, pus em meia garrafa de cachaça, pus num lugar escuro pra não pegar claridade, deixei passar nove dias e depois de nove dias comecei a usar uma colherzinha em jejum. Acredita que desapareceu o reumatismo? Também fiz simpatia pra azia de estômago.



No dia que me atacava demais eu trabalhava dando vômito. Comprei remédio de farmácia e nada valeu. Me ensinaram a por erva-de-são-domingos na cachaça e tomar, que talvez fosse bom. Eu coloquei um pedacinho assim, uns 15 cm mais ou menos em meia garrafa de cachaça. É amargoso. Fiz do mesmo jeito que o outro. Desapareceu a minha azia”..

Cachoeira Deus me Livre



## IRACI

*“Dona Iraci tenha bons clientes  
Muitos a todo instante  
Que ela seja feliz  
E sucesso no seu restaurante”*

Uma das grandes cozinheiras do Matutu, Iraci Soares da Silva, 40 anos, recebeu a bandeira como sempre faz. Sua fé em Santos Reis é tanta que em 2010 foi a festeira no Matutu, cumprindo uma promessa antiga. Esta foi a única vez que cada bairro fez uma festa diferente, a Iraci, no Matutu, e Roberto da Rocha, na Pedra do Papagaio. Proprietária do Restaurante Tia Iraci, alavancou a vida através de seu talento culinário: “Meus filhos estão crescendo com oportunidade de se formar na profissão que querem, de estudar, coisa que eu não tive”, conta orgulhosa. E graças ao fogão da mãe, eles têm grandes sonhos.

O caçula Luiz Felipe, de 16 anos, planeja ser fotógrafo. Já começou a dar seus primeiros passos e até seus primeiros cliques – atuou como assistente de fotografia durante a realização desse livro. E como todo assistente, carregou bravamente o equipamento (que costuma ser pesado). Maira, de 18, estuda gastronomia e nas férias vai pegando uma cancha ajudando Iraci no restaurante. Os dois mais velhos também estão bem encaminhados. “Esse é meu maior orgulho, minha maior razão de ser, de vida”, constata Iraci.

Vale do Matutu –  
Vista do Pico do Papagaio



Nascida e criada no Matutu, descendente de índios e caboclos, quase não teve tempo de ser menina, brincar de pular corda, subir em árvores, fazer bonecas de milho, boizinho de chuchu ou casinhas de madeira, folguedos disponíveis da roça daqueles tempos. Aos seis anos de idade, foi trabalhar como baby-sitter nas fazendas dos mais abonados da região. Aos 11 anos, ruptura ainda maior, saiu de casa de vez para trabalhar em casa de família.

O pouco estudo que teve só aconteceu depois dos 12 anos: "Aprendi o mínimo, mas dá para virar bem, decoro bastante, sou boa de decorar receitas", diz. Aos 17 estava casada e antes dos 23 já tinha os quatro filhos. A laqueadura, que evitou a prole aumentar ainda mais, foi fruto de luta, como, aliás, quase tudo na vida dessa guerreira: "Foi difícil fazer na época, o médico não queria, briguei muito para conseguir". Ao se dar conta que seu dom estava realmente na cozinha, Iraci resolveu investir no próprio negócio: "Cansei de cozinhar para os outros". Hoje trabalha no restaurante com o segundo marido, que descreve toda prosa como "loiro de olho azul". As primeiras receitas decoradas foram seguidas por invenções próprias misturadas com a tradição da terra.





Os filhos aparecem quando podem, durante folgas ou férias, mesmo porque a mãe é inarredável: “Não tem dinheiro no mundo que me faça sair daqui.”.

Jeito Iraci de Fazer - Para dar prova da bossa dessa cozinheira de mão-cheia, boa parte das receitas da Folia foi fornecida por ela. E não contente de fazer da forma tradicional, dá seu toque pessoal; ele vai ao final de cada receita com a sigla JIF, que quer dizer simplesmente “Jeito Iraci de Fazer”.

Vista do Pico do Papagaio e do Vale da Pedra.

## JOSÉ FLORES E MARINETE

*“Recebeu nossa bandeira  
É devoto dos Três Reis  
Que abençoem sua família  
Saúde e felicidade pra vocês”*



## SAULO

*“Agradeço Senhor Saulo  
O seu lindo coração  
Que você tenha vida e saúde  
E alimento pra sua criação”*

Dilene Maria Siqueira, a mulher de Saulo Maciel de Siqueira, recebeu a bandeira de Santos Reis este ano. Pediu a bênção para todos os cômodos e paióis. Ofereceu um café com quitanda, ou seja, bolos, biscoitos, broas e sequilhos. Enquanto isso, o dono da casa está na queijaria dando os últimos retoques em grande quantidade de parmesão. A matéria-prima vem das vacas que cria..



Saulo nasceu em Alagoa, cidade vizinha famosa pela confecção industrial desse tipo de queijo. A ideia foi de um italiano que lá aportou e achou o clima e terras parecidos com os de sua terra natal, Parma. Apoiado por fazendeiros locais começou a confeccionar o parmesão, mais durável e, portanto, mais fácil de transportar e comercializar que o queijo branco que era produzido até então.

Em Aiuruoca havia um laticínio grande que gerou vários empregos por anos e que recolhia toda a produção de leite dos bairros rurais. Foi desativado há alguns anos e, segundo Saulo, contribuiu para que os produtores de leite passassem a fazer queijos artesanais para serem vendidos a turistas e moradores locais.



No bairro da Cangalha José Flores cumpre a promessa atendida, e carrega a bandeira até a porta de sua casa.



*“Que receba esta benção  
Segurando a bandeira  
Os Três Reis vão dar saúde  
Ao poeta Tião Ferreira”*

### TIÃO FERREIRA

Analfabeto, Tião Ferreira, 82 anos, já escreveu dois livros de versos, “Desenhos” e “Inspiração”. “Eu tinha esta inclinação. Vem a inspiração, a ideia vem vindo e a gente vai fazendo. O mais difícil é fazer a rimação, colocar no lugar certinho”, conta o poeta da Pedra.

O editor dos livros chegou a ele talvez por milagre de Santos Reis: “Fiz amizade com um pessoal de São Paulo e declamei uns versinhos perto de um deles que começou a escrever e disse que ia fazer um livro meu. Respondi que não tinha competência pra isto, mas ele falou: ‘o verso, que é mais difícil de fazer, você faz!’”.

Seu Tião na verdade nasceu Sebastião Rodrigues. Tomou emprestado o sobrenome do padraсто, como é comum na região. Recebeu a bandeira com café e queijo branco que tinha acabado de tirar da forma. Fez também sua doação para a festa de Santos Reis, onde apareceu montado em sua mula.

É um dos mais velhos habitantes dos vales onde nasceram seus pais e avós. Sempre trabalhou para os fazendeiros dali. Fazia de tudo, desde levar o filho do patrão para a escola em Aiuruoca montado no lombo de burro, até toda a faina da lavoura e cuidados com os animais.

Antiga casa de Tião Ferreira





Josias, filho de Tião Ferreira.

Por mais de 40 anos, viveu com a família em uma casa de pau a pique no meio da montanha. Há poucos meses, mora sozinho em outra de alvenaria, construída perto da filha, onde cria algumas vacas e mulas. O leite dos animais usa para o queijo que distribui entre a família e os vizinhos. Ele fala sobre as mudanças com a vinda de novos moradores: "Veio para cá muita gente cheia de dinheiro. A gente de fora foi comprando as fazendas e deixando virar mata. Dão emprego para os homens e para as mulheres. Pra eles não interessa tirar leite. Não se interessam por pasto. E o leite é muito barato, o povo desanima de trabalhar".

Em seus versos, Tião Ferreira mostra como era vida do homem do campo.

### ***Pusemo o Boi no Mangueiro***

*"Fomo buscá um boi brabo  
No alto da serra fria  
Meu companheiro era o Nereu  
Deus é nossa companhia  
  
Eu levei o meu cachorro  
Pra ajudá na garantia  
Boizinho estava nervoso  
No meio do mato não via  
  
Quando o boizinho me viu  
Pro meu lado ele partia  
Jogamo o laço de longe  
O boizinho nem percebia  
Pra trás ele não voltava  
Pra frente ele não corria*

*Quando o boizinho parava  
O meu cachorro mordia  
  
Foi com trabalho e coragem  
Pusemo o boizinho na trilha  
Amarrei ele na chincha  
Na minha mula tordilha  
  
A mula tava raivosa  
Até o freio remoía  
Descendo pra serra abaixo  
Que a poeira suspendia  
  
Pusemo o boi no mangueiro  
Tava terminando o dia  
A noite tava chegando  
Era hora da ave-maria."*



### ***Sou um Homem Calejado***

*"Eu fui criado na roça  
Sou um homem calejado  
Trabalho no guatambu  
E aprendi lidar com gado  
  
Tenho cinco vacas leiteiras  
E tenho seis bois de arado  
Quando é mês de setembro  
O meu chão tá preparado  
  
Tô esperando o verão  
Pra ver tudo sementado  
É assim que faz fortuna  
Não é de braço cruzado  
Tenho milho no paiol  
Tenho porco no chiqueiro  
Tenho meu canário que canta  
Tem galinha no terreiro  
Com minha sobra de mio véio  
Eu trato dos bois carreiro"*

LUIZ DO GERALDO

*“Vou pedir para os Três Reis  
E Imaculada Conceição  
Abençoe o Luiz  
A sua família dê proteção”*



Luiz Antônio da Silva



*“Eis aqui nossa bandeira  
nesta hora de alegria  
e aqui vai uma benção  
pro Dinarte e sua família”*

## DINARTE

Francisco Dinarte Miguel vive sozinho há 33 anos em uma casa alugada no Vale da Pedra. Parece um ermitão, mas mostra com orgulho um quadro com as fotos dos amigos que vêm todo ano de São Paulo passar as férias com ele.

Quando chegam os foliões, segura a bandeira com devoção, beija suas fitas e a leva para abençoar todos os cômodos e paióis.

Nasceu no centro da cidade, onde ainda moram seus pais. Planta milho e feijão para seu consumo e também cria bois, patos e galinhas. É ele quem fornece o leite que sua vizinha usa para fazer parmesão.

Dinarte abençoa a sua casa;

*“Os Três Reis estão visitando  
Dona Ana Cunha nesta hora  
Que de toda sua luta  
Venha agora uma vitória”.*

### **DONA ANA CUNHA**

“Quando eu nasci? Sabe que eu nem sei? Sei que faço aniversário dia 8 de fevereiro. Meu pai e meu avô trabalhavam na roça. Fui pra lá com sete anos. Eu fui criada lá, minha mãe e meu pai trabalhavam na fazenda. Eu não lembro da infância. Nunca estudei. Eles não me puseram na escola. Eu trabalhava muito: cozinhava, limpava, plantava mandioca, milho. Vivi lá toda a minha vida, até eles morrerem.

Eu que tomava conta dos patrões depois que ficaram velhos. Trabalhava na igreja também. Arrumava, fazia limpeza no dia de missa quando o padre ia. Sou solteira. Faz oito anos que estou em Aiuruoca. Eu morava na fazenda com o patrão e o patrão vendeu lá, o povo de fora comprou. Eles morreram tudo e me deram esta casa.”





## DONA MARGARIDA

Margarida Maria da Conceição tem 77 anos e mora sozinha. A casa construiu com a ajuda de amigos em um terreno doado pela prefeitura. Conta sua dura vida na infância. A mãe, viúva, plantava o alimento para a subsistência em terras livres no Matutu. O pai morreu, quando ela tinha seis meses, picado por cobra. Muitas mulheres da região relatam que perderam vários filhos. A mãe dela não era exceção: dos 14 que gerou criou apenas oito.

Sempre trabalhou como doméstica, mas aprendeu a tecer vendo sua patroa trabalhar. Tem um pequeno tear em casa e especial carinho pela Folia: "A Companhia vem todo ano. Conheço todos. Às vezes eles dormem aqui e a bandeira pousa aqui. Protege. Perguntam se eu tenho medo de morar sozinha, eu não. Eu confio em Deus, eu sinto que ele está comigo".

*"Eu peço uma benção a Deus  
Abençoe Dona Margarida  
Os Três Reis lhe deem saúde  
E muitos anos de vida"*



## SUELI

Quando a Companhia passou, Sueli Fátima Santos pediu para que abençoasse a sua loja de material de construção e recebesse a oferta de dinheiro. Ela nasceu no bairro rural de Coivaras, assim como seus pais e avós. Com dez anos mudou para a cidade. Depois que os irmãos mais velhos cresceram, seu pai, sem braços para a enxada, resolveu buscar serviço. Foi então ajudar na construção da estrada que liga Aiuruoca a Caxambu.

Ela fez magistério e se formou professora. Nunca exerceu, gosta mesmo é de costurar. Hoje costura pra fora e cuida de seus filhos e da loja. Tem a receita de uma simpatia especial para o 6 de janeiro:

*“Com a licença que nos deu  
Entramos porta adentro  
Hoje eu vim cantando  
Uma parte do nascimento”*

“Parte uma romã, pega nove sementinhas. Você mentaliza as coisas que passou e joga três pra trás; três você engole, e outras três coloca na carteira embrulhadas numa nota, que assim não passa falta de dinheiro. Por que as três? São os Três Reis Magos. Os três presentes. Você mentaliza em cada um dos reis: Baltazar, Gaspar e Melchior”..



## SEU ZEZINHO E DONA INÊS

José Antonio da Silva, o Seu Zezinho, e a mulher Inês Maria da Silva se conheceram em uma festa, num leilão de gado promovido pela igreja. Para os pais dela não havia esta história nem de beijo nem de pegar na mão. Casaram depois de dois anos de namoro. Ela conta que seu casamento foi de cavalaria: “Fiz num lugar que chama Capão Triste, que é muito afamado. Não tem igreja lá, é roça e a vista é muito linda; mais de 200 homens e mulheres foram a cavalo para a nossa festa”.

*“Que os Três Reis tragam uma benção  
Iluminem os seus caminhos  
Que eles deem boa memória  
À Dona Inês e Seu Zezinho”*

Dona Inês nasceu em 1937 e passou a infância na Serra dos Garcia, em um sitiozinho bem no alto, meio isolado do mundo. Dessa época guarda muitas recordações; entre elas o medo de onça e a fé em Santos Reis. “Nós via a onça, as pegadas. Ela vinha e pegava os cabritos pertinho, pegou dois cabritinhos gêmeos meus, eu chorei um tanto! Um dia já era meia-noite, nós já ia deitar e minha mãe falou: ‘Filha do céu, o moinho ficou moendo, tem que ir lá parar’. Eu e minha irmã fomos lá parar o moinho e a onça veio pelo meio da capoeira. Tava escuro, a gente estava com a lanterna acesa, e a onça veio pra pegar nós duas.





A hora que eu vi a onça eu gritei: 'Santos Reis, acode'. A onça passou. Chegou lá adiante ela olhou pra trás. Passamos na pinguela, chegamo no moinho, paramo ele e voltamo pra trás com as perna bamba. No outro dia, amanheceram doze carneiros do nosso patrão mortos, que a onça pegou”.

A família que ela e o marido criaram é grande: 12 filhos, 37 netos e 11 bisnetos, todos devotos de Santos Reis. Adoram receber a Companhia, que levam para abençoar todos os cômodos da casa. Os filhos e netos que lá estavam seguraram a bandeira, mantendo a tradição de fé.

Netos de dona Inês e seu Zezinho



*“Vou saudar a dona da casa  
na chegada da bandeira  
vou saudar o Tetê  
e sua família inteira”*

Ysadora, filha de Tetê e Rosiane

### **TETÊ E ROSIANE**

O Tetê que a Companhia canta é Paulo Rogério Cachoeira, 32 anos, motorista do posto de saúde de Aiuruoca, onde nasceu. É casado com Rosiane Aparecida da Rocha Cachoeira, de 25. Apesar de moços a veneração é a mesma dos mais velhos e já está sendo passada também para a filha de três anos, Ysadora. “Em Santos Reis a gente tem que ter fé”, assegura Paulo.

O casal é amigo dos integrantes da Companhia. Ela, que tem família de foliões, sempre ajuda lavando as fantasias, enfeitando instrumentos e no preparo das comidas. Paulo lembra que morria de medo dos mascarados, que passavam batendo o chicote. Rosiane nasceu na Pedra e é auxiliar de dentista. Quer continuar a estudar, mas para fazer uma faculdade tem de tomar uma decisão difícil: mudar de Aiuruoca.

## SEU ISAAC E DONA ROSA

Isaac da Silveira e Rosa Delfina da Silveira receberam a bandeira no primeiro dia do ano, quando a Companhia começa a representar a volta dos Reis Magos para suas casas. De 1º de janeiro em diante, se alguém perguntar para onde vão, os integrantes da Folia não mais respondem “estamos indo a Belém”, como vinham fazendo desde o dia de Natal, mas “estamos indo para o Oriente”.

*“Senhor Isaac e Dona Rosa  
Estando aqui presentes  
Que os Três Reis deem saúde  
Pra vocês viverem contentes.”*



## Receita de cachaça

- 1 - Moer a cana;
- 2 - Deixar 12 horas fermentando;
- 3 - Passar para a caldeira do alambique e misturar água;
- 4 - Tirar com 18, 19º de álcool (usar o alcoômetro); quanto mais tempo descansar mais macia fica.

*Fermenta num coche de madeira, só o caldo vai pro alambique. Fecha bem fechado e põe fogo. O vapor do caldo da cana entra na serpentina e vai para o tambor resfriar, aí volta ao estado líquido. Quando sai resfriada está prontinha.*

Companhia de Reis do Vale da Pedra,  
dona Rosa e seu Isaac



Seu Isaac nasceu na Serra dos Garcia. O pai morreu cedo, de pneumonia. Na infância o trabalho era mesmo na roça. Tocava cavaquinho e gritava na Folia da Serra. Com todo respeito, pois como ele mesmo relata, com essa devoção não se brinca: “Isto é caso acontecido, que eu estava de folião: um dia Zé Vicente, um sujeito que não gostava de Santos Reis, falou: ‘Não vou beijar a bandeira, não sou sapo!’. No dia seguinte uma vaca meteu o chifre no rosto dele. Aí passou a gostar de Santos Reis e cantou até de Mestre”.

Depois de casados, Isaac e a mulher foram trabalhar como caseiros em um sítio nas imediações. Além dos serviços habituais, ele era o responsável pela produção do alambique da propriedade. A receita de uma boa pinga permanece viva na memória.

Rosa diz que não tem medo de assombração. “Em lobisomem, não acredito nem desacredito. Mas tenho medo de saci, acho que ele é ruim. Aqui tinha um vizinho que o saci morava com ele, um saci muito arteiro, só fazia coisas erradas. Ele morou com o saci até morrer. Uma vez o saci jogou pólvora em cima dele e ele se queimou inteiro”.

## SEU LANDULFO E DONA INÊS

Landulfo Mendes de Sene é descendente de José Maciel de Sene, que chegou do Rio Grande do Sul por volta de 1860. Ocupou as terras do Matutu e do Vale da Pedra, construiu uma fazenda e se dedicou à pecuária. Não se sabe ao certo, mas há indícios que por ali, além de índios, já existiam plantações e outros habitantes. Pouco a pouco, as novas propriedades foram divididas entre os descendentes do gaúcho, vendidas para famílias camponesas de bairros vizinhos ou doadas a empregados pela sua dedicação ao trabalho.

*“Que os Três Reis deem saúde  
A Seu Landulfo e Dona Inês  
Se deu um, receba dois  
Se deu dois, receba três”*





Casarão do Matutu construído pela família Sene em 1904

Passaram então a ser habitadas por agricultores e alguns fazendeiros de médio porte praticamente isolados dos centros urbanos. A maioria das famílias viveu durante muitos anos plantando para a própria subsistência e comercializando leite, única fonte significativa de renda. Vieram ainda novos moradores para trabalhar para os maiores proprietários de terras.

Seu Landulfo se diz um fazendeiro da quarta classe e explica: “tinha quatro classes de senhores. A quarta era mais dada com os empregados, mesmo com os pretos. Tinham consideração. O preto era tratado como família. Agora, para os que eram do tipo do tubarão, empregado era lá do portão pra fora. O tubarão não abaixa a classe. Quando a escravidão acabou muitos escravos de fazendas pequenas não saíram. Na fazenda de meu avô ficaram dois escravos. Um chamava Cipriano e o outro chamava Eliseu. Um morreu com 103 anos, na casa de meu pai, e o outro com 113 anos, na casa de meu tio.

E a família deles, seus filhos, netos e bisnetos, permaneceram nas propriedades. Eles tinham uma área para morar, uma pequena parte pra plantar e trabalhavam na fazenda. Continuaram vivendo praticamente no mesmo regime. Mas em muitas fazendas grandes não ficou ninguém. Porque eram judiados, eram escravizados mesmo”.

Já Seu Landulfo nasceu em 1928, 40 anos depois da abolição da escravidão, na cidade vizinha de Alagoa. Depois de casado com Dona Inês, com quem está prestes a comemorar as bodas de diamante, comprou uma fazenda no Vale da Pedra, onde durante anos criou gado de corte. A mão de obra era formada por meeiros e diaristas que prestavam todo tipo de serviços.





Mas a partir dos anos 1970, as coisas começaram a mudar. Foram chegando pessoas de grandes cidades e muitas adquiriram propriedades por ali, inclusive a do seu Landulfo. Em 1999, ao receber uma proposta por suas terras, encontrou num bairro vizinho uma antiga fazenda com sede construída em 1850, verdadeiro patrimônio histórico de nossa arquitetura, e para lá se mudou com a esposa, filha, genro e o neto César.

A primeira leva destes novos moradores foi atraída pelo Santuário, formação rochosa de onde se tem uma visão panorâmica belíssima. Suas rochas são simétricas, o que faz muita gente acreditar ser um lugar místico. Fica na subida para o Pico do Papagaio e está situado sobre a sétima pedra, a mais alta, a uma altitude de aproximadamente 2.100 metros. Ao lado também há um muro de pedras construído por escravos.

Com estas novas pessoas, novos horizontes se abriram. Elas ajudaram a construir uma escola no Matutu, que vai até a nona série, e a nova geração passou a ter maiores oportunidades de estudo. Pontes e estradas foram construídas ou reformadas. Houve uma grande luta para a demarcação de áreas de proteção ambiental.

Fazenda do Engenho

A vinda destes moradores também trouxe outro tipo de mudança. A agricultura e a pecuária deixaram de ser a única opção de sobrevivência. Os antigos habitantes passaram a se empregar como caseiros, domésticas e cozinheiras. Outros venderam suas terras e mudaram para cidades ou bairros vizinhos. A mão de obra para a lavoura foi ficando cada vez mais rara. Seu Landulfo sente saudades dos tempos antigos: “tem uma doença chamada ganância, que está destruindo a humanidade. A pessoa só corre atrás do dinheiro. Às vezes ele está bem colocado, está ganhando um dinheiro que dá pra sobreviver bem, mas ele quer um negócio que dê dinheiro pra sobrar”.

A Companhia chegou a sua fazenda em um dia de muita chuva. Dona Inês, César e Silma seguraram a bandeira e fizeram as ofertas. Apesar de tantos anos juntos, ele e a esposa ainda conservam suas diferenças:

Dona Inês diz que acredita em lobisomem e conta um caso: “Isto com meu pai aconteceu: a nossa fazenda era muito grande e tinha uns porões altos. Meu pai ouviu um barulho no porão, acendeu uma piúca de pinheiro e foi ver o que era. Aí saiu um porco grandão. Ele ainda xingou: ‘Porco diabo!’. E jogou as piúcas em cima. Meu pai achou que era o negro, que o povo conta que tinha numa fazenda, que virava lobisomem”.

Retiro - Fazenda do Engenho (à direita) e  
Moinho – Fazenda do Engenho





Antiga fazenda da família, no bairro  
Pedra do Papagaio.

Seu Landulfo tem uma tese: "assombração é justamente o que o nome diz: é sombra mesmo". Mas acredita que os mortos vagam pelas estradas. E conta como se convenceu: "Tinha uma cava na estrada e quando eu estava chegando, vi um cidadão, vindo na minha direção a pé, todo vestido de branco. Eu estava numa mula preta e vestido com uma capa preta. Parei a besta e fiquei pensando: estou vendo ele porque ele está de branco, e ele não está me vendo porque aqui tudo é preto. E parei a mula. Ele veio até no freio da boca da mula e ali ele desapareceu.

Quando ele desapareceu me entrou um frio nos pés e veio um vento que me tirou o chapéu da cabeça. Ele montou na garupa da besta. Pra fazer o trecho da estrada que eu ia demorar uns 20 minutos gastei quatro horas. A mula não andava de jeito nenhum. Parecia que tinham me colocado uma placa de gelo nas costas. Depois de quatro horas ele apeou da mula e fez assim: fsssss. Numa altura medonha. Eu tava na beirinha da porteira. Quando eu abri, a mula correu o que podia correr. O medo eu passei no início. Mas quando vi que estava atolado naquela placa de gelo e que a mula tava indo devagar tive que relaxar”.



*“Para a família do Samir  
Nesta hora de alegria  
Abençoem sua pousada  
E o trabalho do dia a dia”*

## **SAMIR E ELAINE**

Samir Pereira de Sene, 42 anos, é um dos filhos de Seu Landulfo e Dona Inês. Ele já recebeu sua herança: algumas terras no Vale da Pedra do Papagaio onde construiu a Pousada Pé da Mata. Um local simples e acolhedor com linda vista, comida deliciosa e o principal: uma prosa ótima ao lado do fogão a lenha da Elaine, a mulher dele.

Formam um casal empreendedor. Já estão partindo para o segundo negócio: um restaurante, em Baependi, município vizinho. Vão ficar meio lá, meio cá, mas preferiram levar os filhos para estudar fora. A filha mais velha, Núbia, não se adaptou aos métodos modernos da escola do Matutu.



Elaine Rocha das Neves



Elaine Rocha das Neves nasceu em Aiuruoca em 1974, mas sempre esteve ligada ao Vale, terra de sua mãe. Conta que é supersticiosa e faz tudo como a mãe fazia. “Eu sou supersticiosa, rezadeira, eu mando rezar as crianças. O Samir acredita, mas ele ri de tudo. As rezadeiras curam doenças, quebrante. Quebrante é de nenê, quando você acha o nenê muito bonitinho e tudo, sabe? E dá até dor no corpo da criancinha. A rezadeira reza a criança e tira o quebrante. A criança fica melhor. Ela reza os machucados, cobreiro, ferida que não fecha.

É um dom mais cheio de divisões do que se poderia supor. A dona da pousada explica: “Tem as especialidades: quem corta cobreiro, quem benze de quebrante. A irmã do Samir cose. Por exemplo, você quebrou o braço e pra melhorar logo, pede pra ela costurar. Ela pega um paninho e vai costurando como se estivesse costurando o seu braço. Tem gente que corta medo de criança. Levei todos os meus na Maria do Tião, que corta medo de criança andar. Você pega um cipó, coloca no chão e põe a criança dentro. Ela pega o machado, corta o cipó e pergunta ‘o que eu corto?’. E a mãe tem que responder ‘medo’. Aí ela vai cortando o medo. Três sextas-feiras. Porque criança tem medo de começar a andar sozinha”.

Pousada Pé da Mata

As crenças de Elaine vão além das benzedeiças, a Mãe de Ouro pode trazer fortuna pelo que ela diz: “A Mãe de Ouro é uma bola vermelha que saía piscando da Serra do Papagaio, passava pelo céu até a Pedra do Pinhal ou até a Pedra Grande. Nunca vi, mas quero ver. Falam que, se ela aparece pra você e você vai seguindo, ela te mostra onde tem ouro”.

Na casa do Samir e da Elaine, a cantoria ficou um bom tempo. Em frente ao presépio tocaram e fizeram versos para cada uma das imagens. Os três filhos participaram e fizeram seus pedidos e ofertas. Núbia escreveu um pedido nas fitas da bandeira. Eles acreditam muito em Santos Reis e Elaine conta que tudo que pediu foi atendido. Por exemplo, parar de fumar. Faz um ano que largou o vício e declara: “Santos Reis é muito poderoso”.





*“Abençoe esta casa  
Abençoe esta família  
Vou saudar o Ataíde  
Que já foi da Companhia”*

## ATAÍDE

Ataíde Carvalho da Silva é um dos irmãos mais velhos de Ademir e Odilon. Ele também saiu para trabalhar como pedreiro e voltou ao Vale da Pedra. Atualmente trabalha em um sítio e aluga quartos para turistas.

Participou durante muitos anos da Companhia de Reis da Pedra batendo pandeiro e gritando o contraforte. Foi festeiro quatro vezes. Já era noite quando a Companhia chegou a sua casa, a penúltima do giro; e ele segurou a bandeira, emocionado.

Ataíde conhece todos os pássaros da região e gosta de enumerá-los: “tem canarinho, trinca-ferro, anu, que está meio sumido. Pássaro preto gosta de comer milho. Seriema, jacu, que anda de bando de dois, três, quatro. Tucano, maritaca, azulão, rolinha, pintassilgo, bem-te-vi, joão-de-barro. Inhambu vem da serra e dá um pio bonito. Curiango, urutau, saracura”.



*“Que os Três Reis abençoem  
O Vilmar e a Lúcia também  
Que vocês sejam felizes  
E que vivam muito bem”*

## **VILMAR E LÚCIA**

Dia 3 de janeiro, oito horas da noite. A jornada de 2012 foi totalmente cumprida. A última casa é sempre a que fica mais próxima do festeiro e lá os instrumentos e a bandeira ficarão guardados sobre uma cama até o dia da festa. As roupas e chapéus dos mascarados também já estão ali.

Lucília Isolina da Rocha Nascimento, a Lúcia, e Vilmar Antônio do Nascimento também moraram fora e voltaram para trabalhar, ele como assistente de pedreiro e ela em casas de turistas e pousadas. Construíram uma casa nas terras que eram de propriedade do pai dela, João Bernardo da Rocha, onde moram com as duas filhas.

Lúcia aprendeu com a mãe a costurar, cozinhar e fazer medicamentos à base de ervas. A costura não pratica muito, apesar de a mãe ter sido costureira, proprietária da primeira máquina de costura da região.



Lucília Isolina da Rocha Nascimento



O que ela conhece mesmo é o poder das ervas: “Com todas fazemos chás, cada um para um fim: alecrim para resfriado; marcelinha para dor de cabeça ou diarreia (esfregada na mão, não pode ferver); arruda, cólica menstrual, friagem de mulher (grávida não pode); hortelã-pimenta, dor de barriga; levante, pra verme; poejo de casa, resfriado; erva-de-santa-luzia, para os olhos; cardo-santo, para pneumonia; malva, pro coração; erva-de-santa-maria, para vermes; folha da erva-doce, gases; folha da goiabeira, diarreia; folha da laranjeira com uma pitadinha de sal, tosse; gengibre é pra resfriado mais forte, (cuidado porque é muito quente); boldo, para o fígado; e pata-de-vaca, para diabetes

De posse desse conhecimento, Lucia quer ser rezadeira. Uma vez pediu para um benzedeiro da região lhe passar o dom, mas ele respondeu que só na última hora vai poder saber quem será seu sucessor. A rezadeira tem de nascer com o dom do Divino Espírito Santo, uma luz divina. Alguma coisa nela deve chamar a atenção para que um benzedeiro decida lhe passar os ensinamentos.

Lúcia é profundamente devota de Santos Reis e já teve uma promessa atendida. Quando a filha mais nova nasceu sofreu convulsões e ninguém sabia o que era. Pediu para Santos Reis e ela nunca mais teve nada. Ofereceu um almoço para a bandeira.

nonono nonono nonono nonono

## Preparativos para a festa

NOS DIAS 4 E 5 de janeiro, algumas mulheres se reuniram na casa de Lúcia para desmanchar, lavar e trocar as fitas velhas da bandeira; enfeitar os instrumentos com novas flores e fitas; e lavar e adornar as roupas dos mascarados.





Enquanto isto, na casa de Dermo, os homens fizeram a matança dos animais. Foram 13 leitoas, quatro bezerros e dois cabritos mortos, pelados e picados. As mulheres mataram 58 frangos e começaram a preparar a comida. Receberam também dezenas de litros de vinho, cachaça e leite, açúcar, arroz e ovos.



⋮ A área externa da casa passou por uma transformação. Foram criados barracões e fogões  
⋮ de pedra, onde em pesadas panelas de ferro serão preparados os alimentos.

⋮ Foram construídos e enfeitados com flores três arcos de bambu no caminho que a  
⋮ Companhia irá percorrer para chegar à casa do festeiro.



Dona Ana Maria prepara o terreno para a Festa de Reis



Sala da casa de Seu Batista preparada para a Festa de Reis





.....  
: Dia 6 pela manhã muitos se reuniram para finalizar os preparativos e acabar de fazer as  
: comidas.



## A festa de Santos Reis



TUDO PRONTO PARA A tão esperada festa. Lá pelo meio-dia, a Companhia se reuniu na casa da Lúcia para pegar os instrumentos, se vestir e iniciar uma procissão em direção à casa do festeiro.





Este ano, o cortejo foi puxado por Vilmar que, tendo seu pedido atendido, cumpriu a promessa e carregou a bandeira até o primeiro arco. Alguém soltou um rojão e todos partiram ao som de uma marcha. No caminho, os músicos agradeceram a quem enfeitou os arcos e a presença dos visitantes.

*“Vou saudar o lindo arco, Que simboliza o arco da aliança, Vou saudar o senhor, a senhora e a criança”.*

Ao alcançarem o primeiro arco, cantaram a anunciação, a vinda do anjo Gabriel e a vida de Maria até o nascimento de Jesus. “De 24 pra 25, da meia-noite pro dia, nasceu Deus menino, filho da Virgem Maria”, começaram cantando.





Enquanto isto, Dermo estava atrás do segundo arco carregando uma imagem da Sagrada Família. Quando a Companhia ultrapassou esse arco, ele trocou com o alferes, entregou a imagem e pegou a bandeira.

Os mascarados se ajoelham. “A gente conta a história até certa altura e depois parte para o terceiro arco, a parte dos Reis, eles chegando a Belém com os presentes. Conforme o Mestre vai conhecendo melhor a Bíblia, vai criando trovas diferentes”, explica Odilon, um dos mestres desta Companhia.





O terceiro arco fica na porta da casa do festeiro. A Companhia seguiu cantando: “Os Três Reis quando souberam, viajaram sem parar, cada um levou um presente, pro menino Deus saudar. Na jornada a Belém, passaram por deserto e floresta, porque visitaram o Salvador, o Oriente está em festa”.

Depois pediram licença para entrar; colocaram a bandeira perto do presépio; cantaram como foi a jornada deste ano; e se despediram dos companheiros.



.....  
: Nessa hora o alpendre já estava lotado. Quando os músicos saíram da casa, alguns  
: devotos se aproximaram para carregar a bandeira, receber uma bênção e fazer um donativo  
: em dinheiro, recolhido pelos mascarados em pequenos sacos de pano colorido.

A confraternização continuou em torno da mesa e de muita, muita bebida. O lado profano da folia começou. Um homem pegou a viola e começou um desafio, logo aceito pelo companheiro. À sua volta formou-se um círculo de pessoas. Ficaram ali disputando, com provocações e brincadeiras, durante um bom tempo. Outros começaram a dançar um forró.

O clima foi esquentando com a sanfona tocando animadamente; e a festa seguiu até o dia amanhecer.







# LADAINHAS

.....  
História e  
configuração da  
Companhia de Reis



# História da Companhia de Reis do Vale da Pedra

DURANTE A HISTÓRIA DA Companhia de Reis do Vale da Pedra se consolidaram diferentes formas de cantar os versos na Folia. Com o passar dos anos, a música foi se transformando e se adaptando às novas necessidades do giro e da festa. Cada músico que por ela passava deixava a sua marca, principalmente os Mestres e os compositores de peças musicais inseridas nos festejos.





O aumento gradativo do número de casas por onde a Companhia deve passar também contribuiu bastante para estas transformações.

A mais antiga forma musical conhecida é o "reis velho" ou "reis antigo", que era cantada por esta Companhia no giro e nos arcos do dia 6 de janeiro. Como nela há muitas repetições de versos, hoje em dia os integrantes da Companhia preferem não executá-la. Ela é ouvida principalmente quando alguém, geralmente motivado pela saudade, pede que seja cantada.

Com o passar dos anos a música foi se transformando e se adaptando às novas necessidades do giro e da festa.

## Reis antigo

mestre

F

com'a li cen ça que vos deu com'a li cen ça que vos deu oi á com'a li

6

cen ça que vos deu nós en tra mo'a por ta'a dentro nós en - tra-mo'a por ta'a den tro'i á

13

contra-mestres

com'a li cen ça que vos deu com'a li cen ça que vos deu - o oi á com'a li

19

cen ça que vos deu nós en tra mo'a por ta'a dentro nos en tra mo'a por ta'a den tro'i á

26

grito

4

volta

12

Para completar o verso deve-se cantar a seguinte letra da mesma forma:

*"Hoje eu vim anunciar / uma parte do nascimento"*

Uma das novas formas de entoar os versos é o Rezinho ou Reis. Esta forma atualmente é cantada nos arcos no dia da festa e também é obrigatoriamente executada em alguns rituais. Um deles é quando a Companhia encontra a porta de uma casa fechada e pede para entrar. Outro é quando se depara com um presépio montado na casa do devoto.

A forma musical do "Reis" é fixa, sua letra não. Na melodia fixa o Mestre improvisa a letra. Como as ocasiões e as pessoas variam, ele deve ter habilidade e conhecimento para achar as soluções. "A letra vem de acordo com o aperto", resume mestre Odilon.

## Estrutura do Reis ou Reizinho

Musical notation for the structure of "Reis ou Reizinho". The notation is in 2/4 time and consists of four measures. The first measure is labeled "Introdução (volta)" and contains a whole rest with the number "16" below it. The second measure is labeled "Mestre" and contains a whole rest with the number "16" below it. The third measure is labeled "Contra-mestres" and contains a whole rest with the number "16" below it. The fourth measure is labeled "Grito" and contains a whole rest with the number "4" below it.

A introdução do "Reis" é sempre a mesma, possui 16 compassos, alternando entre os acordes de Fá, Bb e C.

## Introdução – Sanfona

Musical notation for the introduction of the accordion. The notation is in 2/4 time and consists of two staves. The first staff starts with a whole note chord of F, followed by a series of eighth notes. The second staff starts with a whole note chord of Bb, followed by a series of eighth notes. The third staff starts with a whole note chord of F, followed by a series of eighth notes. The fourth staff starts with a whole note chord of Bb, followed by a series of eighth notes. The fifth staff starts with a whole note chord of C, followed by a series of eighth notes. The sixth staff starts with a whole note chord of F, followed by a series of eighth notes. The seventh staff starts with a whole note chord of C, followed by a series of eighth notes. The eighth staff starts with a whole note chord of F, followed by a series of eighth notes.

A sanfona é o instrumento que inicia a cantoria, que chama todos os outros. Na introdução há uma melodia principal, mas no momento da execução ocorrem pequenas variações que evidenciam uma das principais características desses músicos, que é tocar principalmente de ouvido.

## Variação Sanfona

Musical notation for a variation of the accordion introduction. The notation is in 2/4 time and consists of a single staff. It starts with a whole note chord of F, followed by a series of eighth notes. The second measure starts with a whole note chord of Bb, followed by a series of eighth notes. The third measure starts with a whole note chord of F, followed by a series of eighth notes. The fourth measure starts with a whole note chord of Bb, followed by a series of eighth notes. The fifth measure starts with a whole note chord of C, followed by a series of eighth notes. The sixth measure starts with a whole note chord of F, followed by a series of eighth notes. The seventh measure starts with a whole note chord of C, followed by a series of eighth notes. The eighth measure starts with a whole note chord of F, followed by a series of eighth notes.



### Introdução – Viola

F B $\flat$  F B $\flat$



C F C

10



Detailed description: This block contains two staves of musical notation for a Viola introduction. The first staff starts with a treble clef, a key signature of one flat (B-flat), and a 2/4 time signature. It features a melodic line with eighth and sixteenth notes, and a bass line with a steady eighth-note accompaniment. Chords F, B-flat, F, and B-flat are indicated above the staff. The second staff begins with a measure rest labeled '10', followed by a continuation of the melodic and bass lines. Chords C, F, and C are indicated above the staff.

### Variação – Viola

comp. 10



Detailed description: This block contains a single staff of musical notation for a Viola variation. It starts with a treble clef, a key signature of one flat, and a 2/4 time signature. The notation includes a measure rest followed by a melodic line with eighth and sixteenth notes and a bass line with eighth notes. The piece concludes with a double bar line.

### Introdução Cavaquinho

F B $\flat$  F



B $\flat$  C F C F

8



Detailed description: This block contains two staves of musical notation for a Cavaquinho introduction. The first staff has a treble clef, a key signature of one flat, and a 2/4 time signature. It features a melodic line with eighth and sixteenth notes and a bass line with a steady eighth-note accompaniment. Chords F, B-flat, and F are indicated above the staff. The second staff begins with a measure rest labeled '8', followed by a continuation of the melodic and bass lines. Chords B-flat, C, F, C, and F are indicated above the staff.





## Mestre cantando – Letra, melodia e acordes

Musical notation for the Mestre's part, showing melody and lyrics. The notation is in 2/4 time, key of B-flat major. The lyrics are: ai vin te qua tro'a vin te cin co'i á ai vin te qua tro'a vin te cin co'i á ai da mei a noi te pro di oi á ai da mei a noi te pro di oi á

Chords: F, B<sup>b</sup>, F, B<sup>b</sup>, C, F, C, F

O contramestre repete os versos cantando de forma diferente do Mestre, abrindo vozes, cantando num tom mais agudo e com notas novas, enquanto o Mestre sola no violão. Isto acaba simulando, às vezes, uma terceira voz.

## Canto do Contramestre – Letra, melodia e acordes

Musical notation for the Contramestre's part, showing melody and lyrics. The notation is in 2/4 time, key of B-flat major. The lyrics are: vin te qua tro'a vin te cin co'i á vin te qua tro'a vin te cin co'i á ai da mei a noi te pro di oi á a da mei a noi te pro di oi á

Chords: F, B<sup>b</sup>, F, B<sup>b</sup>, C, F, C, F

Essa forma de cantar, repetindo a letra que o Mestre entoou, é chamada Trovada ou Entroncada, pois traz somente metade de um verso completo. Remonta ao "Reis Antigo", quando o tempo despendido podia ser bem maior porque existiam menos casas para visitar. Há a forma Dobrada de canto, na qual o contramestre canta um verso novo na resposta, o que economiza tempo, mas exige agilidade redobrada na elaboração dos versos.



### Introdução da Toada – viola


F C F C F



Musical notation for Viola introduction in 2/4 time, featuring a melody with eighth and sixteenth notes. The key signature has one flat (B-flat).

### Introdução da Toada – violão

F C F C7 F



Musical notation for Violão introduction in 2/4 time, featuring a rhythmic pattern of eighth notes. The key signature has one flat (B-flat).

### Introdução da Toada – sanfona

F C F C F



Musical notation for Sanfona introduction in 2/4 time, featuring a melody with eighth and sixteenth notes. The key signature has one flat (B-flat).

### Introdução da Toada – cavaquinho

F C F C F



Musical notation for Cavaquinho introduction in 2/4 time, featuring a melody with eighth and sixteenth notes. The key signature has one flat (B-flat).



Como no “Reis”, a letra acontece de improviso, de acordo com a ocasião. A grande diferença é que, na Toada, Mestre e contramestre cantam juntos em duas vozes, não acontece a repetição. Como a letra é inventada na hora pelo Mestre, o contramestre faz uma espécie de leitura labial e intui o que vai ser cantado. Por isto tem de haver um ótimo entrosamento entre eles. A experiência e o conhecimento do modo que o Mestre costuma fazer os versos ajudam o contramestre. É também por essa razão que eles sempre cantam de frente um para o outro.

Logo depois da introdução começa o canto. Através da melodia da voz o Mestre indica qual das Toadas vai ser executada, coisa que até aquele momento os instrumentistas não sabem.

### Exemplo de Toada Dobrada

The musical notation is in 2/4 time and consists of two staves. The first staff has a treble clef and a key signature of one flat (Bb). The melody is written in a simple, rhythmic style. The lyrics are: "vin te qua tro'a vin te cin co o me ni no foi nas ci do". Above the first staff, the chords F, Bb, and F are indicated. The second staff starts with a measure rest marked with an '8' above it, followed by the melody. The lyrics are: "no di a sei de ja nei ro'i á e le foi re co nhe ci do'i á meu deus". Below the second staff, the chords C, F, C, and F are indicated.

A Toada Dobrada, ou Entroncada, é a forma mais rápida de se terminar um verso, pois não há repetições e para cada verso há somente um grito. É um bom artifício caso o Mestre esteja com pressa, com muitas casas para passar no mesmo dia. Mas ele não pode esquecer a medida certa para agradar o dono da casa nem deixar a má impressão de ter cantado pouco.

Quando em uma casa há uma única pessoa para se agradecer é bom que se cante uma Trovada, dois versos com quatro gritos. Em casa de muita gente talvez seja mais propício dobrar os versos. Essas decisões são algumas das responsabilidades do Mestre. Ao passar por uma casa, ele tem de ajudar o dono a entender que a sua morada está sendo abençoada, que foi convidado para a festa na qual vai ser utilizada a oferta que deu e depois se despedir.

## Exemplo de Toada entroncada

a gra de ço'a ma ri a na'i ai á ne ssa ho ra'e ne sse

grito e volta 14

di a'i ai

Após o grito e a volta o ciclo se repete com a segunda parte do verso:

*"Te desejo vida e saúde, ai ai ai*

*Paz, amor e alegria ai á"*

Para completar o verso na Toada Entroncada acima foram necessários dois gritos. Sempre na primeira metade do verso, o Mestre deixa uma "perna" para o próximo verso. No tempo do grito e da volta, ele o arquiteta e faz a rima. Neste exemplo de Entroncada para completar um verso a quantidade de compassos é 68, no exemplo Dobrado é 38.

Todas as toadas podem tratar de qualquer tema: chegada, saída, agradecimento, até pode-se utilizar os versos do "Reis" nela, contando a história do nascimento. Para isto o Mestre terá de demonstrar habilidade para adaptar os versos. Existe uma exceção que só é cantada em homenagem a alguém falecido.



## Exemplo Toada do falecido

The musical score is written in 2/4 time and consists of three staves. The first staff contains the first line of music with lyrics 'a gra de ço'a do na'An tô ni'ai ai ai a gra que par' and chords F, C, F. It includes a first and second ending. The second staff starts at measure 7 with lyrics 'tiu pra ou tra vi da a a a a a que par tiu pra ou tra vi d'oi' and chords F, Bb, F, C, Bb. The third staff starts at measure 16 with lyrics 'á a a a meu deus' and chords F, C, F. It includes a 'grito e volta' section marked with a double bar line and the number 14.

Após o grito e a volta o ciclo se repete com a segunda parte do verso:

*"E deixou sua família, ai, ai, ai*

*Que família tão bonita, ai, ai, meu Deus"*

Nos arcos da festa do dia 6 de janeiro as Toadas não têm vez. É questão de respeito com as pessoas, com os arcos e com toda a tradição cantar o "Reis" nessa ocasião, responsabilidade maior que só pode ser assumida por um Mestre. Quando a Companhia chega a uma casa e é recebida com festa, com o caminho enfeitado ou com algum rojão, ela caminha até a residência fazendo a Marcha, que é a única forma apenas instrumental, sem cantoria. Ela também é tocada entre um arco e outro, enquanto os mascarados avançam. Para isto tem um ritmo mais marcado que os das outras músicas. Depois da Marcha, quando chega à porta da casa do devoto, ela começa a cantar um "Reis" ou uma Toada para agradecer a recepção.

Depois do giro, da celebração dos arcos e da refeição, a escolha da música é livre. Desta hora em diante, os músicos passam a tocar composições próprias, a cantar melodias conhecidas e a se divertir com os desafios, uma mescla entre poesia e música na qual predomina o improviso como na cantoria da Folia de Reis.

# Configuração da Companhia de Reis do Vale da Pedra

## **Mestre**

O MAIS IMPORTANTE DO grupo, centraliza o saber e o poder na Companhia. Reúne os integrantes e organiza o trajeto do giro, horários e instrumentos. Cabe a ele manter viva a tradição. Deve conhecer em profundidade as passagens bíblicas referentes à vinda dos Reis Magos e ao nascimento de Jesus, pois é o responsável por improvisar os versos na cantoria.



Precisa também ter bom trânsito na comunidade, senão corre o risco de não ser recebido pelos devotos. Pode tocar qualquer instrumento, mas deve dar preferência ao violão ou viola. Odilon Carvalho da Silva e Ademir Carvalho da Silva são irmãos. Os dois se revezaram na posição de Mestre nessa Folia de 2012.

Ademir tem 33 anos e mora há 11 em Mogi das Cruzes. Trabalha como pedreiro, é casado e tem três filhos. Bate ponto todos os anos na festa: “Minha mulher já sabe. Tenho que vir todo ano pra folia. Se não vier, posso até ficar doente”, afirma. Em Mogi raramente consegue pegar no violão, mas quando morava na Pedra gostava de tocar nas festas.

Odilon, 38 anos, também morou em Mogi. Voltou. Com o dinheiro ganho como pedreiro nesse período paulista montou o camping O Panorâmico, nas terras do pai. É casado pela segunda vez. Da primeira união tem um filho que se chama Urrikesson Gaspar. “Urrikesson fui eu que inventei, mas Gaspar é homenagem a um dos Reis Magos”, explica. Atualmente é evangélico. Tem vontade de continuar na Companhia e ao mesmo tempo quer ser fiel à nova crença. É o que mais pratica violão e é compositor. Em 2005 chegou a se apresentar na rádio de Aiuruoca. Ficou um tempo sem tocar, mas agora voltou com força total: não para de compor e está trabalhando na divulgação da sua arte.



Os Mestres Odilon e Ademir.



### Contramestre

A função do contramestre na Folia é repetir ou dar continuidade aos versos que o Mestre canta. Assim como ele, pode tocar qualquer instrumento.

Leo e Francisco se alternaram na posição este ano.

Leomar Rodrigues da Silva, o Leo, tem 30 anos e participa da Companhia de Reis desde 1998. Na folia segue os passos de seu pai, Joaquim Juca, é contramestre. É o violeiro dos terços de São Gonçalo. Depois da reza, já que estão todos reunidos, muitas vezes vem o forró e aí ele pega a sanfona, violão, viola ou cavaquinho. "Toco um pouco de cada instrumento", diz. É caseiro e trabalha em um pesqueiro da região.

Francisco da Silva Rocha só encosta no violão durante a Folia. Trabalha como caseiro: roça pastos, ordenha, cuida da criação. Seu pai, José Bernardo da Rocha, foi Mestre durante anos. Apesar dos muitos cabelos brancos, nem sabe ao certo a idade, e da pouca saúde, Mestre Zé Bernardo compareceu ao ensaio de dezembro. E mesmo precisando da ajuda dos braços dos filhos, não perdeu a festa de Reis deste ano. Subiu corajosamente no topo da montanha do Vale da Pedra.

Os Contramestres Leo e Francisco

## Sanfona

Quem toca a sanfona e faz a terceira voz do grito, a meia voz, é o Alcides. De tradicional família de foliões, Alcides Rodrigues da Cunha, 60 anos, já chegou a animar muitas festas do bairro, mas agora parou. Só toca na folia.

## Cavaquinho

Roldão Maciel da Rocha toca cavaquinho e faz a primeira voz do grito, o corte. Mas música pra ele é só na Folia de Reis. O resto do ano leva a vida da roça e trabalha fazendo queijo parmesão, que vende para turistas e moradores das redondezas.



Acima o sanfoneiro Alcides e,  
ao lado, Roldão que toca cavaquinho.

À direita Gil na caixa e, abaixo, Mauro no pandeiro



### Caixa de Santos Reis

Gilcimar Rodrigues da Silva, ou Gil como é mais conhecido, é quem toca a caixa e faz a segunda voz do grito, o contracorte. Aos 23 anos é o mais jovem integrante da Companhia. Ele e a esposa são caseiros.

Guarda em casa uma caixa de cedro manufaturada por antigos participantes da Folia. Com o tempo, o velho instrumento não conseguia mais segurar a afinação nos dias de chuva ou nas mudanças de temperatura. O jeito foi partir para um similar industrializado, pois as leis ambientais tornaram impossível conseguir a madeira nobre para fazer outra.

### Pandeiro

O pandeiro é o instrumento de percussão que não para nunca, marcando o ritmo das cantorias. Ele é tocado há oito anos por Mauro Ferreira. Mauro nasceu na Cangalha, bairro vizinho a Pedra, em 1953. Aos cinco anos mudou-se para Mogi das Cruzes, em São Paulo, onde trabalha com obras. Mas preferiu casar-se com uma conterrânea, quase uma garantia para comparecer todos os anos na Folia.



## Tala

A quarta voz é a mais aguda, a tala, deveria ser de uma criança, que aos poucos vai se engajando na Companhia e dando continuidade à tradição. Roldão Rogério da Silveira, mesmo com seus 45 anos, ainda consegue cantar a nota aguda. Trabalha como ajudante em uma pousada na Pedra. Apesar de velho conhecido de todos da Companhia é o mais recente integrante, participa há dois anos.

## Alferes

O alferes leva a bandeira, o mais sagrado símbolo da Folia. Deve ser o primeiro a entrar nas casas e o último a sair, sempre tendo em mãos a guia. Quando alguém não pode receber a Companhia por algum motivo grave, ele leva a bandeira até sua casa, enquanto os companheiros o aguardam. É também o responsável por recolher ou fazer a lista de prendas oferecidas pelos devotos.

A bandeira é a guia da Folia de Reis, nela está pintada a imagem dos Três Reis Magos adorando o menino Jesus em um presépio. Fica presa a um mastro enfeitado com flores e fitas coloridas que a ocultam. É o símbolo que faz a mediação entre o plano humano e o sobrenatural. É por meio do contato físico com ela, escrevendo em suas fitas, beijando-as ou se ajoelhando a sua frente, que os devotos fazem seus pedidos, pagam suas promessas e recebem as bênçãos de Santos Reis. As fitas coloridas têm tanto um valor estético quanto simbólico. Elas enfeitam a bandeira e os instrumentos, tornando-os sagrados.

Amarildo do Nascimento, 33 anos, irmão do festeiro, ocupa o posto de alferes. É casado e trabalha como caseiro no Vale da Pedra.



:



.....

Acima, Roldão da Tala, a quarta voz e, abaixo, o alferes Amarildo.



### Mascarados

Segundo o Evangelho de São Mateus, magos vindos do Oriente chegaram à Judeia em busca do Rei dos Judeus que acabara de nascer. Contaram ter visto uma estrela avisar sobre o seu nascimento e que viajavam a sua procura. Ao ouvir tal notícia, o então rei da Judeia, Herodes, recorreu a seus sacerdotes e confirmou nas escrituras que o Messias iria nascer na cidade de Belém, na Judeia. Preocupado, o rei pediu aos magos que o avisassem quando a criança fosse encontrada. Eles partiram guiados pela mesma estrela e chegaram à estrebaria onde encontraram o menino Jesus, Maria e José.

Ao reconhecerem a divindade a adoraram e lhe entregaram presentes: ouro, incenso e mirra. Avisados em sonhos para não voltarem junto de Herodes, que na realidade desejava a morte do menino, regressaram por outro caminho.

Os sábios medas, persas e caldeus eram chamados de magos. Não se sabe ao certo o número e o nome dos que vieram ao encontro de Jesus. Em imagens antigas, eles aparecem coroados como reis. Pela tradição são três, mas esta informação não está no Evangelho. Este número está ligado aos três presentes oferecidos por eles. Seus nomes, Melchior, Baltasar e Gaspar só surgiram no século VIII. Alguns intérpretes da Bíblia consideram que este episódio simboliza a vinda de Jesus para salvar todos os povos, não só os judeus.

Na Folia da Pedra, os mascarados representam os magos em sua viagem de volta. Eles se mascaram para simbolizar que fugiam da perseguição do rei. Vestem-se com um macacão colorido cobrindo todo o corpo e com um chapéu enfeitado com flores. Tradicionalmente apenas o Mestre podia saber suas identidades e eles eram obrigados a preservá-la. Não podiam contar para ninguém que participavam da Companhia. Nem mesmo para os familiares. Mas isto está mudando.

Até pouco tempo atrás os mascarados de Aiuruoca faziam parte do giro. Mas, hoje em dia, as companhias saem sem eles. Dermo nos explica o motivo: "Antigamente tinha até briga no caminho. A gente soltava os mascarados e eles riscavam o chão; brigavam uns com os outros. Eles não vão pro giro porque chegam em casa que tem criança pequena e elas têm medo. Aí fica ruim. No dia da festa eles vão". E completa como que para justificar a mudança na tradição: "Quando eu era criança tinha medo. Via os mascarados, não conhecia o que era e saía correndo".

Para essa versão 2012 as máscaras vieram de Aparecida do Norte. Mestre Ademir destaca mais esta mudança nos costumes da Folia, pois tradicionalmente elas eram feitas por eles mesmos. Usavam papelão e pintavam as faces com carvão e os olhos com esmalte vermelho.







# RECEITAS

As receitas mais tradicionais da folia de reis

# As tradicionais receitas da Festa de Reis

ESSAS SÃO AS RECEITAS mais tradicionais da Folia preparadas de acordo com a Iraci. A algumas ela dá seu toque pessoal, que a gente vai tratar de JIF: Jeito Iraci de Fazer.

Confira!



## Receitas da Iraci



### Doce de cidra

5 cidras grandes raladas – só a parte verde, cozidas por cerca de 30 minutos em panela com água tampada para tirar o amargo, deixando ferver. Quando esfria um pouco a massa é passada para um saco de pano limpo e sovada, deixando escorrer um caldo verde e amarelo. O que sobra, já livre do amargo, é a massa que vai ser temperada.

Com meio quilo de açúcar, três partes de água e meia dúzia de cravos da índia essa massa é novamente cozida por cerca de menos de uma hora para que não fique aguada. É guardada na geladeira e servida com queijo Minas.

### Queijo Minas

Mistura-se com uma colher de pau dentro de uma panela grande uma colher de chá de coalho líquido ou em pó dissolvido em água morna com 5 litros de leite cru morno. Mexe-se bem, fica mais ou menos uma hora de repouso, não pode esfriar totalmente. Quando o ponto endurece a massa é cortada com faca, repicada, o que faz com que a massa abaixe enquanto o soro sobe. Essa massa é recolhida com peneira e colocada em forma de queijo que vai sendo apertada para soltar o resto do soro, que é jogado fora. Coloca-se um pouco de sal a gosto por cima do queijo que depois é virado na forma. No dia seguinte está pronto.

JIF: “Sabendo apertar esses cinco litros de leite rendem um queijo grande”.



### **Vaca atolada**

Um quilo de carne macia picada, alcatra é bom para isso. Esses pedaços são refogados na panela de pressão com alho e cebola. Depois a carne é cozida na pressão por cerca de 10 minutos, não mais, para que solte o caldo e fique quase inteiramente macia. De acordo com o gosto do freguês aí se coloca meio quilo de mandioca (receita original) ou de batata picada grosseiramente, tempero a gosto. Continua a panela ligada sem pressão até que a mandioca esteja quase se desmanchando - daí o termo vaca atolada, a carne fica meio que perdida no meio desse cozido. Finaliza-se com salsa e cebolinha bem picadinhos.

JIF: "Dou um toque com shoyu e molho inglês e sirvo com couve mineira picada bem fininha".

### **Frango caipira**

Um frango caipira limpo, lavado com limão ou vinagre para tirar aquela gosminha da carne do frango. Depois ele é refogado de preferência em panela de barro com muito alho e cebola. Vai dourando na própria panela e se necessário se acrescenta um pouco de caldo ou de água. Quando estiver cozido, macio, finaliza-se com cheiro verde.

JIF: "Pode ser assado ou cozido. Frango de granja para assar fica mais macio que frango caipira. Mas aqui a gente faz o frango caipira".



## Porco de Reis

Essa receita é feita com porco vivo. Mas uma passadinha em um açougue para levar o bicho já cortado e fatiado ajuda bem os urbanoides.

O porco é abatido a faca (os gritos são horríveis e a sangueira imensa). Depois ele é despelado com água fervente. A pele é raspada com faca e o acabamento dado com prestobarba. Aí ele é aberto, limpo, lavado e posto para escorrer. Pousa de um dia para o outro no tempero: alho, cebola, pimenta do reino, sal, salsinha, cebolinha. Aí vai para o forno inteiro. O tempo depende do forno, mas nunca menos que umas duas horas e meia.

JIF: Nessa questão se o porco está assado ou não ela esnoba: “Só de por a mão já consigo ver se está pronto ou não”.

## Tutu de feijão

Na panela de pressão cozinha-se por uma hora meio quilo de feijão em meio litro de água com uma folha de louro, até sumir a espuma branca, ficando um caldo grossinho. Cozido o feijão, ele vai para uma panela de barro com óleo, cebola picada e alho, sendo refogado e esmagado aos poucos, misturado com um copo de farinha de milho. Aí se coloca sal e pimenta a gosto e a finalização é feita com cheiro verde e salsinha picados.

JIF: “No restaurante dou um toque final com mel e açúcar mascavo”.





### **Arroz doce**

Dois litros de leite, um copo de arroz e açúcar a gosto.

Quem preferir pode fazer açúcar queimado. Deixa ferver todos os ingredientes bem com um pedaço de canela em pau por pouco mais de uma hora. Para servir pode ser acrescentado um pouco de canela em pó.

### **Broa**

Manteiga

Três ovos

Dois copos de fubá

Põe a farinha de trigo até dar o ponto. E o açúcar. Mexe. Depois pega uma xicrinha e vai batendo. Põe um pouquinho de farinha e bate ela.



### **Rosca**

1 kg de farinha de trigo, 3 ovos, 3 conchas de óleo, 2 colheres de manteiga de leite, 1 xícara de chá de açúcar, 3 colheres de fermento de pão seco. Amassa bem, até a massa ficar rendada, deixa descansar meia hora, corta em três e faz os "tento". Aí enrola os "tento" e trança como trança de cabelo. Passa um pouco de óleo na lata, põe a trança na lata e deixa meia hora pra crescer. Põe no forno, mas não muito quente. Quando estiver amarelecendo, passa ovo com açúcar por cima, usando uma pena.

### **Feijão mexido**

Pica a cebola; deixa a manteiga de porco esquentar e joga a cebola dentro.

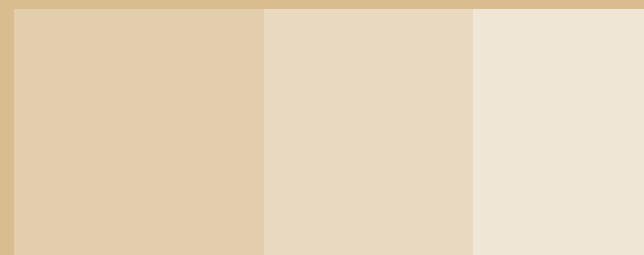
Cozinha o feijão, esquenta o óleo, põe cebola e alho, afoga, maceta e põe no feijão, e acrescenta mais água. Põe farinha de pilão (milho beiju) no feijão quente e mexe bem para cozinhar.





# GALE RRIA

Fazem parte  
desta história



# Agradecimento aos moradores de Aiuruoca

PRIMEIRO QUEREMOS AGRADECER A todos os moradores de Aiuruoca, que nos receberam em suas casas, e aos integrantes da Companhia de Reis do Vale da Pedra, que aceitaram a nossa companhia durante o giro de 2012.



À Zaba Moreau, Bárbara Helena da Paz e família, que nos deram um teto em Aiuruoca;  
ao Samir Sene e Elaine Rocha das Neves, que além do teto nos deram a maior força; à Roseli  
Luiza da Rocha, Jussara Moreira e Gilberto Pereira Ribeiro, que facilitaram nossos contatos  
com a Companhia; ao Felipe Siles, que ajudou com as partituras; à Ana Paula Agostini, que  
apostou no projeto; à Bárbara Malavoglia, que nos apresentou a Folia de Reis do Vale da  
Pedra e, por fim, a quem viabilizou a execução do livro, a Genzyme do Brasil.









Copyright © 2012. Todos os direitos reservados. Proibida a reprodução, total ou parcial.

**Idealização e produção**

Illúmina Imagens e Memória

**Organização e edição**

Ana Lucia Queiroz

Márcia Zoet

**Fotografia**

Márcia Zoet

**Pesquisa histórica**

Ana Lúcia Queiroz

**Pesquisa Musical**

Pedro Bruschi

Mariana Pilatos Corado (colaboração)

**Entrevistas e redação**

*Imagens e Memória*

Ana Lucia Queiroz

*Ladainhas*

Pedro Bruschi

Ana Lucia Queiroz

*Receitas*

Ruth Barros

Ana Lucia Queiroz

**Consultoria de texto**

Ruth Barros

**Direção de arte**

Fernando Dias

**Revisão**

Luciana Cassas

**Tratamento de imagens**

GFK Comunicação

**Transcrição de partituras**

Pedro Bruschi

**Assistente de Fotografia**

Luiz Felipe da Silva

**Editora Lettera**

**Editor**

José Augusto Altran

**Suporte administrativo**

Juliana Mércia Aragão Pinheiro e

Bruna Thalita Farias da Silva

As quadrinhas que acompanham as histórias de vida foram coletadas ou criadas por Odilon Carvalho da Silva

**Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)**

**Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil**

---

Índices para catálogo sistemático:

 **Lettera**

Rua Sete de Abril, 235 - conj. 304 - Centro - 01043-000 - São Paulo - SP - Tel./fax: (11) 3159-1919 - [www.letteradoc.com.br](http://www.letteradoc.com.br)



## Fontes

Contribuíram para o conteúdo deste livro as entrevistas realizadas com moradores locais, e também o livro *Aiuruoca, Matutu e Pedra do Papagaio*, de José Pedro de Oliveira Costa; os artigos de Ivan Vilela, *Música no espaço rural brasileiro* e *Vem Viola, vem cantando*; o artigo de Vera Irene Jurkevics, *Festas Religiosas, a Materialidade da fé*; o artigo *Folias e Festas de Reis: o mundo ritualístico dos cantadores da fé*, de Vanda Cunha Albieri Nery; as dissertações de mestrado *Os Reis da Canastra, os sentidos das devoções nas folias* de Ana Paula Horta e *Na jornada dos Santos Reis: uma etnografia da Folia de Reis do mestre Tachico*, de Wagner Neves Diniz Chaves e o trabalho de conclusão de graduação em música de Bruno Menegatti, *A banda de pífanos de Bedengó: transmissão de uma tradição oral*.



Apoio



mg.gov.br



**REDE MINAS**