

Editorial

LICENÇA
PARA MATAR

Reportagem de **O TEMPO** de ontem revela que é crescente em nossa sociedade, certamente por causa das deficiências do aparato de segurança pública, o desejo do cidadão comum de ter uma arma de fogo para se defender.

Isso o que indicam os 120 pedidos de registro de armas feitos semanalmente à Polícia Federal. A maioria deles, cerca de 70%, é indeferida, mas, mesmo assim, os registros de posse de arma de fogo vêm aumentando.

Em 2014, eles foram 1.071, pulando para 2.696 em 2015. Os registros autorizam que o indivíduo tenha uma arma em casa ou na empresa. Já a permissão para andar armado na rua é mais difícil: no ano passado, foram apenas 16.

Direito de porte só têm militares, policiais, agentes penitenciários, promotores e juízes, além de cidadãos comuns que comprovem estar sendo ameaçados. Minas é o quarto Estado no país em número de armas registradas: 29.458.

Mesmo assim, por dia, nove pessoas morreram por tiro em 2016. Os autores da maioria dos assassinatos são bandidos, que possuem armas sem registro, conseguidas por roubo, contrabando e outros meios.

Com base nisso, prospera no país uma campanha contra o Estatuto do Desarmamento, financiada em parte pela indústria bélica. Na Câmara, um projeto de lei que revoga restrições do estatuto está prestes a ser votado.

Colocar uma arma na mão de um cidadão requer muita responsabilidade do Estado e do próprio indivíduo. Em 2015, 3.857 pessoas foram assassinadas no Estado por arma de fogo. Isso é 59% mais que acidentes de trânsito.

Como nos Estados Unidos, onde a Segunda Emenda, de 1791, dá o direito de o cidadão manter e portar uma arma de fogo. Lá, elas matam tanto quanto os acidentes com veículos de transporte individual, excetuando-se as motos.

Entre os países civilizados, os EUA são um caso à parte, justamente por causa da posse de armas de fogo. Enquanto na Alemanha morrem duas pessoas para cada 1 milhão, nos EUA são 31 por 1 milhão, 27 por dia.

SEMPRE EDITORA LTDA

FUNDADOR Vittorio Medioli
PRESIDENTE Laura Medioli
VICE-PRESIDENTE Marina Medioli
DIRETOR EXECUTIVO Heron Guimarães

GERENTE COMERCIAL
Alessandra Soares

GERENTE DE TECNOLOGIA
Fábio A. Santos

GERENTE INDUSTRIAL
Guilherme Reis

GERENTE DE MARKETING
Monique Araki

GERENTE DE CIRCULAÇÃO
Isabel Santos

GERENTE DE ASSINATURA
Fernanda Rodrigues

EDITORA EXECUTIVA
Lúcia Castro

SECRETÁRIA DE REDAÇÃO
Michele Borges da Costa

ADJUNTO DA SECRETARIA DE REDAÇÃO
Murilo Rocha

CHEFE DE REPORTAGEM
Renata Nunes

EDITORES

Opinião: Victor de Almeida

Economia: Karlon Aredes

Magazine: Milton Luiz

Brasil/Mundo/Interessa: Aline Reskalla

Política: Ricardo Corrêa

Esportes: Denner Taylor

Cidades: Marina Schettini

Primeira: Frederico Duboc

Fotografia: Rejane Araújo

O.PINIÃO



FÁTIMA OLIVEIRA

Médica

fatimaoliveira@ig.com.br

Catolicismo popular e memórias
dos 'Dias Grandes' no sertão

O Vaticano era proprietário da maior frota bacalhoeira

Tenho como patrimônios culturais familiares, que ainda hoje são marcantes em minha vida de sertaneja, a gastronomia religiosa do “Dia do Nascimento” (Natal) e a dos “Dias Grandes” (nome da Semana Santa no sertão), onde pontificam também minhas lembranças da queimação ou malhação do Judas no Sábado de Aleluia.

Havia uma “meninada judeira” em Graça Aranha, onde fazer Judas com cabeça de mamão verde e olhinhos de peteca (bola de gude) era uma linda brincadeira de criança! “Fazendo Judas, aprendi ou descobri que sabia versejar, lá pelos 8 anos de idade”, pois testamento de Judas dos legítimos é escrito em versos! Ouvir a leitura do testamento de um Judas oficial do lugar é um doce delírio, pois há sempre algo picante a decifrar, sobretudo insinuações sobre “cornices” e teúdas e manteúdas de uns e outros...

A Semana Santa, segundo as leis do catolicismo popular que comandavam o viver em minha família, era um tempo de silêncio, jejum e mil e uma proibições, mas das comidas ainda hoje sinto o odor. Portanto, foi com um misto de raiva e ternura que, num jantar natalino na casa da amiga feminista Maria Elvira, em Belo Horizonte, ouvi de uma das convidadas uma história que me fez pesquisar muito sobre o bacalhau e depois escrever o artigo “Sua Excelência, o bacalhau, na culinária da Semana Santa”.

Naquele lauto banquete, ouvi falar pela primeira vez sobre a bicha (fila) das indulgências para comer carne na Semana Santa em Portugal! Não tenho certeza, mas acho que a contadora foi Beth Pimenta, fundadora da Água de Cheiro.

Ela estava em Portugal na Semana Santa e ficou espantada com as filas enormes de pessoas com sacolinhas de carne em volta das igrejas católicas. Ao indagar o que era aquilo, recebeu como resposta que, para comer carne, que ficava baratíssima naquele período, era preciso que ela fosse abençoada pelo padre!

Evidentemente, percebi na hora que a “bicha da carne” colocava a nu o logro cultural e religioso no qual fui criada: na Quaresma, era seguido à risca o preceito de não comer carne na Quarta-Feira de Cinzas; em nenhuma sexta-feira naque-

Ficou espantada com as filas nas igrejas. Para comer carne, que ficava baratíssima naquele período, era preciso que ela fosse abençoada pelo padre!

les 40 dias, e em nenhum dia da Semana Santa porque ela era dedicada a guardar contritamente a dor sofrida por Jesus Cristo, com rezação, mortificação, jejum e silêncio!

“Desde fim do século XV, começo do XVI, o Vaticano, em reconhecimento ao sofrimento de Nosso Senhor Jesus Cristo, decretou que os cristãos não poderiam consumir carnes quentes durante a Quaresma. Dizem que o Vaticano era proprietário da maior frota bacalhoeira – caravelas para a pesca do bacalhau que levavam os dóris, barcos a remo, nos quais os pescadores (bacalhoeiros) se lançavam ao mar para a pesca. Visando maximizar seus lucros, o Vaticano proi-

biu o consumo de carne durante a Quaresma, quando então as vendas de bacalhau explodiram. Já era um alimento apreciado nas camadas populares europeias, sobretudo portuguesas, por ser nutritivo e barato”. (“Sua Excelência, o bacalhau, na culinária da Semana Santa”, **O TEMPO**, 19.4.2011).

Dizia vovó Maria: “Se Deus inventou comida melhor do que bacalhau, guardou só para ele”. Foi seu amor pelo bacalhau que tornou sua descendência amante incondicional da culinária bacalhoeira, e eu vivo quebrando a cabeça tentando reproduzir suas receitas! Já recuperei o bacalhau à espanhola, o arroz de toucinho com bacalhau, mas não consigo fazer suas misteriosas trouxinhas de couve com bacalhau no borralho, que iam ao borralho enroladas em folhas de bananeira, já que desconhecíamos o papel-alumínio!

Vovó era uma sábia sem igual.

DUKE

