

Publicações da Abaçaí Cultura e Arte



Publicações da Abaçai Cultura e Arte

Em todo o Brasil vêm tomando corpo as discussões sobre a importância dos bens culturais em geral e, de forma especial, aqueles que se enfeixam no conceito de Patrimônio Imaterial da Cultura. Tem contribuído para tal uma crescente conscientização, e até mesmo certo índice de “politização”, no seio dos movimentos culturais populares, como também a ampliação da atuação dos organismos responsáveis pelos reconhecimentos das tradições culturais.

Outra medida importante que está acontecendo em diversas partes do território nacional são os inventários que objetivam também o tombamento do bem material que dá suporte ao patrimônio imaterial.

É amplamente reconhecida a importância de promover e proteger a memória e as manifestações culturais representadas, em todo o mundo, por monumentos, sítios históricos e paisagens culturais.

Mas não só de aspectos físicos se constitui a cultura de um povo. Há muito mais, contido nas tradições, no folclore, nos saberes, nas línguas, nas festas, nos alimentos e em diversos outros aspectos e manifestações, transmitidos oral ou gestualmente, recriados coletivamente e modificados ao longo do tempo.

É com este propósito que a Abaçai Cultura e Arte, apresenta a proposta de uma série de publicações voltadas para o Patrimônio da Cultura Imaterial do Estado de São Paulo.

Publicações que são frutos de mais de 30 anos de pesquisas de Toninho Macedo, fundador e diretor cultural da Abaçai, pelo interior do estado, durante as festas, momentos rituais e, principalmente o cotidiano de pessoas ilustres: caipiras, caiçaras e piracuaras.

Além da pesquisa, estas publicações têm como objetivo oferecer subsídios para a formulação de políticas públicas de salvaguarda e valorização dos saberes e modos de fazer das tradições paulistas.

Os 3 títulos iniciais já aprovados na Lei Rouanet pelo artigo 18, permitindo o retorno de 100% do investimento.

Do Rio ao Oceano, 17 anos Revelando São Paulo, pronac 120690

A Mesa Paulista, Comer e Beber Juntos, pronac 1210207

Os Reinados de Congos em São Paulo, pronac 131449

Proposta de Distribuição

Cerca de 70% dos livros deverão ser distribuídos gratuitamente para bibliotecas públicas, Instituições culturais públicas e privadas, secretários, governador do estado, dirigentes de cultura dos municípios, demais autoridades, comunidades, mestres, detentores dos saberes e fazeres, imprensa, patrocinadores, MinC, pesquisadores, estudantes, colaboradores, Comissão Nacional de Folclore (26 membros), Comissões Paulistas de Folclore (40 núcleos).

Uma parcela será destinada à venda.

Características Técnicas

As publicações seguirão o formato abaixo, podendo variar a tiragem e a quantidade de páginas.

Formato aberto, com orelhas: 648X 280 cm

Formato fechado: 214X 280 cm

Papel miolo: couchê fosco 150 g

Papel capa: supremo duo design 350g

Impressão miolo: 04 X 04 cores

Impressão capa: 04 X 00 cores

A Mesa Paulista



*Preparo do João Deitado – Brôa de milho com recheio de goiabada, envolta na folha de bananeira e assada em forno à lenha.
São Francisco Xavier, SP*

O Comer e Beber Juntos

A Mesa Paulista, Comer e Beber Juntos contempla boa parte do universo cultural da culinária paulista, apresentando as personagens, a tradição, a história, memória e elementos que se relacionam aos hábitos alimentares dos paulistas, uma culinária plural que ainda hoje encontramos em todas as cidades do estado.

A Mesa Paulista mantém os traços característicos resultantes da interação alimentar entre índios, negros e portugueses. Nos alimentos bem como na forma de prepará-los.

O mapeamento e documentação dos mais variados aspectos da Mesa Paulista em seus contextos espontâneos é parte integrante desta publicação, procurando também intensificar as medidas de preservação, valorização e divulgação das mais variadas iguarias enquanto valor integrante do patrimônio cultural paulista

“A comida é mais que o alimento; resultante de formas particulares de preparo de certos alimentos e, juntamente com seu consumo, diferencia esta comunidade das de outras regiões do país, até mesmo fora dele. Embora apresentem alimentos em comum, perfazendo a base da alimentação em diferentes regiões, algumas formas de preparo e consumo são particulares e inerentes a cada cultura. Sendo assim, é a comida que, de um modo geral, pode auxiliar no estabelecimento de uma identidade, definindo, por isso mesmo, um grupo. A identidade do indivíduo e do grupo incide no reconhecimento dos mesmos alimentos, fazendo parte do seu cotidiano com as suas semelhantes formas de preparar e consumir.

As viagens cruzadas dinamizaram, e continuam a fazê-lo, a interação das culturas: “Através dos Oceanos emigraram inúmeras espécies vegetais que, pela sua importância econômica, pelo valor das trocas comerciais revolucionaram o xadrez sócio- político, dum Continente para o outro.” (Branquinho)

Das Américas seguiram para o Velho Mundo batatas, o milho, o feijão, o tomate, “espécies que bem se adaptaram e alargaram o espaço culinário noutros territórios”, de forma especial na Europa, onde eram desconhecidas antes de Colombo e de Cabral.

Num outro tempo espécies mediterrânicas vão viajar e implantar-se na América, sendo “o trigo, a oliveira e a vinha foram a tríade paradigmática”, como também a salsa, o aipo, o anis, o tomilho. Mais ainda aspargos, a cenoura, o nabo, as lentilhas, certas espécies de morangueiros e a groselheira.

Ainda hoje estas viagens e trocas continuam, e de forma muito mais acelerada. Os alimentos passaram a “viajar” mais facilmente, mundo afora.

Por este viés, e de forma especial, a cidade de São Paulo apresenta-nos hoje um grande desafio: umbus, cupuaçus e pequis, in natura ou processados (em polpas), são encontrados nas ruas do centro e mesmo em bairros. Em redes de supermercados e até mesmo em estabelecimentos menores.

No caso da cidade de São Paulo e alguns outros centros cosmopolitas no estado, é possível nas últimas décadas aquisição dos mais variados tipos de farinhas, e outros gêneros, produzidos nos mais variados cantos do Brasil.”

Os Reinados de Congos em São Paulo



Seu Franciso Gusmão, do Moçambique da Vila do Tesouro – São José dos Campos, SP

Os Reinados de Congos em São Paulo*

O livro apresenta o histórico dos reinados no Brasil e sua grande presença e importância no Estado de São Paulo.

Tem como objetivos (1) evidenciar e contribuir na salvaguarda e valorização dos Reinados de Congos do Estado de São Paulo, um complexo de manifestações culturais de raiz negro brasileira de extrema importância para o Estado. Atualmente temos contato com 50 reinados de congos espalhados pelo interior e metrópole. (2) Ampliar o mapeamento no estado de São Paulo, das congadas e assemelhados, e (3) tornar as companhias de congos conhecidas e valorizadas no próprio município e comunidade onde vivem.

Para a compreensão do universo dos congos em São Paulo, é de extrema importância sua compreensão no todo de que faz parte no Brasil, bem como os lastros dos elementos que o constituem em África.

Sendo assim partindo dos aspectos históricos e culturais de importantes regiões do continente africano, da introdução da cultura africana no país em decorrência da escravidão de várias nações africanas, da miscigenação com as tradições religiosas dos colonizadores portugueses e também dos indígenas brasileiros, traça-se o surgimento desta tradição por todo o Brasil, com nomes e formatos diferenciados, em particular na região centro-sul do país.

Esta publicação surge a partir do dossiê de mais de 120 páginas, elaborado por Toninho Macedo, sobre a presença do reinado de congos do estado de São Paulo, que foi base para o encaminhamento do reconhecimento desta manifestação como patrimônio da Cultura Imaterial do Estado, pelo Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico Artístico, Arquitetônico e Turístico de São Paulo – CONDEPHAAT.

“Sabemos que já no início da colonização (1532), foram introduzidos os primeiros negros traficados para o trabalho nos engenhos de açúcar que se formaram em São Vicente. E que estes eram bântu².

Os bântu, no Brasil, têm um papel preponderante na formação da nacionalidade brasileira, e, nesse sentido, muitos estudos têm sido elaborados, tocantes, principalmente, à linguagem, às contribuições lingüísticas ao português brasileiro, sobretudo as advindas do Kimbundo e do Kikongo.

Também ao nosso estofo bântu são creditadas, de forma especial nossa musicalidade especial e nossa corporalidade que, quando aproximadas, são responsáveis pela significativa diversidade de nossas danças.

Assim também o tão rico universo congueiro de Norte a Sul do Brasil, todo ele oriundo do cadinho do Rosário. Das Irmandades do Rosário.

As festas de devoção a Nossa Senhora do Rosário, com toda sua diversidade, são celebradas de um extremo ao outro de nosso país, ao som de tambores e faustosas coroações de reis negros. Realizadas nas Irmandades negras em meio à diversidade cultural do Brasil Colonial, ainda hoje estão presentes em grande parte do nosso país. O destaque fica para o estado de Minas Gerais, onde existem várias irmandades religiosas com seus reinados de Nossa Senhora do Rosário, São Benedito e Santa Ifigênia.”

Do Rio ao Oceano 17 anos Revelando São Paulo



Procissão de Nossa Senhora do Livramento. Iporanga ,SP

Do Rio ao Oceano: 17 anos Revelando São Paulo

O livro *Do Rio ao Oceano* apresenta os textos base para a realização das 48 edições do Revelando São Paulo, Festival da Cultura Paulista Tradicional (de 1996 até hoje), evento que reúne num só local, as tradições culturais paulistas com a presença de mais de 9000 integrantes da cultura tradicional e suas expressões, como a culinária, artesanato, folguedos, danças, cantos e celebrações. Sempre inspirados pelo Movimento de Cultura de Paz, da qual a Abaçai é signatária.

Muito mais que uma compilação de textos produzidos ao longo de 17 anos, esta publicação apresenta um grande panorama atual do Patrimônio da Cultura Imaterial do Estado de São Paulo. O Revelando São Paulo, como o próprio nome diz, revela a grande efervescência da cultura tradicional, viva em todas as regiões do estado, diferente de uma visão ainda muito difundida de que o chamado progresso e globalização teriam acabado com as tradições culturais.

“Saber de pessoas que ainda olham as estrelas para manter seus rumos, pode causar estranheza, ou mesmo susto, à maioria dos mortais. Mas elas ainda são um fato em meio às populações caiçaras. Pessoas que ainda sabem cultivar a arte da espera. Esperar a lua certa para tirar o barro, a palha, a madeira. Só os tiram na minguante.

‘Tem que saber esperar a lua. Na crescente, por exemplo, dá um bichu na paia que só dexa as ripa. Na maderá dá punilha (um tipo de broca).’

Que ainda sabem observar, pacientemente nas costeiras, os movimentos das marés para ver a hora propícia para o lanço certo. Se é noite, e o céu está limpo, saem e guiam-se pelas estrelas e a lua, ou seguem direto pela costeira. Põem a canoa e a vida em rumo. Assim agem os que praticam a pesca pequena. Apóiam-se em conhecimentos transmitidos por seus ancestrais, pelos mais velhos da comunidade ou adquiridos pela interação com os companheiros no ofício; conhecimentos sobre o estabelecimento de rotas, previsão do tempo, manobras, localização de cardumes. Prescindindo de rádios, sonares e outros equipamentos, contam com a experiência e o saber adquiridos – a capacidade de observação dos astros, dos ventos e das marés.

Atividade importante para a sobrevivência do caiçara, não devendo ser diferente com a riqueza fluvial da região, pelo santuário que é o Mar de Dentro...”

*Excerto do texto A gente marca a estrela e... atravessa,
de Toninho Macedo para o IX Revelando São Paulo,
Festival da Cultura Paulista Tradicional,
edição capital, 2005.*

Abaçai Cultura e Arte

Sílvio Marcondes de Castro

Diretor Executivo

Toninho Macedo

Diretor Cultural

Luiz Carlos Vinha

Diretor Administrativo Financeiro

Omar Fuad Abdelmalack

Diretor Técnico Operacional

Contato

Diego Dionísio

Assessoria de Comunicação

dionisio@abacai.org.br

Tel.: (11) 3312-2903

Abaçai Cultura e Arte

Av. Cásper Líbero, 390, 7º andar, conj. 713

São Paulo - Centro - Cep: 01033-000

Tel.: 3312-2900

www.abacai.org.br

www.facebook.com/abacai.culturaearte

