



**DE UMA TRADIÇÃO NATALINA À
FOLIA DE MOMO:
AS ORIGENS DO
CARNAVAL**

Há sempre um
Rei do Carnaval
– **O REI MOMO** –
e ele é sempre
gordinho!



ESTÁ DE BRAÇOS
ABERTOS













NILÓPOLIS











MÁSCARA NEGRA (ZÉ KETI)

Tanto riso,
Oh! quanta alegria,
Mais de mil palhaços no salão
Arlequim está chorando
Pelo amor da Colombina
No meio da multidão!

Foi bom te ver outra vez
Tá fazendo um ano,
Foi no carnaval que passou,
Eu sou aquele Pierrot,
Que te abraçou,
E te beijou, meu amor,
Na mesma máscara negra
Que esconde teu rosto
Eu quero matar a saudade.

Vou beijar-te agora,
Não me leve a mal,
Hoje é carnaval!



*Mas quais são as
verdadeiras
origens do
Carnaval?*

BACANAL ou a FESTA EM HONRA AO DEUS BACO, O DEUS DO VINHO



O termo BACANAL foi sendo transformado até assumir o atual significado de ORGIA. Como muitas celebrações carnavalescas eram consideradas orgiásticas pelos líderes religiosos – Católicos, mas principalmente os Protestantes, dentre estes os Puritanos e Calvinistas – o carnaval das Antilhas, por exemplo, foi e é ainda muitas vezes chamado de um “bacanal”.

Nesse caso a linguística gerou uma grande incompreensão histórica: a associação do Carnaval com a Bacanália da Roma Antiga.

Entretanto, quando vemos que a BACANÁLIA FOI PROIBIDA NA ROMA ANTIGA NO ANO 183 BCE E QUE ELA JÁ TINHA DESAPARECIDO NO COMEÇO DA ERA CRISTÃ, NADA MAIS ERRÔNIO QUE ASSOCIAR O CARNAVAL COM ESSA FESTA PAGÃ.



SATURNALIA

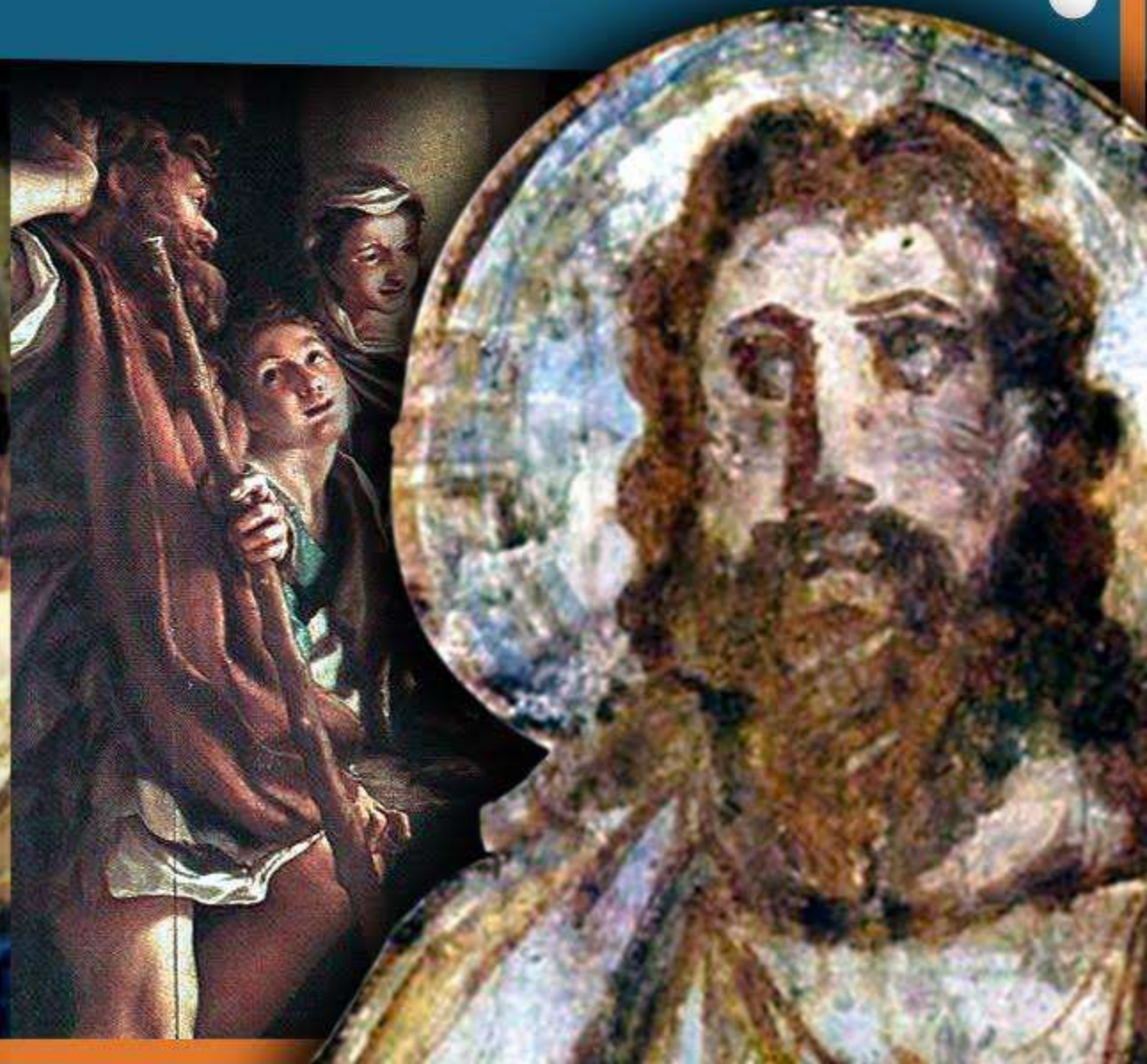
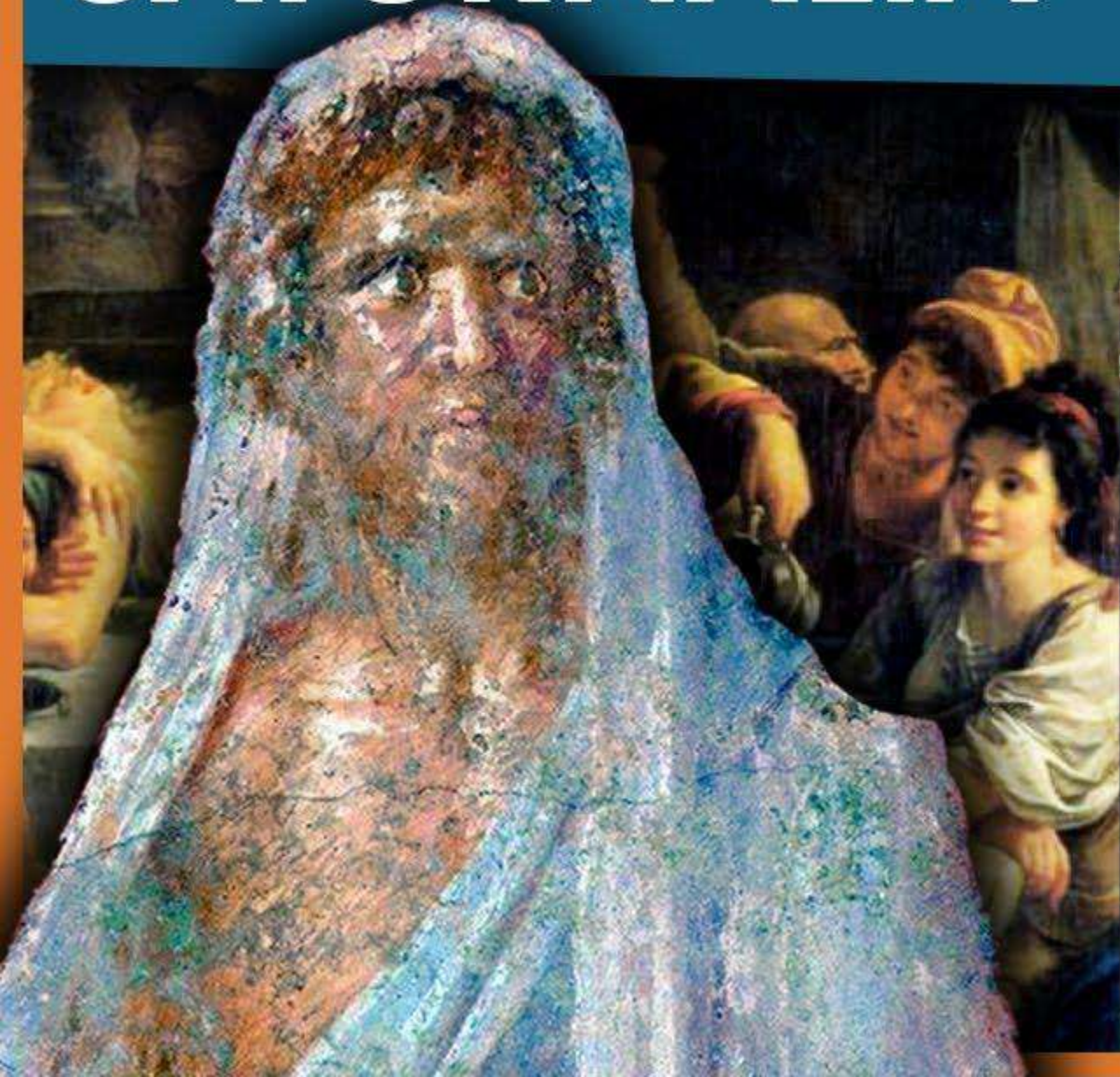
CALLET (LOUVRE)

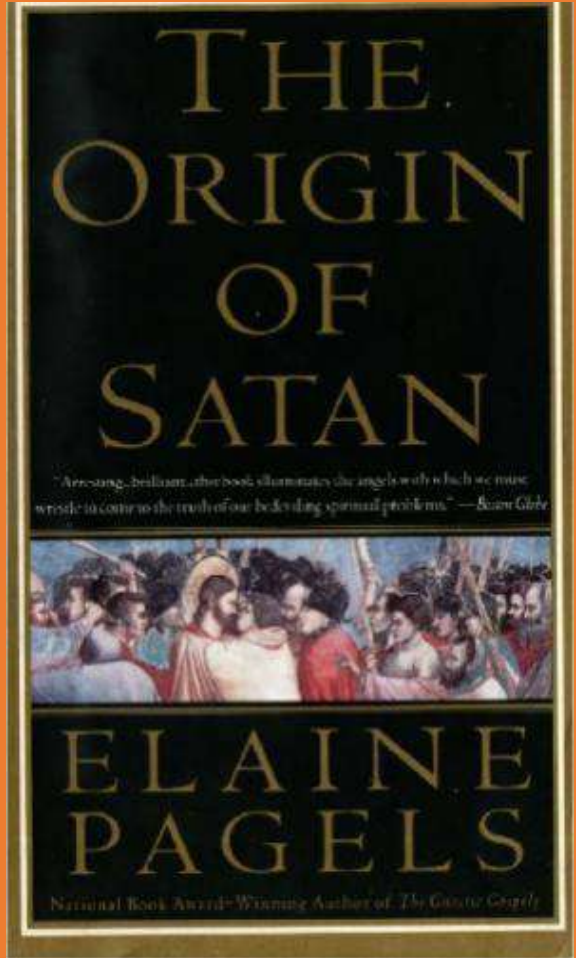
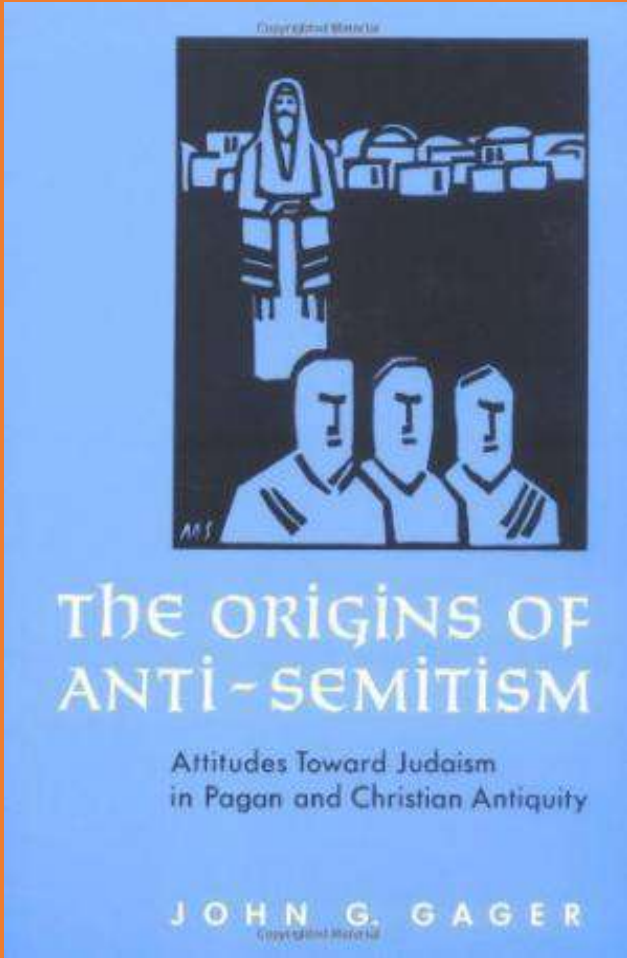
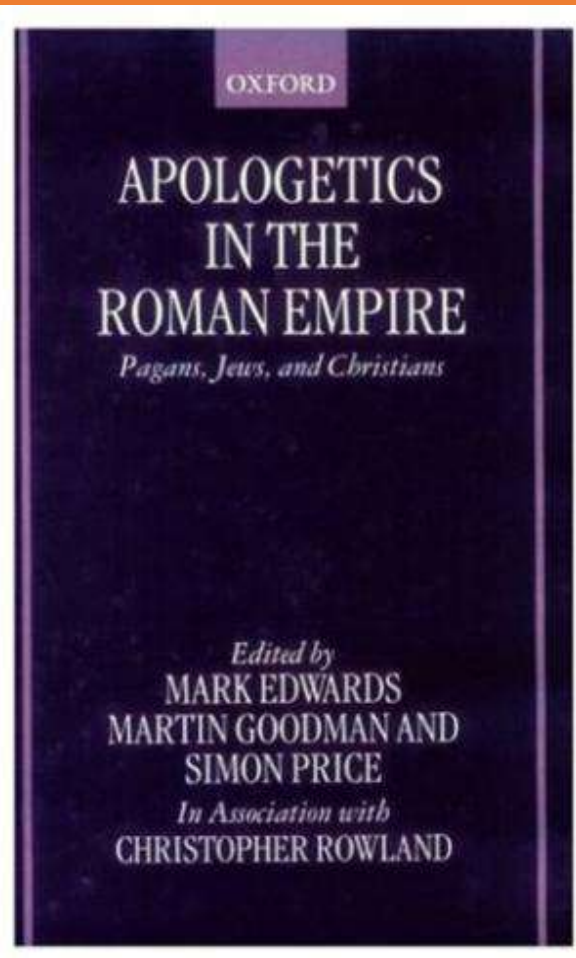
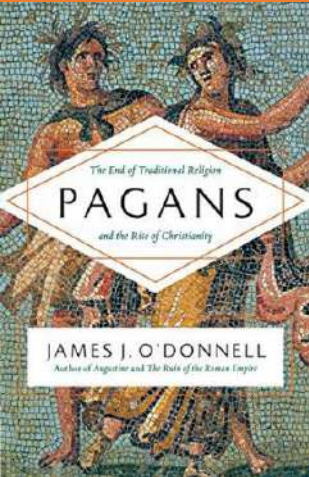
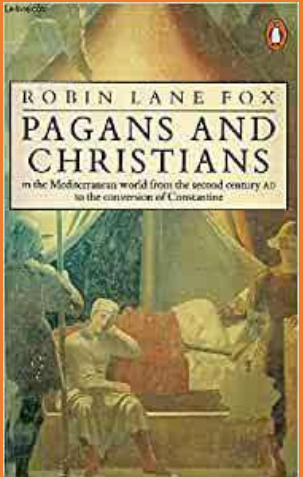
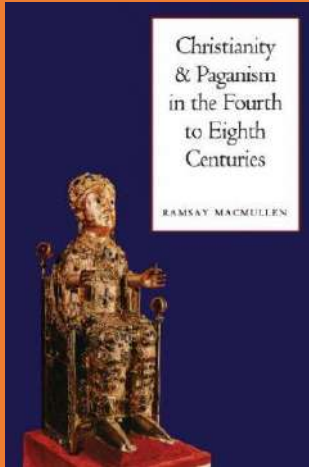
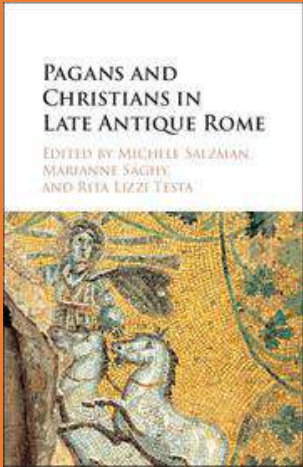
Durante a SATURNÁLIA havia uma tradição muito curiosa: uma inversão de papéis entre as diferentes classes sociais.

Na Saturnália os escravos agiam os amos e os amos como escravos. Os amos eram obrigados a servir seus escravos e esses lhes pregavam peças, faziam brincadeiras e às vezes os ridicularizavam. Elegia-se o “Rei da Festa”. Evidentemente os escravos sabiam até onde podiam ir com as brincadeiras ... porque terminada a Saturnália, eles voltavam a ser escravos ...

Alguns estudiosos creem que essa foi a maneira que os Romanos encontraram de criar uma válvula de escape, já que a população escrava era enorme e poderia se insurgir de um momento a outro.

SATURNALIA = CHRISTMAS ?





NOTAR QUE OS POVOS CHAMADOS DE “PAGÃOS” PELOS CRISTÃOS NÃO SE VIAM COMO “PAGÃOS” PORQUE ELES TINHAM SIM UMA RELIGIÃO.

Aliás, era o contrario! Um dos motivos das perseguições dos Romanos aos primeiros cristãos era justamente porque os Romanos achavam que esses cristãos eram ... ATEUS!

Eles tinham suas religiões, só que não eram a mesma nos novos donos do poder.

Exatamente o mesmo quando os Gregos e Romanos chamavam de “BÁRBAROS” os povos que não falavam o mesmo idioma que eles ou que não se comportavam (comiam ou bebiam, etc,) como eles.

**O resultado foi que a maioria das celebrações
Católicas são resultado do SINCRETISMO
entre tradições “pagãs” e a nascente teologia
do Cristianismo.**

Como exemplo, pensem nas celebrações do Candomblé e da Umbanda no Brasil, onde as religiões de matriz Africana se mesclaram com a Religião Católica e com as crenças dos Nativos do Brasil.





KALENDAS IANUARIUS

Calendário ⇒ vem do latim
KALENDARIIUM ⇒ que por sua
vez vem do latim *KALENDAE*, o
primeiro dia de cada mês do
ano romano.

Na Grécia e Roma antigas o ano começava em MARÇO, já que ainda não havia o mês de janeiro.

Na Roma Antiga o calendário sofreu gradualmente modificações até chegar a um ano de 10 meses: **MARTIUS** (março), **APRILIS** (abril), **MAIUS** (maio), **IUNIUS** (junho), **QUINTILIS** (quinto mês), **SEXTILIS** (sexto mês), **SEPTEMBER** (sétimo mês), **OCTOBER** (oitavo mês), **NOVEMBER** (nono mês) e **DECEMBER** (décimo mês).

Mensis Martius

Mensis Aprilis

Mensis Maius

Mensis Iunius

Mensis Quintilis

Mensis Sextilis

Mensis September

Mensis October

Mensis November

Mensis December

Para fazer os ajustes necessários do calendário lunar com relação ao ano solar até o período do governo de Numa Pompílio os Romanos acrescentavam alguns dias aos meses ou um mês inteiro a cada 2 ou 3 anos. A esse mês eles davam o nome de MENSIS INTERCALARIS (o nome é óbvio) ou MENSIS MERCEDONIO.

Os Egípcios, entretanto, começaram a usar o calendário solar por motivos práticos.

Finalmente em 46 BCE Júlio César instituiu reformas e o calendário romano foi então chamado de CALENDÁRIO JULIANO.

O mês de JULHO mudou de nome de QUINTILIS para IULIUS depois do assassinato de Júlio César. Marco Antônio assim o homenageou já que julho era o mês do aniversário de César.

Quando Marco Antônio foi derrotado por Augusto o calendário mudou novamente: foram acrescentados dois novos meses - **MENSIS IANUARIUS** (janeiro) e **MENSIS FEBRUARIUS** (fevereiro) – e acabou-se a festa do mês adicional a cada 2 ou 3 anos, já que isso era usado politicamente para aumentar o tempo de governo de alguns políticos “nada católicos”.

E daí o Augusto mudou o nome do antigo sexto mês – **SEXTILIS** – para **MENSIS AUGUSTUS** ... Isso foi no ano 8 BCE e temos até o nome da lei que decretou a mudança do nome do mês : *Lex Pacuvia de Mense Augusto* ...

	English	Latin		Meaning	Length in days ^{[30][31][18][19]}			
					1st year (cmn.)	2nd year (leap)	3rd year (cmn.)	4th year (leap)
1.	January	I.	Mensis Ianuarius	Month of Janus	29	29	29	29
2.	February	II.	Mensis Februarius	Month of the Februa	28	23	28	24
	Intercalary Month		Intercalaris Mensis (Mercedonius)	Month of Wages		27		27
3.	March	III.	Mensis Martius	Month of Mars	31	31	31	31
4.	April	IV.	Mensis Aprilis	Month of Aphrodite – from which the Etruscan Apru might have been derived	29	29	29	29
5.	May	V.	Mensis Maius	Month of Maia	31	31	31	31
6.	June	VI.	Mensis Iunius	Month of Juno	29	29	29	29
7.	July	VII.	Mensis Quintilis	Fifth Month (from the earlier calendar starting in March)	31	31	31	31
8.	August	VIII.	Mensis Sextilis	Sixth Month	29	29	29	29
9.	September	IX.	Mensis September	Seventh Month	29	29	29	29
10.	October	X.	Mensis October	Eighth Month	31	31	31	31
11.	November	XI.	Mensis November	Ninth Month	29	29	29	29
12.	December	XII.	Mensis December	Tenth Month	29	29	29	29
Whole year:					355	377	355	378

Kalends of January

Lucy Grig

<https://doi.org/10.1093/acrefore/9780199381135.013.8307>

Published online: 28 June 2021

Extract

The Kalends of January was a festival that involved both official and private celebrations and rituals; its durability as a new year festival into Late Antiquity and beyond is striking.

January 1 was the beginning of the consular year (from the mid-2nd century onwards, codified in the reform of the calendar under Julius Caesar),¹ and marked by the public consultation of the auguries and the procession of the new consuls to the Capitol for the customary vows and sacrifices.² During the imperial period vows of loyalty to the emperor were made by the senate,³ the army,⁴ and provincials on this date.⁵ As part of the extension of the period of Kalends celebration, the making of yearly *vota publica*, originally on January 1, became fixed on January 3.⁶ *Strenae* (“good luck presents”) were given both to and by the emperor, as well as being shared by individuals more broadly.

Keywords: Roman religion, festivals, calendar, vow

Subjects: Christianity

- Durante as Calendas de Janeiro as pessoas trocavam presentes na Roma Antiga. Em principio eram coisas simples, como folhas e ramos de louro, figos secos (*STRENAE*), tâmaras ou bolinhos de mel e outras doçuras, indicando que desejavam um ano próspero e sem problemas para quem davam os presentes.

- Esse costume permanece entre nós até hoje: são as *ÉTRENNES DE NOEL* dos franceses e os nossos presentes de Natal.

- A Igreja Católica tentou fortemente acabar com esse costume na Idade Média.



J. Linderski

<https://doi.org/10.1093/acrefore/9780199381135.013.6104>

Published online: 07 March 2016

Extract

Strenae, originally the luck-bringing (mostly laurel) twigs (from the grove of the goddess Strenia), also figs, honey-cakes, and dates; later any gifts, lamps, coins, and even gold, exchanged by the Romans (and accompanied by good wishes) on New Year's Day. In the case of the houses of the **rex sacrorum* and the major **flamines*, the temple of Vesta, and the *curiae* (see CURIA (1)), the laurel branches were placed there on 1 March, the old New Year (Festus *Gloss. Lat.* 408; Ov. *Fast.* 1. 175–226; 3. 137–42; Suet. *Aug.* 57; *Tib.* 34; Mart. 8. 33; 13. 27; Macrobi. *Sat.* 1. 12. 6; Symm., *Relat.* 7, 15; Lydus, *Mens.* 4. 4; ILS 7214). Hence the meaning of *strena* as ‘good omen’ (already in Plautus). The custom was (unsuccessfully) combated by the Church (cf. August; *Serm.* 198. 2).

Subjects: Roman Myth and Religion



Libum

**Bolo de mel e
ricota
(Cato o Velho)**

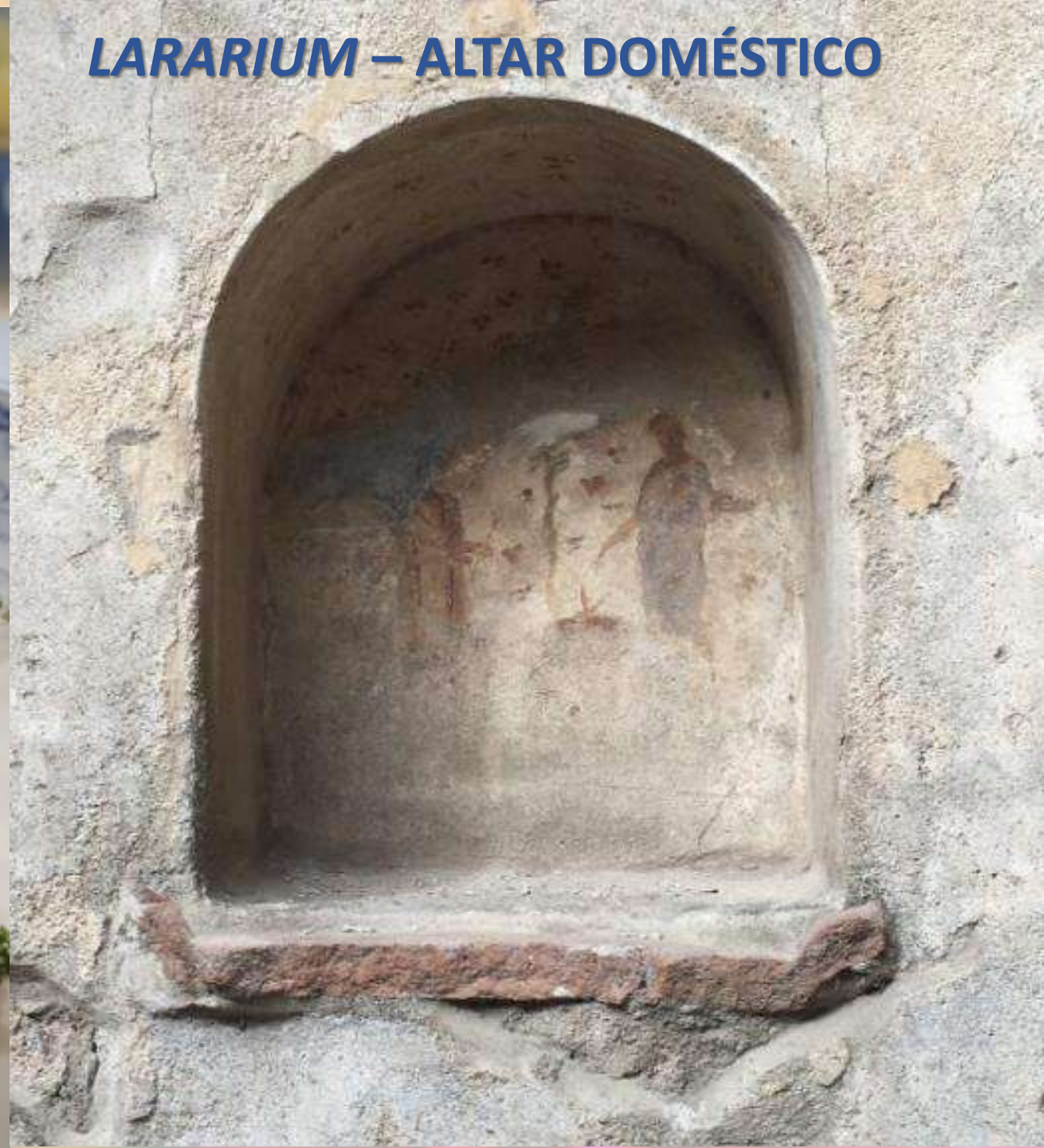
Libum hoc modo facito. Casei P. II bene disterat in mortario. Ubi bene distriverit, farinae siligineae libram aut, si voles tenerius esse, selibram similaginis eodem indito permiscetoque cum caseo bene. Ovum unum addito et una permisceto bene. Inde panem facito, folia subdito, in foco caldo sub testu coquito leniter.

Libum (simples)

- ❖ 900 g de ricota escorrida
- ❖ 450 g de farinha de trigo (integral para um libum rústico ou com metade de farinha branca para um libum mais refinado)
- ❖ 2 ovos
- ❖ Folhas de louro para forrar a forma
- ❖ Pignole (noz de pinheiro) para decorar, opcional

Desfazer a ricota e bater até que ela fique cremosa. Juntar a farinha e os ovos, misturando bem, até formar uma massa uniforme. Deixar repousar por pelo menos uns 15 minutos. Formar um ou dois pães redondos. Cobrir o fundo de uma forma com folhas de louro e colocar os pães sobre as folhas de louro. Decorar com pignole se quiser. Deixe repousar por uns 15 mAssar bem devagar, coberto com uma forma de cerâmica porosa, sobre brasas (pode ser na churrasqueira) ou sem cobrir, no forno do fogão, por cerca de 1 hora.

LARARIUM – ALTAR DOMÉSTICO



Libum doce

- ❖ 900 g de ricota escorrida
- ❖ 550 g de farinha de trigo (integral para um libum rústico ou farinha com parte de farinha branca para um libum mais refinado)
- ❖ 2 ovos
- ❖ 1 xícara de mel ou de melado de romã, de tâmaras ou 'mosto cotto' (melado de uva)
- ❖ Folhas de louro para forrar a forma
- ❖ Pignole (noz de pinheiro) para decorar, opcional

Desfazer a ricota e bater até que ela fique cremosa. Juntar a farinha, os ovos e o mel misturando bem, até formar uma massa uniforme. Deixar repousar por pelo menos uns 15 minutos. Formar um ou dois pães redondos. Cobrir o fundo de uma forma com folhas de louro e colocar os pães sobre as folhas de louro. Decorar com pignole se quiser. Deixe repousar por uns 15 mAssar bem devagar, coberto com uma forma de cerâmica porosa, sobre brasas (pode ser na churrasqueira) ou sem cobrir, no forno do fogão, por cerca de 1 hora.

Nota: temos notícias de pães como esse na Grécia Antiga sendo usando como oferendas no final das colheitas (final do outono) e também entre os povos semitas, principalmente os judeus. A mistura de leite e mel é extremamente representativa da cultura judaica. Israel era descrita como a Terra Prometida, aonde corre em abundância o leite e o mel.





O NATAL NA IDADE
MÉDIA ERA UM
MISTO DE TRADIÇÕES
'PAGÃS' E CRISTÃS

Os ritos invernais começavam em **NOVEMBRO**, com o São Martinho (11 de Novembro, dia da matança), depois com a celebração dos mortos (**HALLOWEEN**), com o solstício de inverno (Natal), os 12 dias e terminavam geralmente com a Epifania ou Dia de Reis ou se extendiam até **FEVEREIRO** ou **MARÇO**.



Ou seja, durante toda a época Pré-Cristã e o período chamado Baixa Idade Média, em que a Europa era basicamente uma região AGRÍCOLA, o INVERNO era um período de descanso, como um tipo de “férias prolongadas”.

Havia evidentemente uma distinção social na Europa, mas nada tão marcado quando o que veremos mais tarde, na Alta Idade Média e no começo da Era Moderna. Servos e senhores conviviam muitas vezes nos mesmos espaços físicos, inclusive comiam juntos. Então era comum as celebrações incluírem pessoas das diversas classes, nobres, guerreiros e servos.

Tampouco podemos esquecer que **NOSSAS TRADIÇÕES E RITOS ATUAIS** seguem o que foi criado lentamente na **EUROPA**, ou seja, **NÓS HOJE SEGUIMOS OS RITOS QUE ERAM PRATICADOS NOS INVERNOS EUROPEUS** mesmo estando no Hemisfério Sul.

Por esse motivo muitas coisas parecem não ter sentido para nós, brasileiros, que vivemos em um país tropical. Mas as origens dessas celebrações estavam todas marcadas pela **DANÇA NÓRDICA DAS HORAS**.

E O CARNAVAL É UMA DESSAS CELEBRAÇÕES BASEADAS NOS RITUAIS DO INVERNO EUROPEU ...

Com o processo de urbanização na Europa a partir dos anos 1000 – 1200 vamos notar que as celebrações de Natal vão sendo gradualmente reduzidas, terminando na Epifania: são os **TWELVE DAYS OF CHRISTMAS**.







A partir do século 18 e principalmente no século 19, com a Revolução Industrial e a urbanização massiva, o Natal passa a ser um só dia e não mais o longo período de festas e descanso da Idade Média.



SCROOGE

AND

MARLEY

MONEYLENDERS



NATAL MEDIEVAL: DE SÃO MARTINHO À QUARESMA





**Era melhor o povo comer o que
tinha sobrado do inverno, antes
que as temperaturas mais altas
da primavera acabasse
estragando os alimentos....**



Marten van Cleve - Carnival in a Village with Beggars Dancing.

Da mesma forma que a Igreja Católica associou o Natal e a Páscoa (e mais tarde o São João e o Finados) aos ritos pagãos, ela fez o mesmo com o Carnaval.

Só que gradualmente, em lugar de ser um longo período entre o Natal e Epifania e a Páscoa, o Carnaval foi sendo cada vez mais confinado a alguns dias do ano.



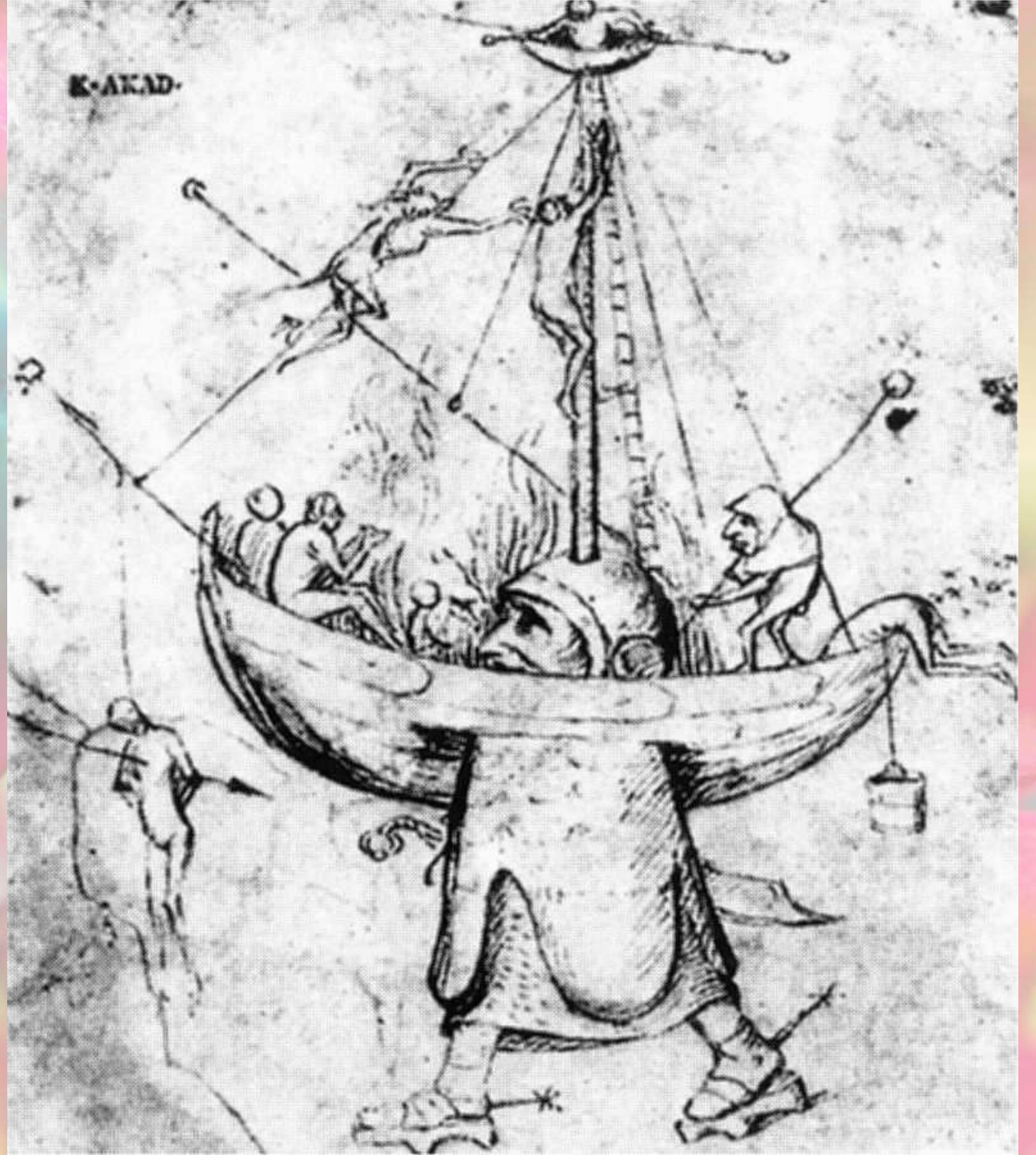
10 GRITO DE
CARNAVAL



Em inúmeros sermões e textos Cristãos usava-se o exemplo do BARCO, do NAVIO da NAVE, para explicar a nova doutrina: “a nave da Igreja do Batismo”, “o navio de Maria”.

E o povo começou a fazer procissões com carros no formato de barcos e festas suntuosas para celebrar a vépera da Quaresma – ou celebrar o começo da Primavera, já que as duas coisas estavam íntimamente ligadas no inconsciente coletivo ...

A Igreja Católica condenou esse “deboche diabólico” e “rituais pagãos”, evidentemente. Já em 325 o Concílio de Niceia (aquele do “creio em Deus Pai Todo Poderoso, etc, etc” tentou acabar com os festivais “pagãos”.





Hieronymus Bos - Inuenter

Daer platbreuck geschaen is in stroom in de hanc
 Daer sien hem de daghen vier eenen huyken an

En al tiert syn gheselschap datte moeghen seiden
 Het sullen de sijnere in de blauw schuorte herten

Cath. excelsior 1555
 cum gratia et privilegio

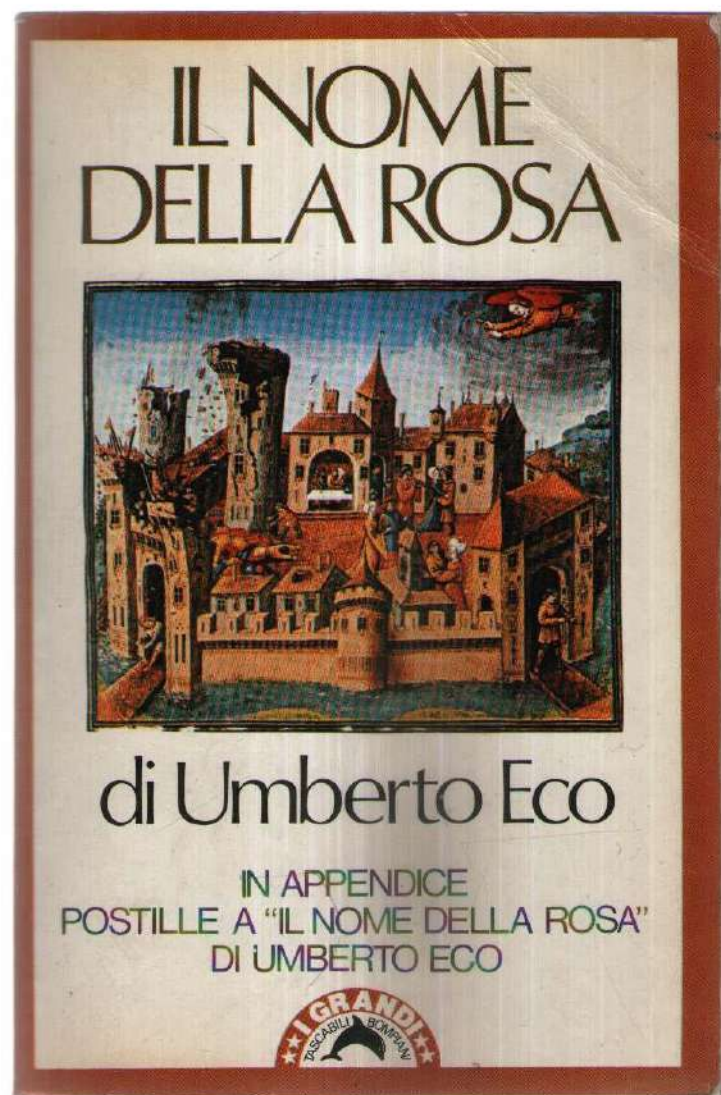




Los anacoretas



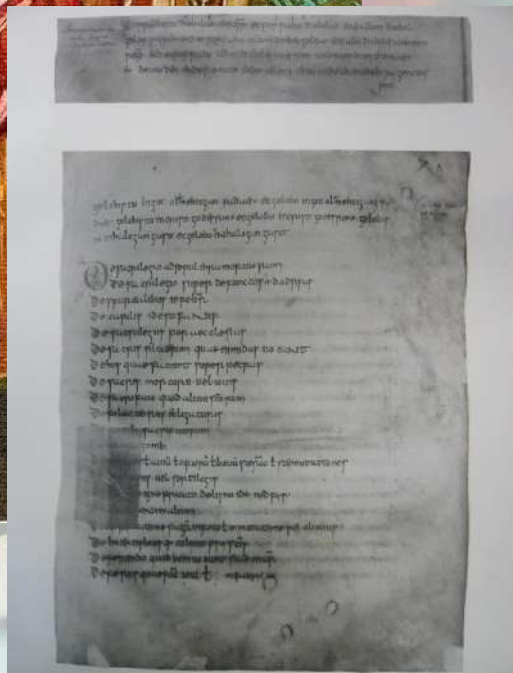
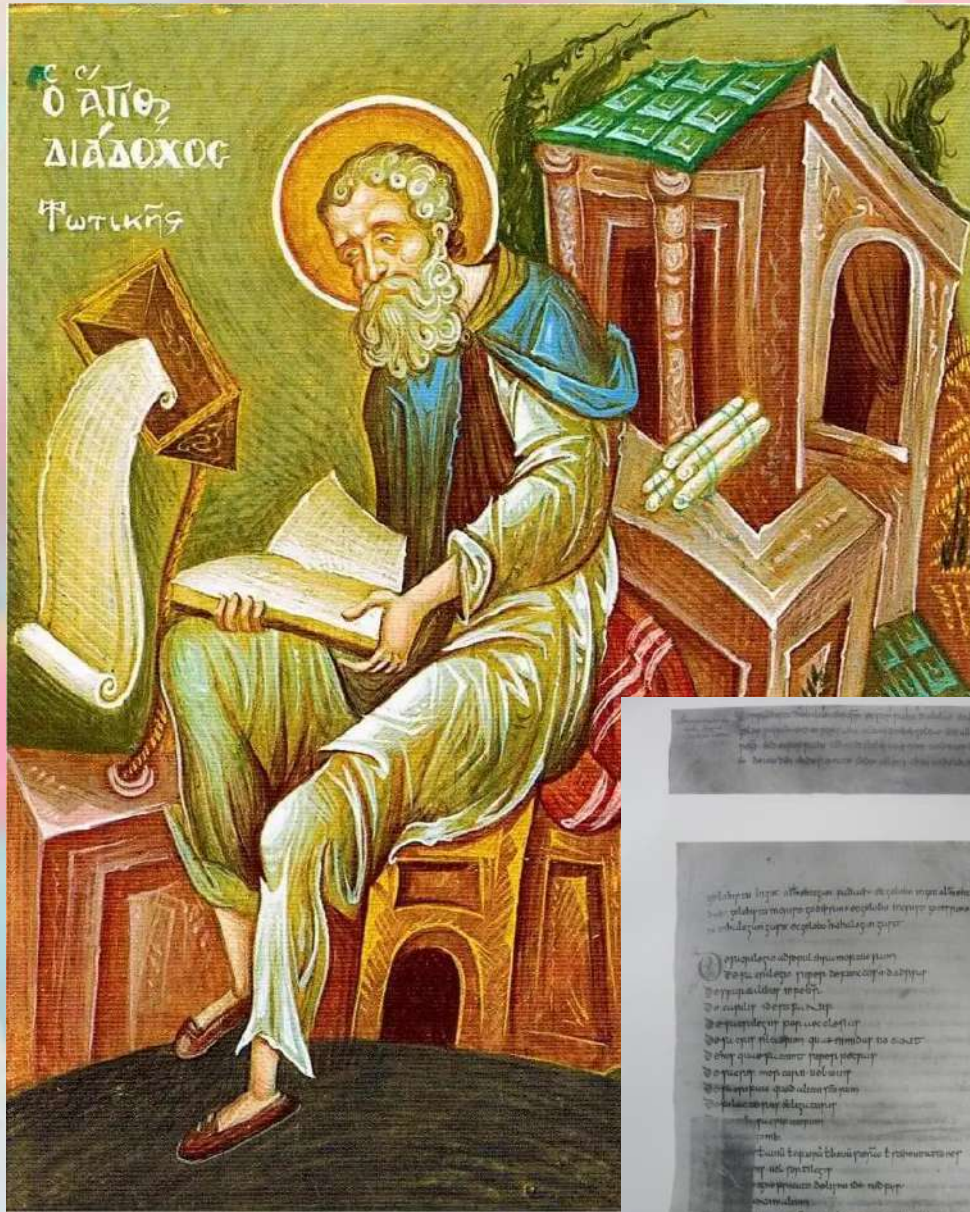
Até o riso era condenado pelos primeiros codificadores da doutrina. Se dizia por exemplo que a uma virgem não permitido rir ...





O Papa Gregório o Grande (590-604) decidiu que deveria haver um período de jejum antes da Páscoa, mas todavia os detalhes demoraram para ser decididos, como por exemplo a duração.

Dessa forma todo o Carnaval foi colocado antes da Quaresma, marcando uma clara divisão entre os costumes pagãos e Cristãos.



Vários sínodos e concílios tentaram por as coisas na linha.

Cesário, bispo de Arles (470-542) protestava nos seus sermões contra as práticas pagãs e parece que esses sermões foram a base do **INDICULUS SUPERSTITIONUM ET PAGANARIUM** (pequeno código das superstições e práticas pagãs), que foi redigido no Sínodo de Leptines em 742 e durante o qual o SPURCALIBUS EM FEVEREIRO FOI CONDENADO.

Essa foi talvez a primeira – de muitas - tentativas de acabar com o Carnaval.

„Nous avons ordonné que chaque évêque devrait veiller à l'entière abolition des superstitions païennes, telles que les sacrifices des morts, les sortilèges, les enchantements, les bandelettes, les victimes que des hommes insensés immolent, comme des idolâtres, auprès des églises, au nom des martyrs ou des confesseurs, et enfin ces feux sacrilèges qu'ils nomment nefratres.“



„Indiculus superstitionum et paganiarum“
An 743 de l'ère vulgaire.



Um dos costumes desse “longo” Carnaval eram as tradições de reverter os papéis na sociedade e das pessoas usarem máscaras e disfarces, como uma forma de “afastar o inverno”, mandar embora o inverno e trazer o sol e o calor de volta à Terra.

Essas tradições são bem mais antigas que o Carnaval Católico, como já vimos em webinários anteriores.

Krampus







EPIFANIA, DIA DE REIS

Bolo Rei













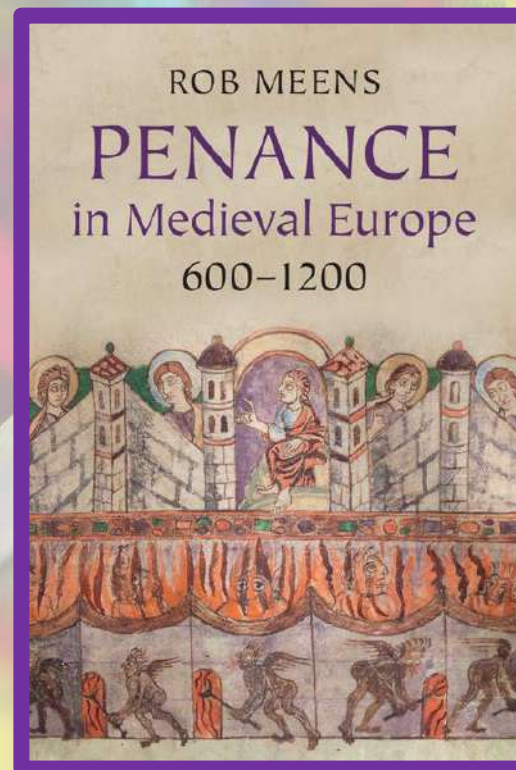
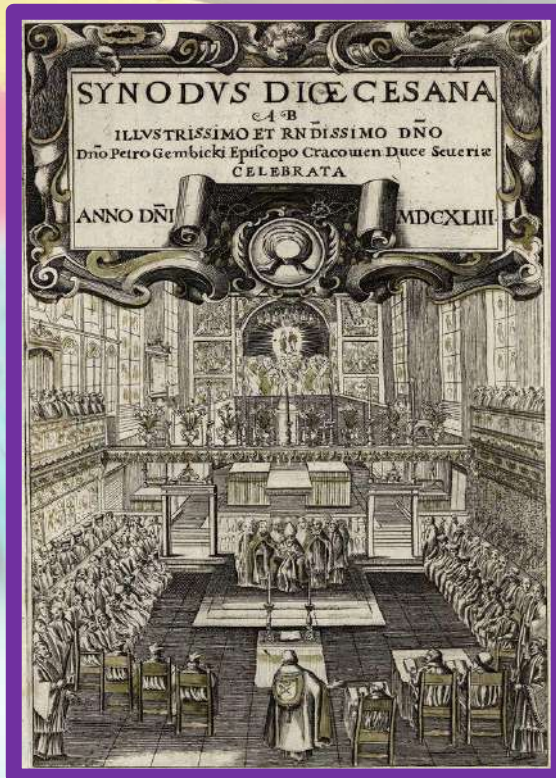




No ano de 743 o Sínodo de Leptines (uma localidade cerca de Binche, na atual Bélgica) declarou furiosamente contra os excessos do mês de fevereiro. E aí surgiu a frase:

“Quem em fevereiro por meio de atos pouco honestos tenta afastar o inverno não é um Cristão, mas um Pagão.

Os livros de confissões, que continham as listas dos pecados e suas respectivas penitências, nos deixaram mais informações sobre como as pessoas se vestiam com animais ou como velhas durante as festas de Janeiro e Fevereiro. E a penitência para isso não era pouca: eram considerados pecados muito graves!





PENSADOR

Urso velho não aprende
truque novo e; urso
novo não caí em truque
velho.

Gradualmente as autoridades eclesiásticas começaram a entender que não conseguiriam banir as antigas tradições. Então o mais sábio foi incorporá-las em diversos graus no processo de cristianização.


Muitas das antigas festividades acabaram se tornando parte do ANO LITÚRGICO QUE É PRATICADO ATÉ HOJE.



MATA A COBA E MOSTRA O PAU

TUDO QUE VOCÊ AINDA NÃO VIU

A letter addressed in 601 by Pope Gregory the Great to Abbot Mellitus, giving him instructions to be handed on to Augustine of Canterbury, throws a vivid light on the process by which heathen sacrificial feasts were turned into Christian festivals. "Because," the Pope says of the Anglo-Saxons, "they are wont to slay many oxen in sacrifices to demons, some solemnity should be put in the place of this, so that on the day of the dedication of the churches, or the nativities of the holy martyrs whose relics are placed there, they may make for themselves tabernacles of branches of trees around those churches which have been changed from heathen temples, and may celebrate the solemnity with religious feasting. Nor let them now sacrifice animals to the Devil, but to the praise of God kill animals for their own eating, and render thanks to the Giver of all for their abundance; so that while some outward joys are retained for them, they may more readily respond to inward joys For from obdurate minds it is undoubtedly impossible to cut off everything at once, because he who strives to ascend to the highest place rises by degrees or steps and not by leaps."{46}







1091:
NASCE OFICIALMENTE O
CARNAVAL!



O Papa Urbano II (o que lançou a primeira Cruzada) foi quem colocou ordem na questão do Carnaval e Quaresma.

No Sínodo de Benevento em 1091 o começo da Quaresma foi oficialmente estabelecido como sendo a QUARTA-FEIRA DE CINZAS. A duração do jejum já havia sido estabelecida em 40 dias.

O Carnaval, ou melhor, a TERÇA-FEIRA GORDA, foi oficialmente aceita pelo Cristianismo em 1091 e após ele começava a Quaresma na QUARTA-FEIRA DE CINZAS.



La Fête des Fous - Carnaval du Moyen Age

A Igreja Católica cria dentro da liturgia a FESTA DOS LOUCOS.

Baseado no MAGNIFICAT a liturgia mostrava um mundo ao contrario, onde os humildes eram exaltados. Subdiáconos faziam o papel de Papa, crianças faziam o papel de bispos, os padres usavam chouriços e linguiças durante missa no lugar da hóstia e do vinho. Fumaça era usada no lugar do incenso. Era uma forma de EXALTAR OS HUMILDES, COMO DESCRITO NO MAGNIFICAT.



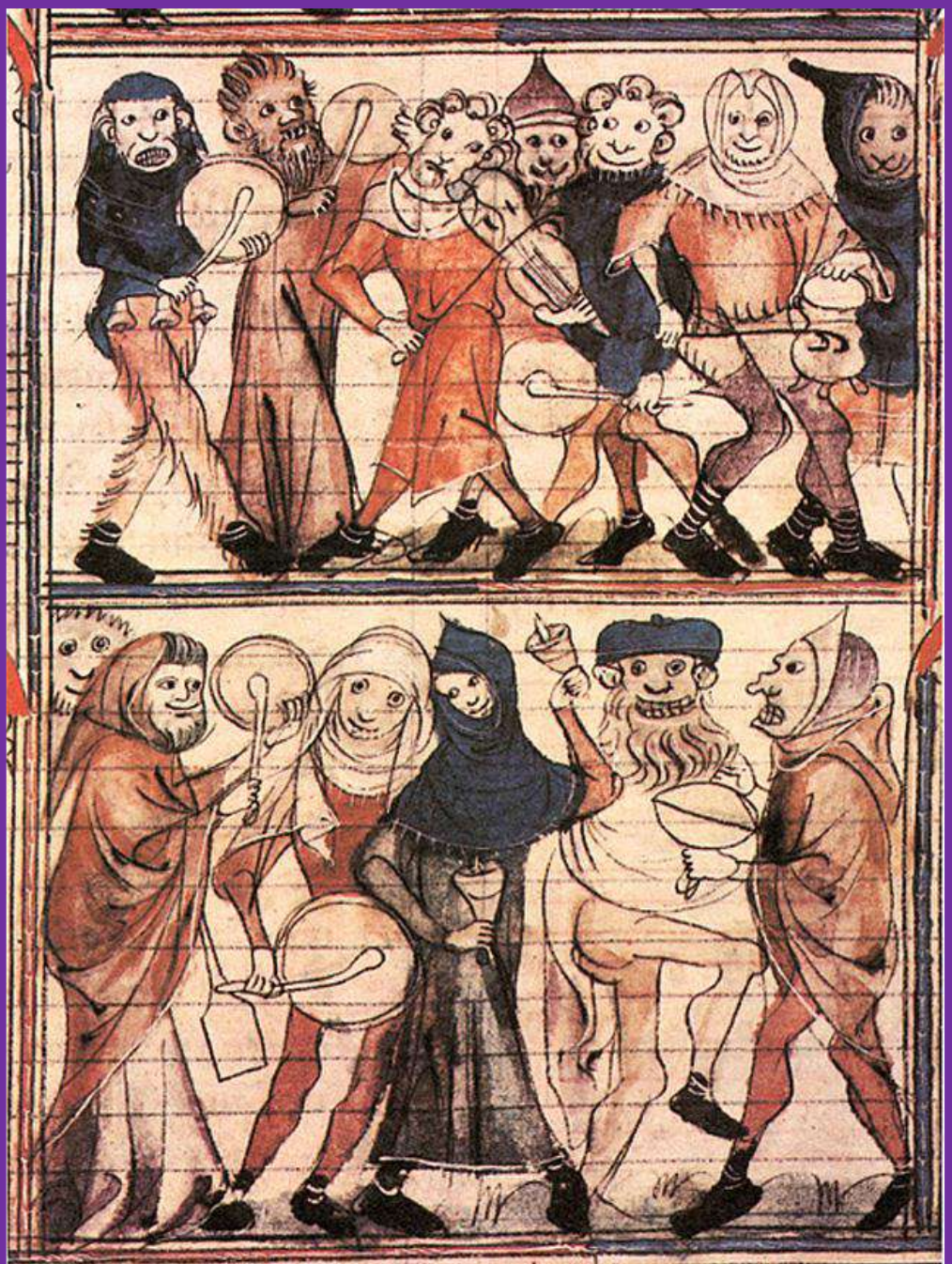
Traditional verse division		Text source	Bach's Magnificat
1.	Magnificat anima mea Dominum.	Luke 1:46	movement 1
2.	Et exultavit spiritus meus in Deo salutari meo.	Luke 1:47	movement 2
3.	Quia respexit humilitatem ancillae suae ecce enim ex hoc beatam me dicent omnes generationes.	Luke 1:48	movement 3 and 4
4.	Quia fecit mihi magna qui potens est et sanctum nomen ejus.	Luke 1:49	movement 5
5.	Et misericordia ejus a progenie in progenies timentibus eum.	Luke 1:50	movement 6
6.	Fecit potentiam in brachio suo dispersit superbos mente cordis sui.	Luke 1:51	movement 7
7.	Deposuit potentes de sede et exaltavit humiles.	Luke 1:52	movement 8
8.	Esurientes implevit bonis et divites dimisit inanes.	Luke 1:53	movement 9
9.	Suscepit Israel puerum suum recordatus misericordiae suae.	Luke 1:54	movement 10
10.	Sicut locutus est ad patres nostros Abraham et semini ejus in saecula.	Luke 1:55	movement 11
11.	Gloria Patri, et Filio et Spiritui Sancto.	Doxology	movement 12, C time part
12.	Sicut erat in principio, et nunc, et semper et in saecula saeculorum. Amen.		movement 12, $\frac{3}{4}$ time part



SACRED FOLLY

A New History of the Feast of Fools

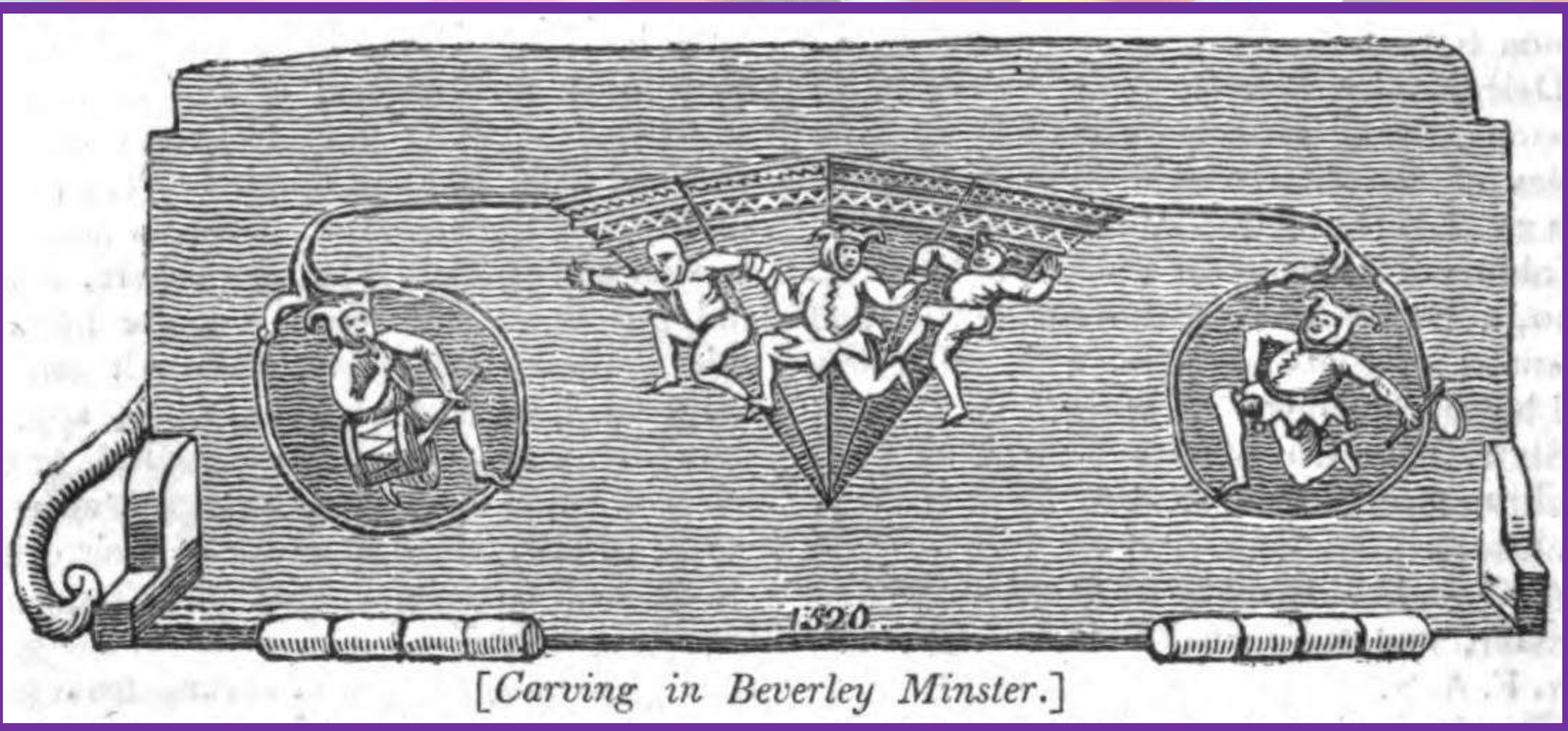
MAX HARRIS



PRINCIPAIS LOCAIS ONDE A FESTA DOS LOUCOS ERA CELEBRADA













The Ship of Fools by Hieronymus Bosch (1490) depicts another view closer to the celebration of the Feast.



Os papas e demais líderes religiosos começaram a participar das celebrações do Carnaval, inclusive angariando fundo e participando dos desfiles. Até jogos de dados passaram a ser permitidos!

O auge do Carnaval passou a ser os 3 dias que antecediam a quarta-feira de cinzas, exatamente como hoje.

O anonimato proporcionado pelas máscaras permitia que às pessoas se expressar livremente, sem tantos perigos. E nesses momentos as críticas às classes mais altas – reis, nobres e ricos comerciantes – mas também aos membros da Igreja e do clero – Papa e bispos – passaram a ser cada vez mais ácidas e sarcásticas.



MARTINHO V – O PAPA CARNAVAL

Martinho V foi eleito no dia 11 de Novembro de 1417 e foi alcunhado “Papa Carnevale” ... porque ele achava que o Carnaval durava muito pouco tempo!





A Festa dos Loucos começou a desagradar à Igreja, já que ela via nas representações feitas dentro das próprias igrejas e catedrais uma crítica severa à instituição e às suas regalias.

Na missa celebrada durante o dia 28 de dezembro comemorando o MASSACRE DOS INOCENTES dava-se o poder às crianças de entrarem nas igrejas e até mesmo colocarem os padres dentro de carroças cheias de esterco. Os meninos do coro se transformavam nos “boy bishops”, os meninos bispos. Dançava-se dentro das igrejas. Chouriços e linguiças faziam parte das celebrações.

O mais baixo clero assumia o papel de líderes da Igreja e um deles era coroado Papa.

Invariavelmente atiravam-se objetos, em água mas também alimentos e até mesmo esterco, nas altas personalidades da vida pública e da Igreja que ousassem sair de suas casas. Com o tempo essa “brincadeira” foi sendo transformada até virar os “limões de cheior” do entrudo e os lança-perfume e hoje confetes e serpentinas dos nossos carnavais.



Entretanto, em 1445 a Igreja atacou a festa furiosamente. Teólogos em Paris achavam que o Carnaval tinha perdido o controle. Eles lançaram uma série de proibições e escreveram uma carta onde descreviam os excessos:

*“Os padres usam máscaras durante a missa, eles dançam no altar vestidos de mulheres, de casamenteiras ou menestrelis e cantam canções escandalosas. No altar eles comem **CHOURIÇO DE SANGUE** e **LINGUIÇAS DE CARNE**. Eles jogam dados e sapatos velhos são queimados no lugar do incenso. Eles também correm e saltam dentro das igrejas. Depois dessa missa eles vão para as ruas vestidos com seus disfarces. Com carroças e carrinhos eles vagam através da cidade e dão performances vergonhosas para excitar as gargalhadas da audiência, a qual eles incitam ainda mais com canções sujas e gestos obscenos.”*





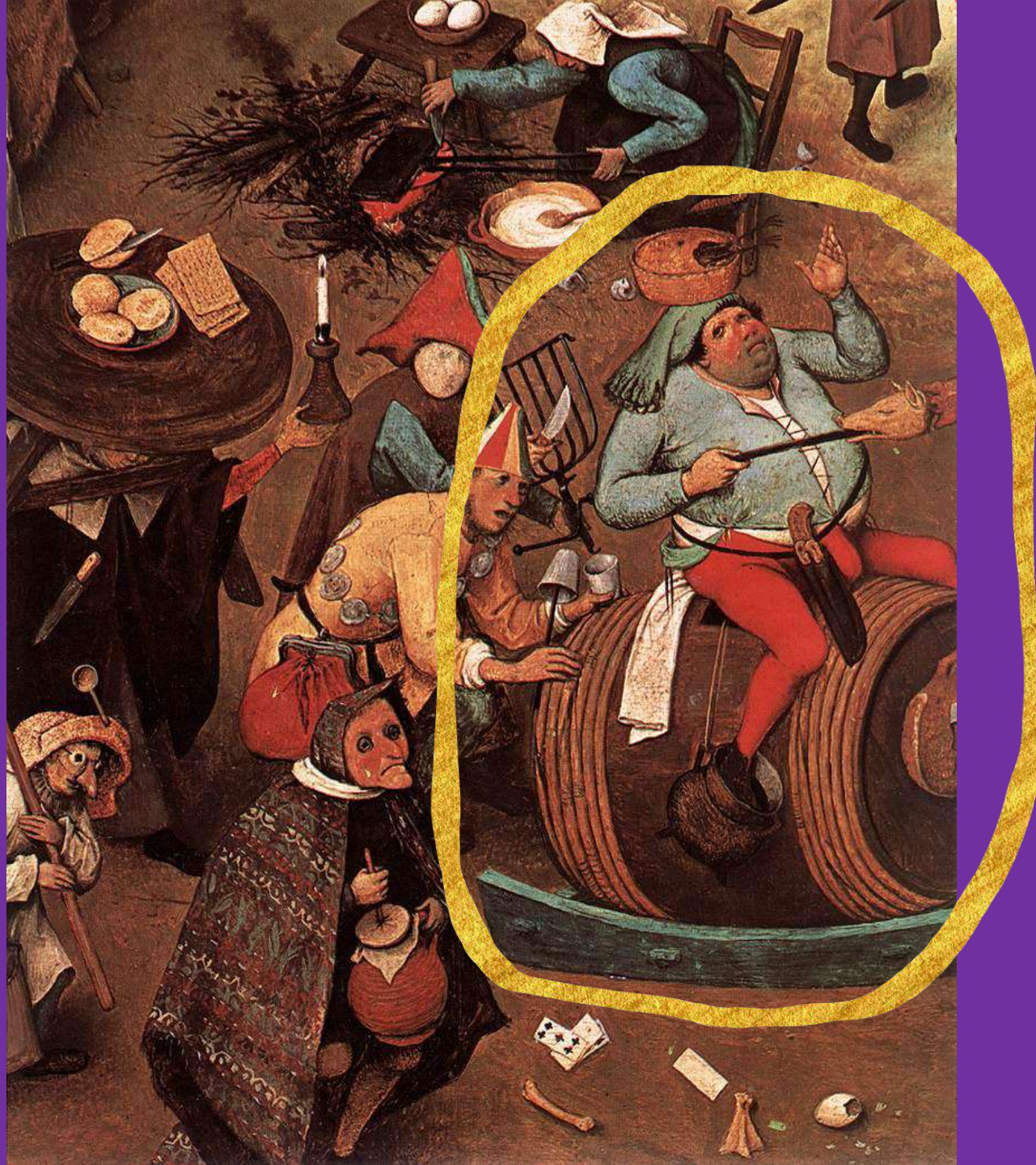
A BATALHA DO CARNAVAL E DA QUARESMA

**E porque os Católicos comem
pescado na Quaresma**

BRAMBILLA, Ambrogio
Italian printmaker (active 1579–1599 in Rome)















**PORQUE OS CATÓLICOS
COMEM PESCADOS NA
QUARESMA?**

Civilizados



Bárbaros

**DIETA
MEDITERRÂNEA**

**DIETA DO
NORTE DA
EUROPA**





Bread & Water, Wine & Oil

AN ORTHODOX CHRISTIAN EXPERIENCE OF GOD



Archimandrite Meletios Webber

"A carne, carne cria "

"A carne do acém é pouca e sabe bem, mas não é para quem filhos tem"

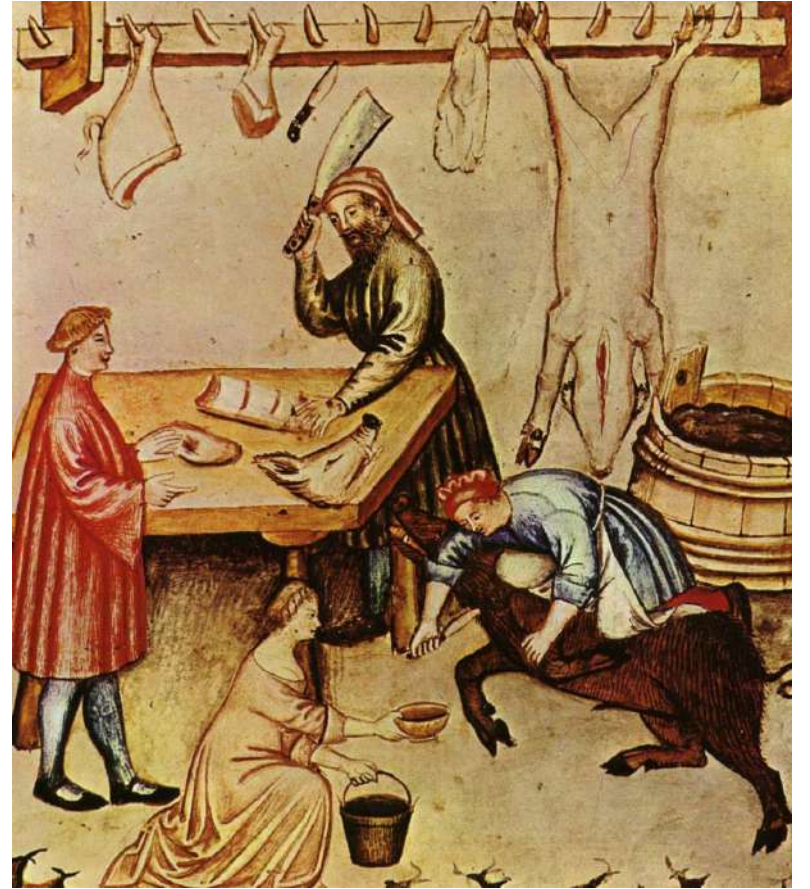
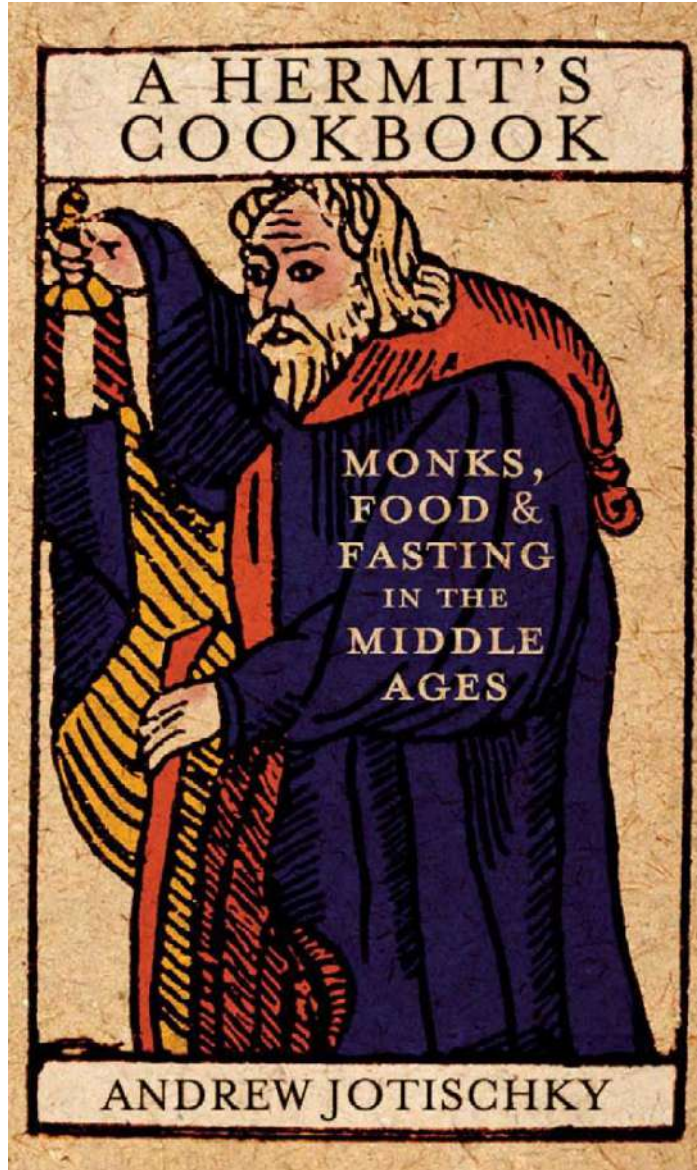
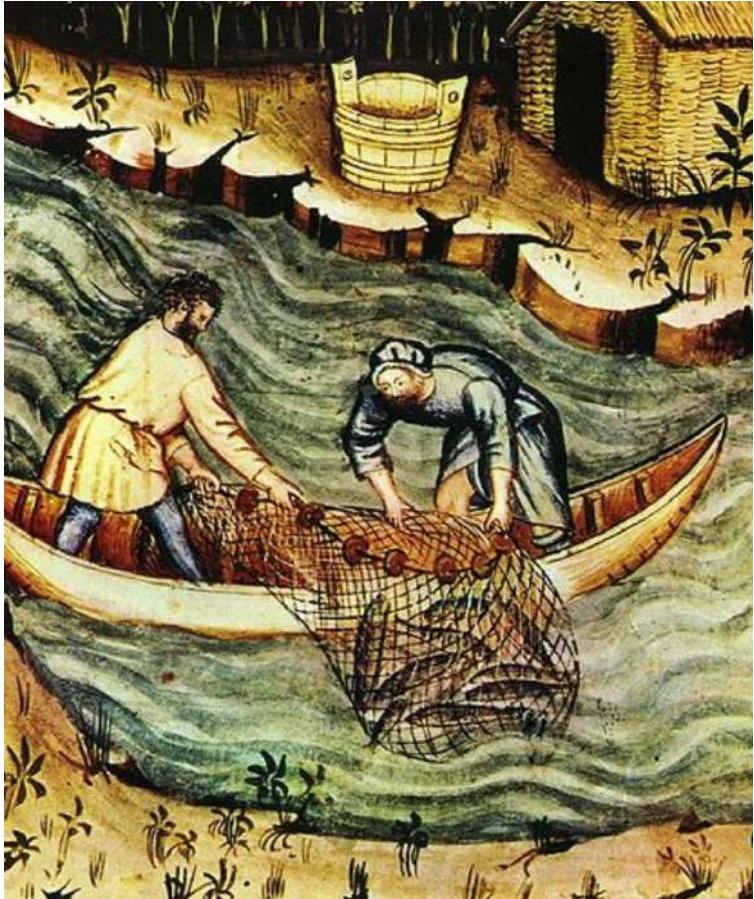
"Carne por peixe, não a deixes"

"Peixe não puxa carroça"

"Carne de vaca, bem cozida e mal assada"

"Carne de hoje faz o homem são"

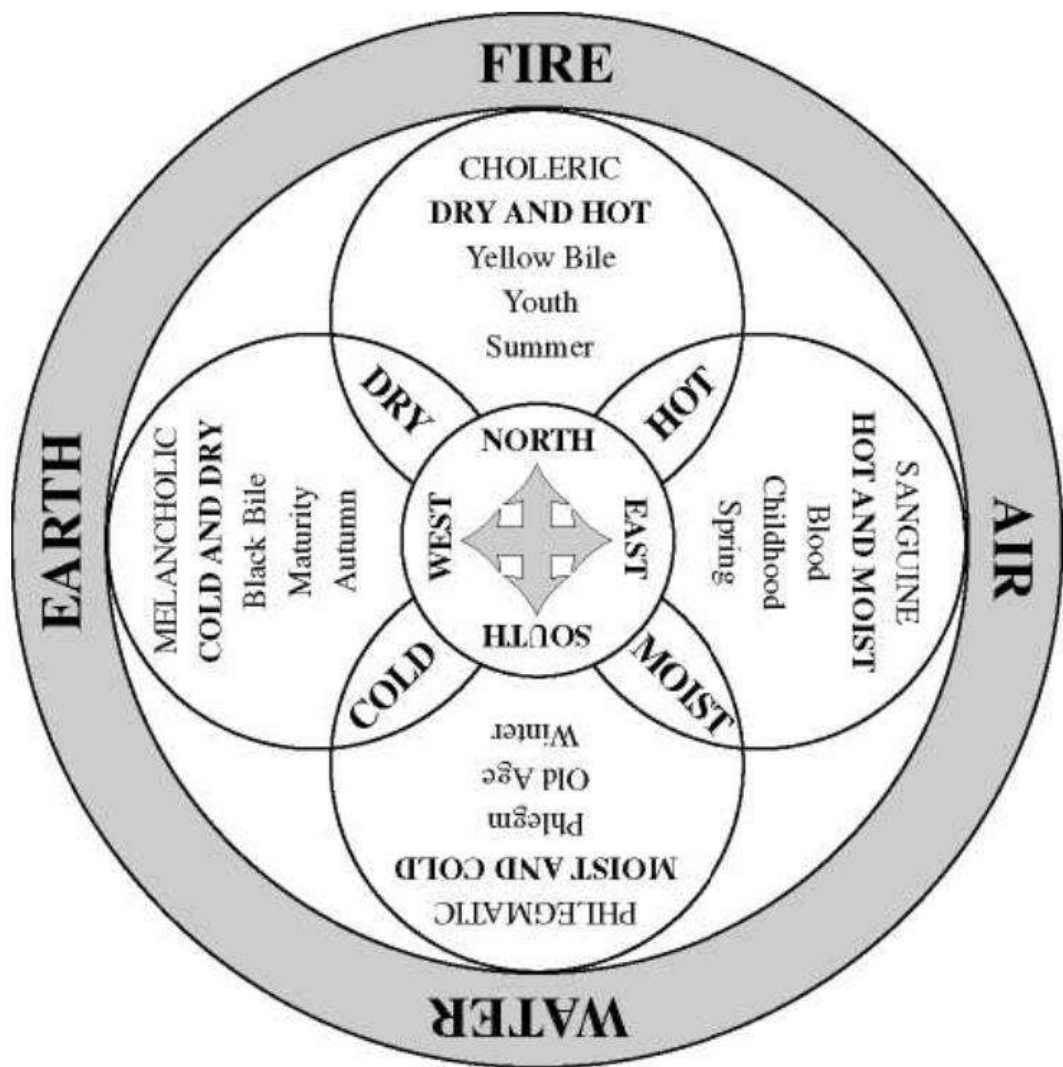
CARNE CARNE CRIA, E
PEIXE, ÁGUA FRIA.







Galeno: teoria humoral \Rightarrow 4 humores, 4 temperamentos \Rightarrow
EQUILÍBRIO PELA COMIDA



PHLEGMATIC TEMPERAMENT
Nature: Cold and moist
Flavor: Insipid/flavorless
Avoid: Cucumbers, lettuce, spinach, fish, pork, veal
Eat: Choleric Foods



CHOLERIC TEMPERAMENT
Nature: Hot and dry
Flavor: Bitter/salty
Avoid: Rice, mint, parsley, cloves, capers, rosemary, olives, rabbit, salt, pepper, goat and oxen, garlic, onions
Eat: Phlegmatic foods

MELANCHOLIC TEMPERAMENT
Nature: Cold and dry
Flavor: Sour/tart
Avoid: Vinegar, lemons
Eat: Sanguine foods



SANGUINE TEMPERAMENT
Nature: Hot and moist
Flavor: Sweet
Avoid: Basil, sugar, butter, peacocks, lamb
Eat: Melancholic foods




MEDICINA MEDIEVAL – HIPOCRÁTICA e GALÊNICA (Escola de Salerno)

Carnes especialmente as vermelhas: quente; carne produz sangue e “sêmen” (inclusive nas mulheres!); excita sexualidade ... e portanto não é bom que as “EVAS PECADORAS” comam muita carne ...

Peixe: frio e úmido; não produz sangue e sêmen; recomendada para os RELIGIOSOS E DURANTE A QUARESMA E DIAS DE ‘COMER MAGRO’.

Sal: seco e quente ⇒ peixe salgado mais ‘equilibrado’ que o peixe seco; peixe de mar melhor que de água doce



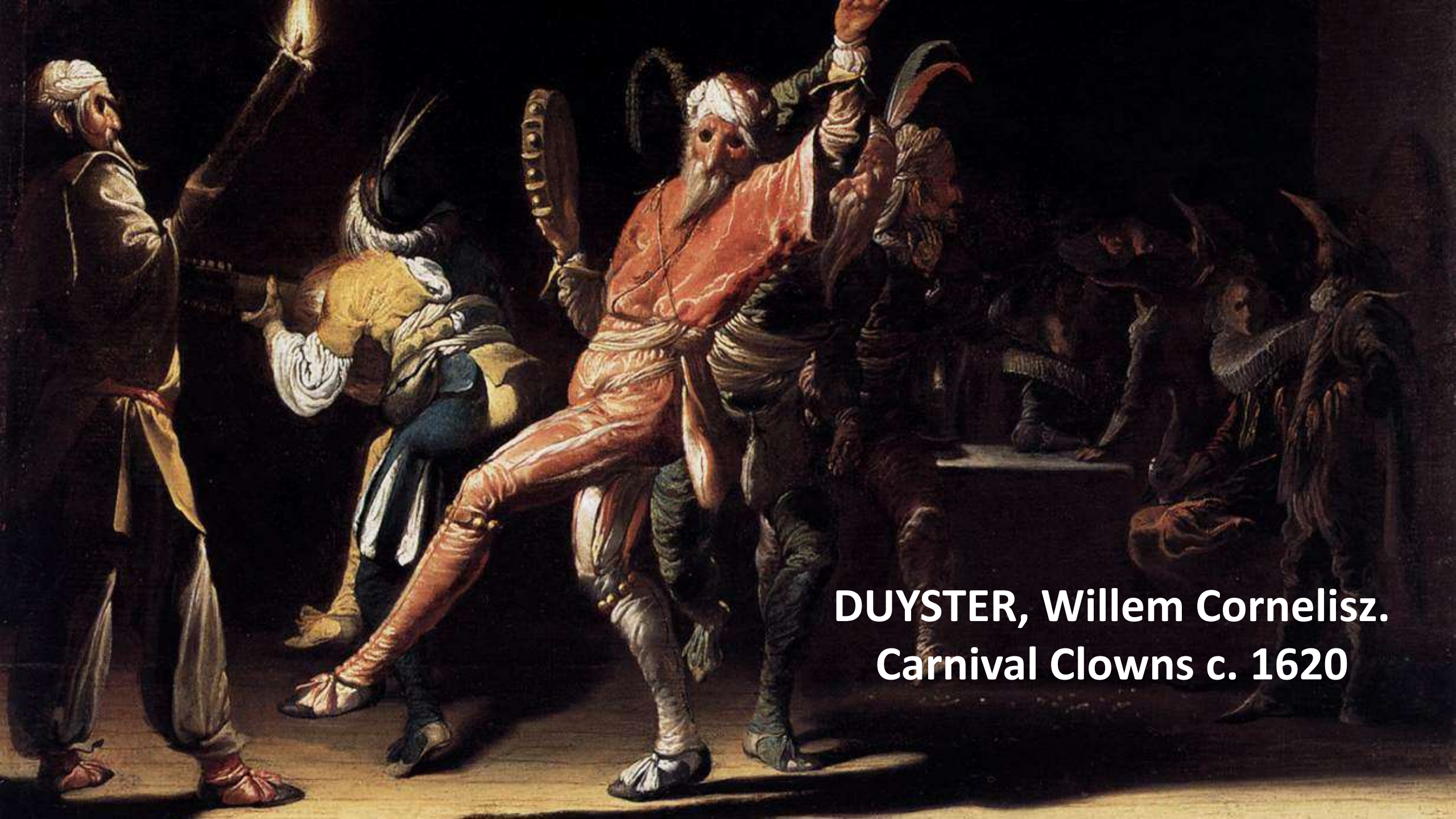


**O CARNAVAL INCOMODAVA AS ELITES
POLÍTICAS, ECONÔMICAS E
RELIGIOSAS. ERA PRECISO ENCONTRAR
UM MEIO DE "DOMESTICAR" E
"CIVILIZAR" O CARNAVAL.**

MAS COMO?



**Fácil! Da mesma forma que foi feito em
Trinidad et Tobago ou no Brasil: criando
desfiles organizados e concursos entre
os grupos que faziam o Carnaval! E com
o setor privado e público investindo
DINHEIRO nas festas carnavalescas.**



DUYSTER, Willem Cornelisz.
Carnival Clowns c. 1620

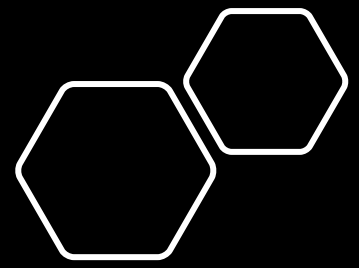


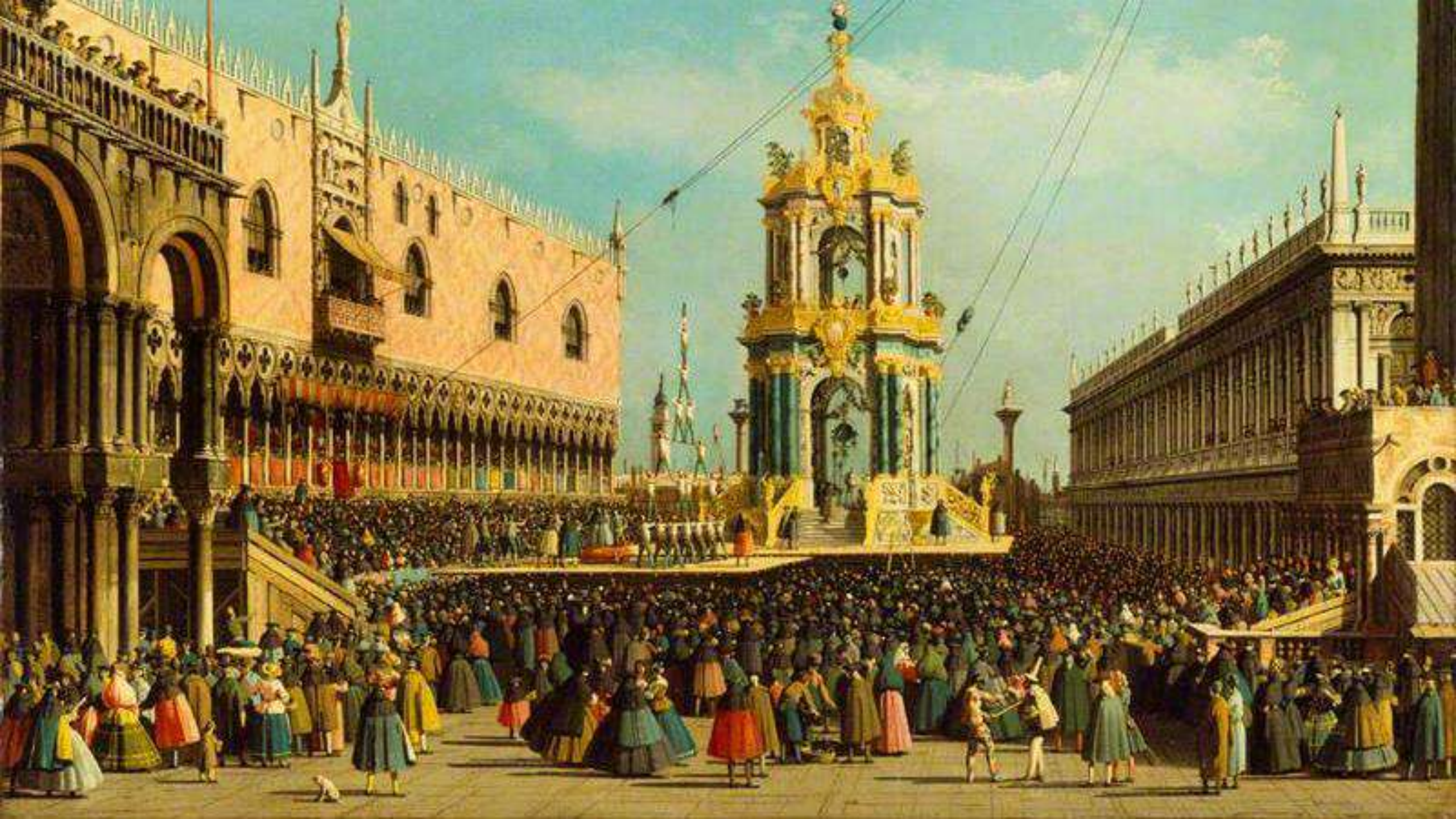




ALSLOOT, Denis van
Skating during Carnival
c. 1620











Verlag von G. W. B. Bartsch & Pflüger.

Die merkwürdige Wurstprozession der Königsberger Schlächter. 1583.





Dogs life

2017年5月18日 · 🌐

The holiday of "long sausage" (German - Die Lange Wurst) is the very first and the brightest holiday, celebrated by the inhabitants of medieval Königsberg.

Show more ... For the first time this holiday was celebrated on New Year's Day, in 1520. At that time in Königsberg, as well as in other parts of Germany, the Teutonic Order, subject to the Pope of Rome, ruled. And the church in those days, did not encourage various entertainments. So, probably Königsberg, speaking in modern language, was the most advanced city of medieval Europe.

The holiday was held when the Duke Albrecht of Brandenburg, the last master of the Teutonic Order, was in power in East Prussia. By the way, the order itself was dissolved in 1525.

The festival was organized by local butchers, who made and carried around the city, made by them sausage, about 20 meters long. An honorable gift for tasting, in the form of a piece of this sausage, was the duke himself with his retinue and the local clergy. The rest of the sausage went to urban residents. To townspeople, accordingly, the idea of carrying out of such holiday which subsequently became annual has very much liked.

In 1555 the sausage was already 50 meters, and every year the length of the sausage became more and more, in 1583 the sausage length was about 300 meters and weighed more than 178 kilograms, and it took 91 apprentices to carry it.

The largest size of sausage reached in 1601. The Königsberg guild of butchers made sausages, the length of which was more than 400 m, 3 craftsmen and 87 apprentices worked on it, spending on its production 81 pork ham and more than 7 kg of pepper. They hauled this sausage weighing 353 kilograms of 103 apprentices in festive clothes. Accompanied by their musicians and standard-bearers. The procession moved from the butchers' inn to the castle, where part of the sausage, as a New Year's gift, was transferred to the duke and his advisers. Further, the column passed through three districts of the city of Lebenicht, Altstadt and Kneiphoff, where burgomasters, beer masters and priests received their share. The procession ended near the inn of the bakeries in Lebenikt, where the butchers and bakers together with the rest of the townsfolk made a feast and ate with the beer the remnants of the sausage.

In the same year, bakers also joined Baptism. To the inn of the butchers they brought 8 huge loaves with raisins, 2.5 meters long each. For their baking it took 12 chetverikov (1 chetverik - kul in four poods) of wheat flour and 2 pounds of anise. Decorated loaves were crowned with stars and crests of gingerbread dough.

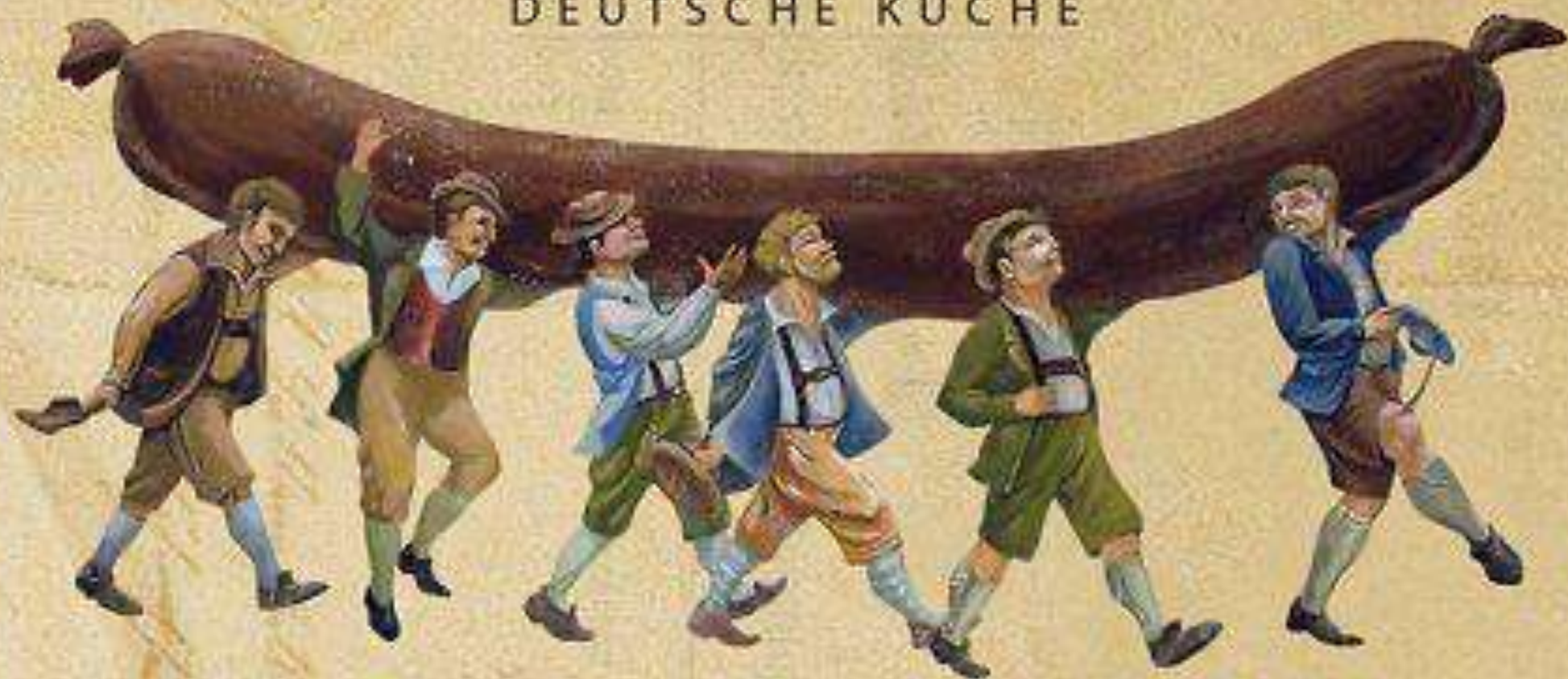


Die große und lange Wurst zu Königsberg, nach einem aquarellierten Stich aus dem 17. Jahrhundert.



Kaiser  Wurst

DEUTSCHE KÜCHE





**GRADUALMENTE A FESTA DOS LOUCOS
FOI SAINDO DAS IGREJAS E FICANDO
SÓ NAS RUAS.**

**EM PORTUGAL ESSA FESTA PASSOU A
SE CHAMAR ENTRUDO, DE *INTROITO*,
A ENTRADA NA QUARESMA**



MEMOIRES
POUR SERVIR
A L'HISTOIRE
DE LA FÊTE
DES FOUX,

Qui se faisoit autrefois dans plusieurs Eglises.

Par Mr. DU TILLIOT, Gentil-homme ordinaire
de S. A. R. Monseigneur le DUC DE BERRY.



A LAUSANNE & à GENEVE.

M. DCC. LI.

1751

Fête des fous dans une cathédrale, gravure de 1752



Quasimodo, le Roi des fous, gravure de 1878





**E O QUE SE
COMIA DURANTE
O CARNAVAL ?**













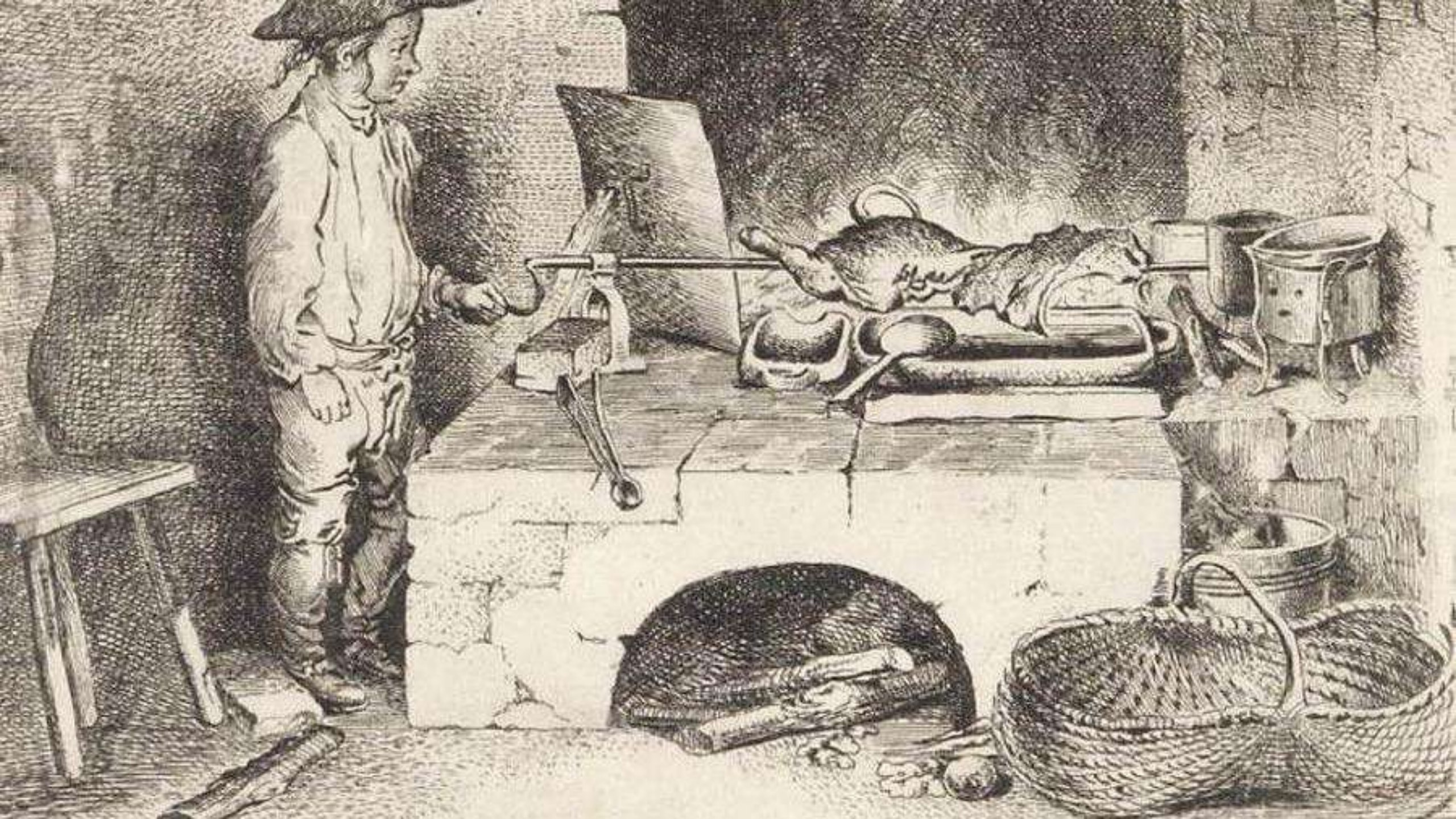






















GOYA Y LUCIENTES,
Francisco de
The Burial of the
Sardine
1812-14



O carnaval de
Roma e
Veneza e sua
influencia nos
carnavais do
mundo até hoje

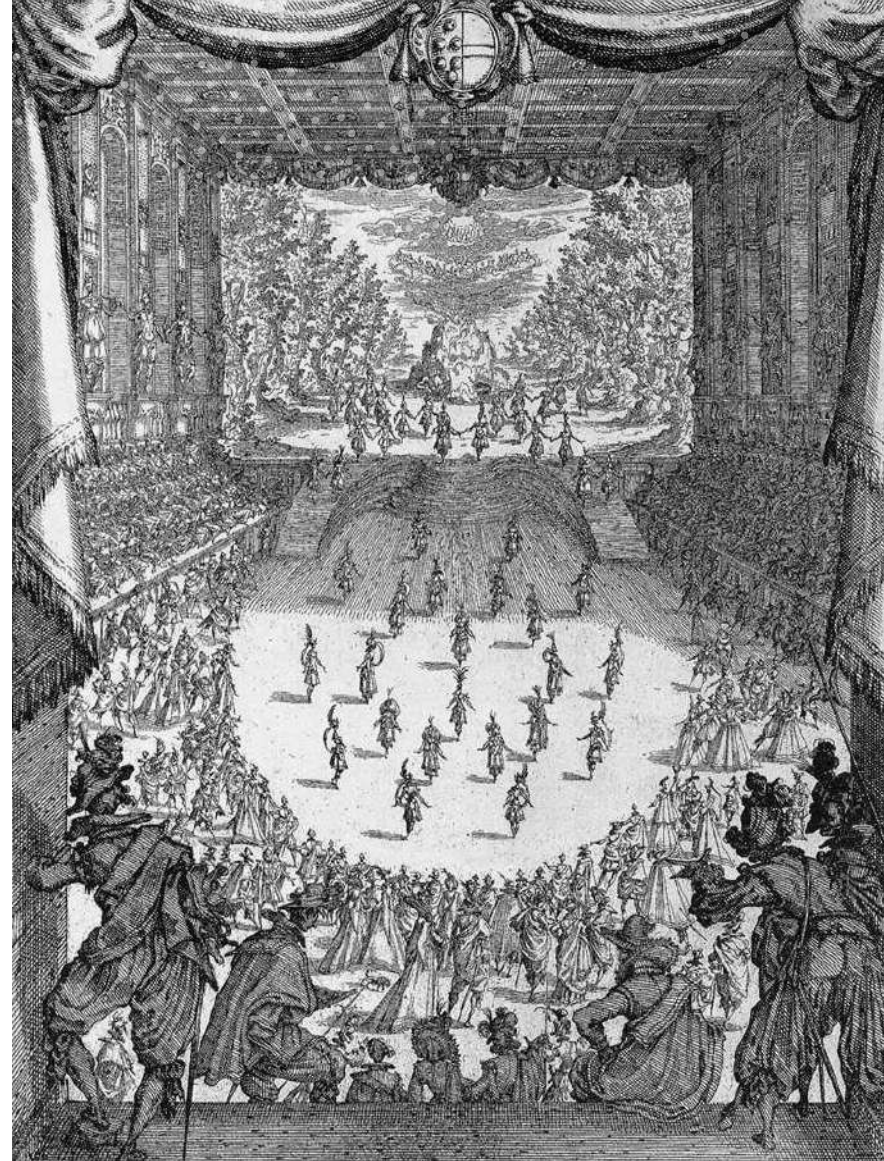
LA COMMEDIA
DELL'ARTE



As elites europeias vão gradualmente se separando do povo nas celebrações carnavalescas durante o fim da Idade Média.

As pantomimas e brincadeiras, às vezes violentas, do povo nas ruas foi sendo gradualmente substituída por bailes em locais suntuosos, grandes desfiles e uma grande demonstração de luxo na indumentária.

- CALLOT, Jacques
- Interlude in the Medici Theater
- c. 1617

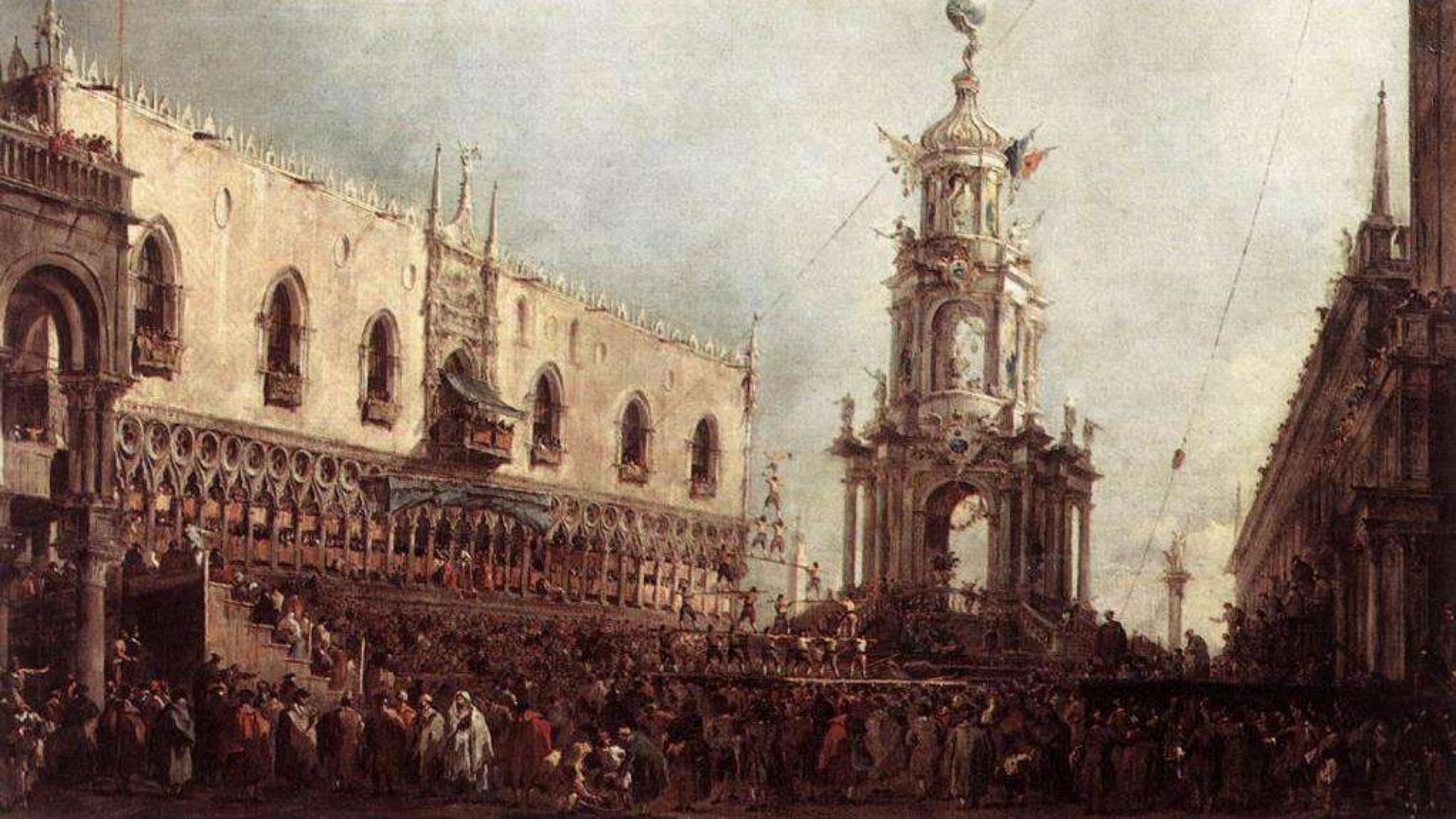


CANALETTO

A Regatta on the Grand Canal

c. 1732









LA COMMEDIA DELL'ARTE EM ITÁLIA INFLUENCIA O MUNDO DO CARNAVAL

La commedia dell'arte affonda le sue radici nella tradizione dei giullari e dei saltimbanchi medievali che, in occasione di ricorrenze festive o del carnevale, allietavano corti e piazze con farse, mariazzi (grottesche scenette di vita matrimoniale), "barcellette" (da cui la moderna barzelletta), raccontate e mimate da attori solisti, e con il loro "ridicoloso" modo di parlare, muoversi e vestirsi.

Les Charlatans italiens de Karel Dujardin, dépeignant une représentation sur une scène de fortune en Campanie (Louvre, 1657)



Arlecchino (1671) Arlequin.



Brighella (1570). Briguelle



Colombine (1683). Colombine



il Dottore (1653)



Pagliaccio (1600). Paillasse



Pantalone (1550). Pantalon



Scaramuccia. Scaramouche



Scappino. Scapin



il Capitan Spavento.



Isabella.



Coviello. Covielle



Pulcinella.
Polichinelle



Lelio



Les Charlatans (huile sur toile de Longhi, 1757







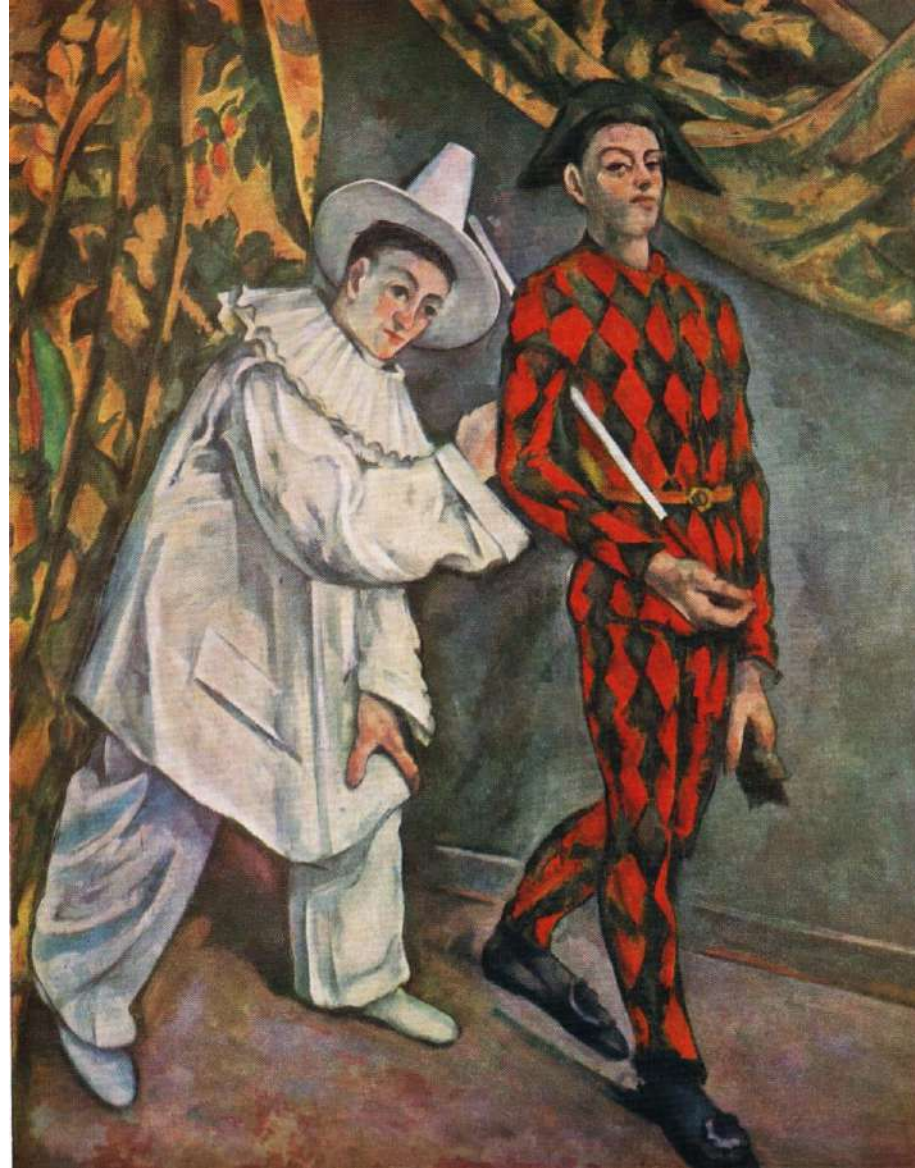


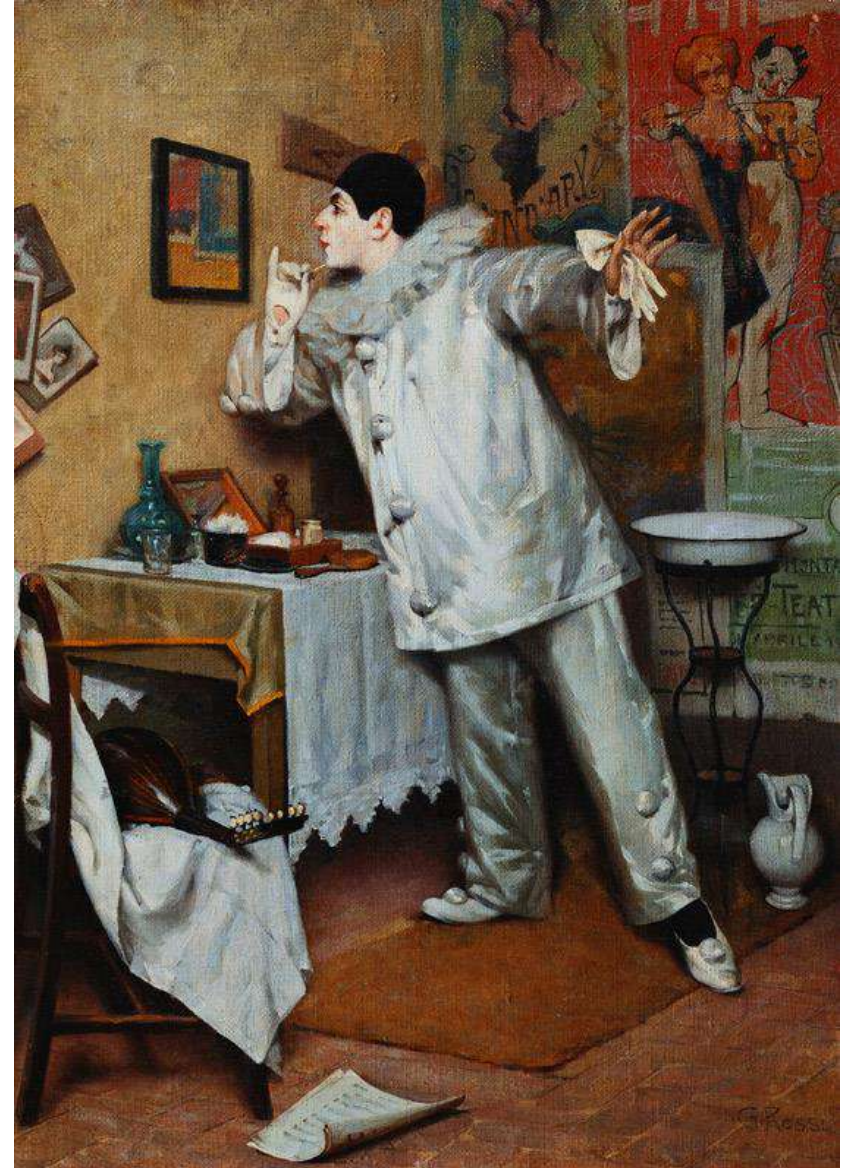






Paul Cézanne - Mardi gras
(Pierrot et Harlequin)





A L'OCCASION DE SON

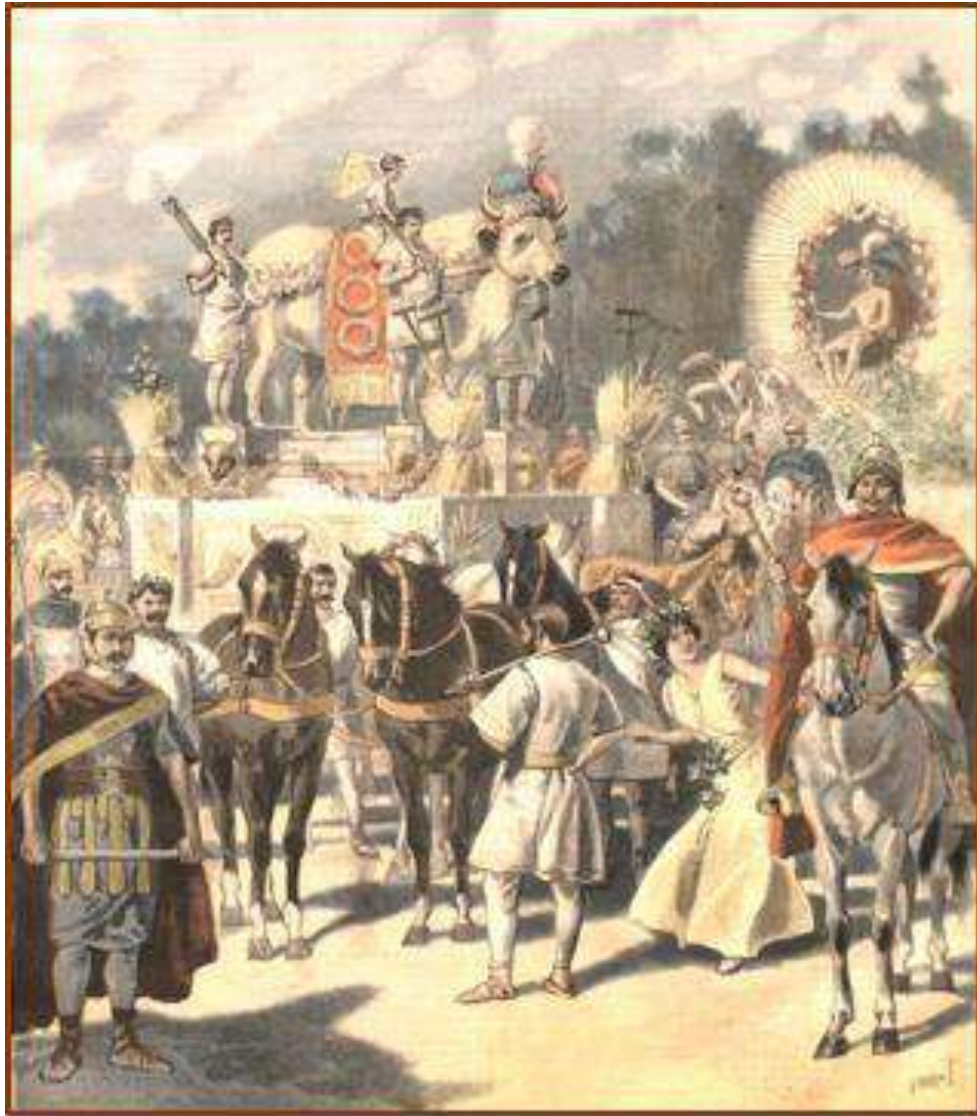
CINQUANTAIRE " LE PETIT JOURNAL " OFFRE AUX PARISIENS LE SPECTACLE DU CARNAVAL DE NICE



Les chars de la "Rascasse", du "Carnaval", des "Gardiens du Louvre" et de la "Vie chère"



Carnaval à Nice.



Le Petit Journal

Le Petit Journal
Cinq fois à semaine
Le Supplément Illustré
Cinq fois à semaine

SUPPLÉMENT ILLUSTRÉ
Huit pages : CINQ centimes

ABONNEMENTS
PAR AN ... 3 00
PAR SEMESTRE ... 1 50
PAR TRIMESTRE ... 0 75
PAR MOIS ... 0 25

Huitième année DIMANCHE 26 FÉVRIER 1897 Numéro 328

A satirical illustration of a man riding a bicycle with a large, ornate structure on the back. The structure features a figure in a ruff and a large, ornate hat. The background shows industrial machinery, including a large vertical machine and a steam engine. The scene is set in a factory or workshop. The illustration is signed 'T. P.' in the bottom right corner.

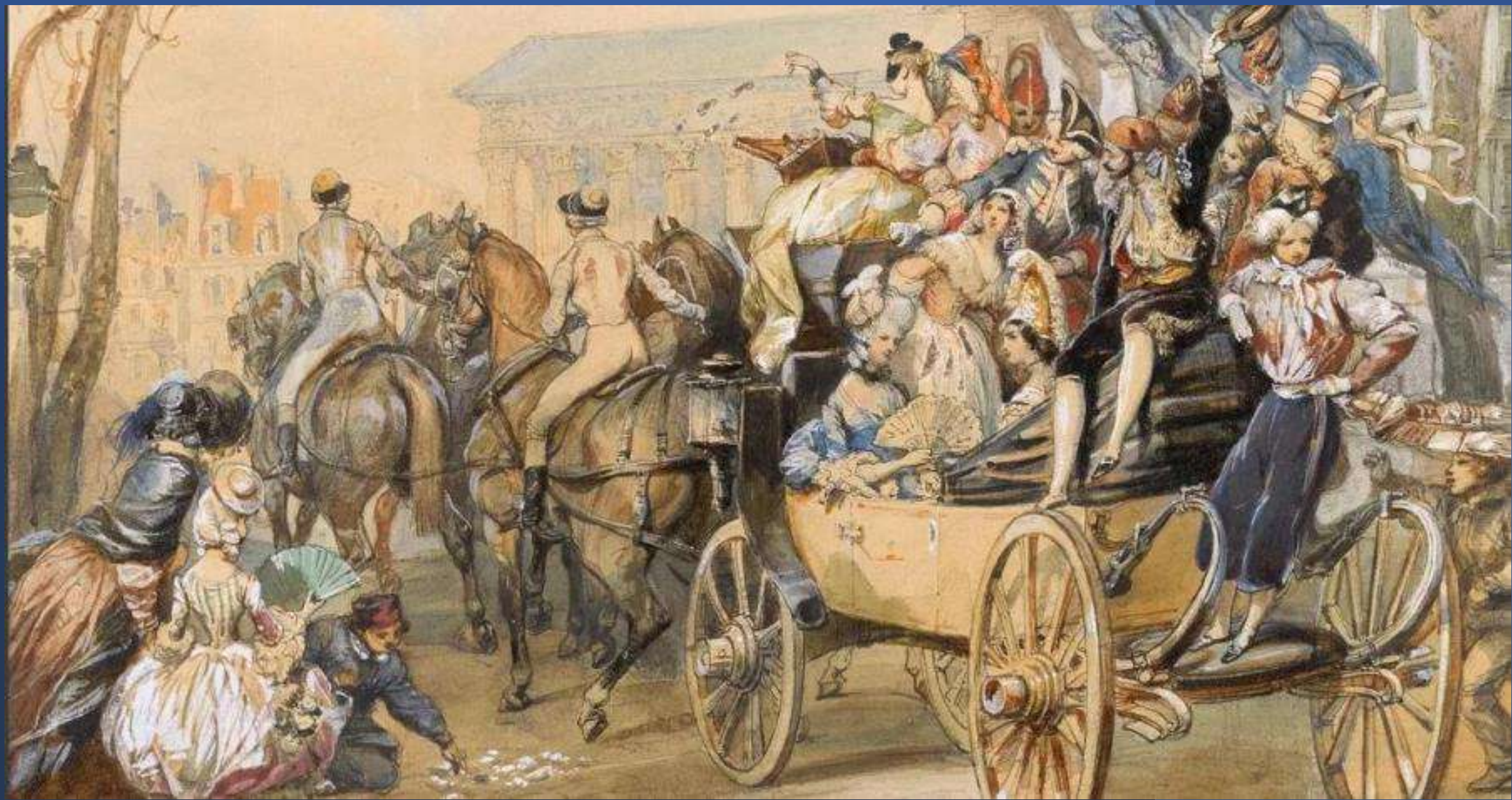
AU PALAIS DE L'INDUSTRIE
Les chars du Bœuf gras



FRANCIS - BLANKING



PAOLO CAZZANI
ROMA













O CARNAVAL NO BRASIL:

A África se une à Europa nos

Trópicos

Festa e resistência.

HINO A SÃO GONÇALO

PADROEIRO DE SÃO GONÇALO DOS CAMPOS (BA)

1. Ó São Gonçalo contritos penitentes
Em súplicas ferventes aos pés de vosso altar
Nos resplendores do vosso grande dia
Queremos só a vós nos consagrar

*Das alegrias do vosso templo
Aos céus ascenda a nossa voz
Pedindo a Deus por nossa terra
Junto ao Senhor rogai por nós*

2. Ó São Gonçalo que vos engradeceste
E muito mereceste a graça do Senhor
No grande dia, no término da luta
Sejais perante Deus o protetor



São Gonçalo do Amarante foi um dos primeiros 'santos' a ter um local dedicado a ele no Brasil. E muito provavelmente o culto relacionado ao santo (na verdade um beato, ele não foi canonizado).

Diz a lenda que São Gonçalo buscava salvar prostitutas da vida que levavam promovendo danças e servindo de casamenteiro, para que elas encontrassem um marido e saíssem da vida do pecado. Tudo pode ser somente uma lenda, mas o fato é que se criaram uns bolos doces ou biscoitos com formato fálico, que é sinal mais que seguro que o santo era e é associado com os ritos de fertilidade.

Dançar na Igreja? Servir de casamenteiro? Ritos de fertilidade? Seria São Gonçalo um praticante da Festa dos Loucos e do 'Carnaval medieval'? Se isto for verdade, então o costume de festejar o Carnaval chegou ao Brasil logo com os primeiros portugueses. Portugal, na época do 'descobrimento do Brasil', celebrava o Carnaval como quase todos os países europeus.





Denmark

Ireland

Wales

England

Mecklenburg

Pomerania

Prussia

Mazovia

Lithuania

Kiazan

Brandenburg

Small States
of the
Holy Roman
Empire

Saxony

Bohemia

Poland

Netherlands

France

Switzerland

Austria

Hungary

Moldova

Crimea

Savoy

Venice

Milan

Croatia

Bosnia

Wallachia

Georgia

Portugal

Spain

Navarre


North Italy

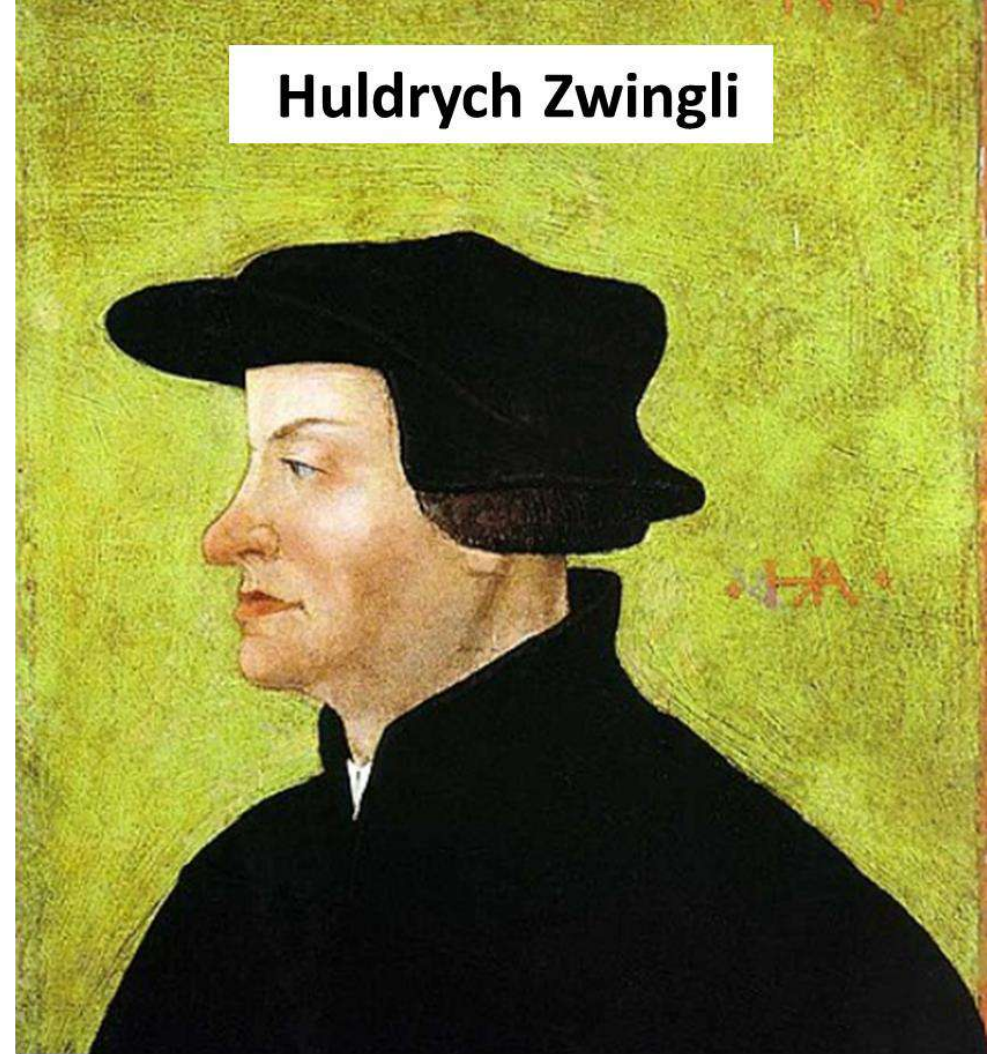
South Italy

Byzantium

Osmania



 The Religious Divisions of Europe, ca. 1555. Prior to 1520, all of Europe was Roman Catholic.



Huldrych Zwingli

Von Erkiesen und Freiheit der Speisen

A Reforma Protestante acabou influenciando muito os festejos do Carnaval e da Quaresma.

Os países que se converteram ao Protestantismo basicamente não celebram o Carnaval e muito menos “guardam” a Quaresma. Os países com festejos bem marcados de Carnaval são os países Católicos.

Hoje os países com predominância Protestante celebram muito mais o Natal e os “Twelve Days of Christmas” tanto pela questão da religião quanto pelo clima: muitos são países nórdicos e fevereiro ou março ainda é um tempo bastante frio.







Venice Carnival



United States

Atlantic Ocean

South America

Missouri

Lake Huron

North Carolina

Norwegian Sea

South Carolina

Bermuda

Texas

Florida

Turks & Caicos

Puerto Rico

Bahamas

Virgin Islands (US & Br.)

Cozumel and Mexican Caribbean

Cuba

Dominican Rep.

Anguilla

St. Maarten/St. Martin

Cayman Islands

Belize

Honduras

Jamaica

St. Kitts

Antigua

Caribbean (Roving boats)

Guadeloupe

Dominica

St. Lucia

Barbados

Aruba

Curaçao

Bonaire

Grenadines

Grenada

Venezuela

Trinidad & Tobago

Uruguay

Brazil



Port-of-Prince

No início o Carnaval no Brasil era chamado, como em Portugal, de ENTRUDO.

O ENTRUDO era uma festa relativamente democrática: pretos e brancos, libertos e escravos misturavam-se na folia que era muito parecida com o Carnaval popular na Europa MEDIEVAL: as pessoas usavam máscaras simples, lançavam água uns nos outros, os pretos cobriam o rosto com farinha e os brancos com carvão, lançavam limões de cheiro.

**O ENTRUDO ERA UMA FESTA ONDE HAVIA A MESMA
INVERSÃO DE PAPÉIS QUE NO INÍCIO DAS
CELEBRAÇÕES NA EUROPA NA “FESTA DOS LOUCOS”.**

JEAN
BAPTISTE **DEBRET**

Viagem Pitoresca e
Histórica ao Brasil

1816 - 1831



EDIÇÕES MELHORAMENTOS



EXCERDOS E ILUSTRAÇÕES

Debret Descreve o Carnaval Carioca entre 1816 e 1830

Após retornar à França, o pintor Debret escreveu um livro onde apresentava suas pranchas e pinturas feitas no Brasil, assim como textos relatando suas experiências e o que viu aqui. Debret permaneceu anos no Brasil, primeiro à convite de D.João VI e depois sob o estímulo de D.Pedro I, tendo retornado ao seu país após a abdicação de Pedro I.

"O carnaval no Rio e em todas as províncias do Brasil não lembra em geral nem os bailes nem os cordões barulhentos de mascarados que, na Europa, comparecem a pé ou de carro nas ruas mais frequentadas, nem às corridas de cavalos chucros tão comuns na Itália.

Os únicos preparativos do carnaval brasileiro consistem na fabricação dos limões-de-cheiro, atividade que ocupa toda a família do pequeno capitalista, da viúva pobre, da negra livre que se reúne a duas ou três amigas, e finalmente das negras das casas ricas que todas, com dois meses de antecedência e à força de economias, procuram constituir sua provisão de cera.

O limão-de-cheiro, único objeto dos divertimentos do carnaval, é um simulacro de laranja, frágil invólucro de cera de um quarto de linha de espessura e cuja transparência permite ver-se o volume de água que contém. A cor varia do branco ao vermelho e do amarelo ao verde; o tamanho é o de uma laranja comum; vende-se por um vintém e as menores a dez réis. A fabricação consiste simplesmente em pegar uma laranja verde de tamanho médio, cujo caule é substituído por um pedacinho de madeira de quatro a cinco polegadas que serve de cabo, e mergulhá-la na cera derretida.

Operada essa imersão, retira-se o fruto ligeiramente coberto de cera e mergulha-se n'água fria, a fim de que se revista de uma película de um quarto de linha de espessura, bastante resistente, entretanto. Parte-se em seguida esse molde, ainda elástico, a fim de retirar a laranja e, aproximando-se as partes cortadas, solda-se o molde de novo com cera quente, tendo-se o cuidado de deixar a abertura formada pelo pedaço de madeira para a introdução da água perfumada com que deve ser enchido o limão-de-cheiro.

O perfume de canela, que se exala de todas as casas do Rio de Janeiro durante os dois dias anteriores ao carnaval, revela a operação, fonte dos prazeres esperados.

Para o brasileiro, portanto, o carnaval se reduz aos três dias gordos, que se iniciam no domingo às cinco horas da manhã, entre as alegres manifestações dos negros já espalhados nas ruas a fim de providenciarem para o abastecimento em água e comestíveis de seus senhores, reunidos nos mercados ou em torno dos chafarizes e das vendas.

Vemo-los aí, cheios de alegria e de saúde, mas donos de pouco dinheiro, satisfazerem sua loucura inocente com a água gratuita e o polvilho barato que lhes custa cinco réis.

Nesses dias de alegria, os homens de cor mais turbulentos, embora sempre respeitosos para com os brancos, reúnem-se depois do jantar nas praias e nas praças, em torno dos chafarizes, a fim de se inundarem de água, mutuamente, ou de nela mergulharem uns aos outros por brincadeira; a vítima, ao sair do banho, pula e faz contorções grotescas, com as quais dissimulam às vezes o seu amor-próprio ferido.

Quanto às mulheres negras, somente se encontram velhas e pobres nas ruas, com o seu tabuleiro à cabeça, cheio de limões-de-cheiro vendidos em benefício dos fabricantes.

Mas os prazeres do carnaval não são menos vivos entre um terço pelo menos da população branca brasileira; quero referir-me à geração de meia-idade, ansiosa por abusar alegremente, nessas circunstâncias, de suas forças e sua habilidade, consumindo a enorme quantidade de limões-de-cheiro disponíveis.

Domingo ainda, mas depois do almoço, o vendeiro procura provocar o vizinho da frente, com incidentes insignificantes, a fim de atraí-lo à rua e jogar-lhe o primeiro limão ao rosto. Alguns jovens franceses empregados no comércio, passeiam como se fossem sentinelas avançadas, armados de limões, e aproveitam a oportunidade para inundar uma senhora, também francesa, ocupada no fundo da loja semifechada.

Vêm-se também jovens negociantes ingleses, consagrando de bom grado 12 a 15 francos a um quarto de hora de brincadeira lícita, passear com orgulho e arrogância, acompanhados por um homem negro vendedor de limões, cujo tabuleiro esvaziam pouco a pouco, jogando os limões às ventas de pessoas que nem sequer conhecem.

Alguns gritos, entrecortados de gargalhadas, revelam ao locatário do primeiro andar, cujo cómodo de frente já foi esvaziado de seus móveis, por precaução, que chegou a hora de abrir as janelas, ou para evitar que se quebrem os vidros ou para se preparar ele próprio para a batalha de limões.

Alguns curiosos assomam aos balcões e logo desaparecem e a manhã toda decorre entre escaramuças. Depois da refeição, entretanto, sentindo-se todos dispostos ao combate, correm às janelas e alegremente solicitam, de longe, e com gestos, licença para começar; ao mais ligeiro assentimento alguns limões trocados com habilidade e pontaria dão o sinal do ataque geral; e, durante mais de três horas, vê-se grande quantidade desses projéteis hidróferos cruzando-se de todos os lados nas ruas da cidade e estourando contra um rosto, um olho ou um colo.

A ducha decorrente, de mais ou menos um copo de água aromática, suporta-se agradavelmente em vista do calor extremo da estação.

É natural que, após semelhante combate, toda a sociedade de um balcão, molhada como ao sair de um banho, se retire para mudar de roupa; mas logo volta com o mesmo entusiasmo. E uma moça sempre se orgulha do grande número de vestidos que lhe molharam nesses dias gloriosos para seus dotes de habilidade".

Era de ver como
as moças, as mucamas, os
rapazes e os moleques, sentados
à volta de uma
grande mesa, compunham as
laranjas e limões que deviam no
domingo próximo
molhar o confiado amigo da
casa.

MACHADO
DE ASSIS

UM DIA
DE ENTRUDO

COLLEÇÃO 1800x MUNDAS



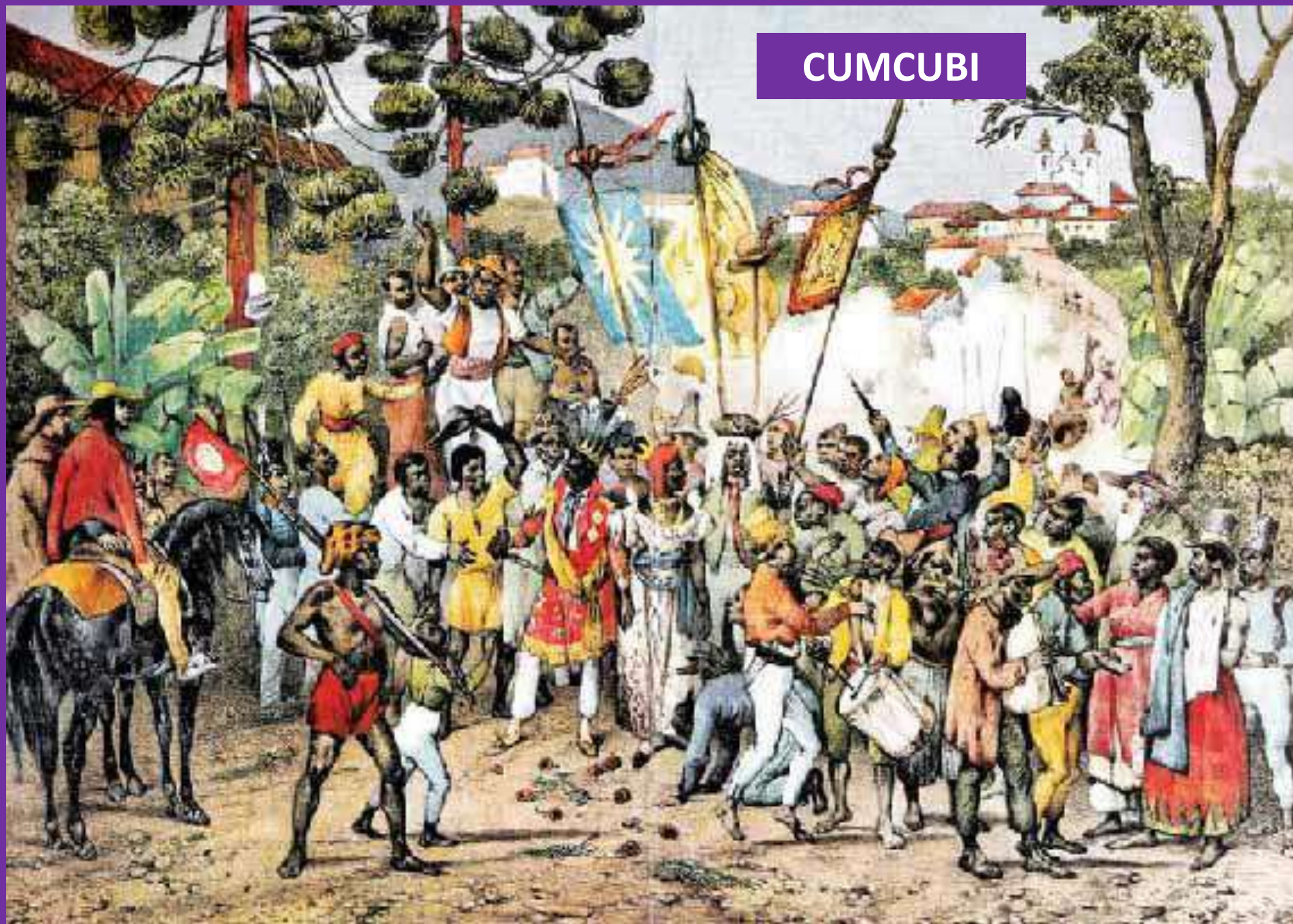


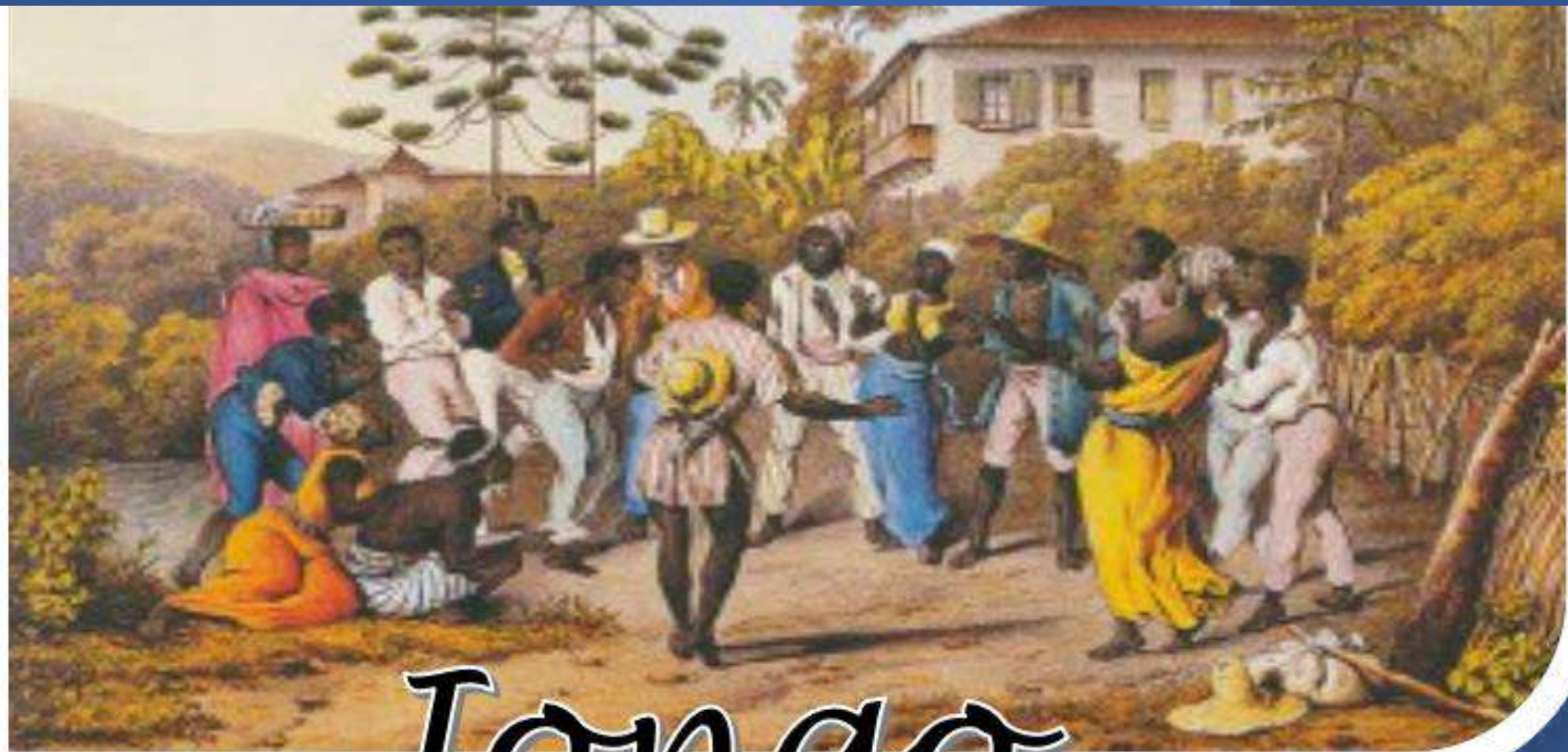
M. M. Delbecq
1875





CUMCUBI

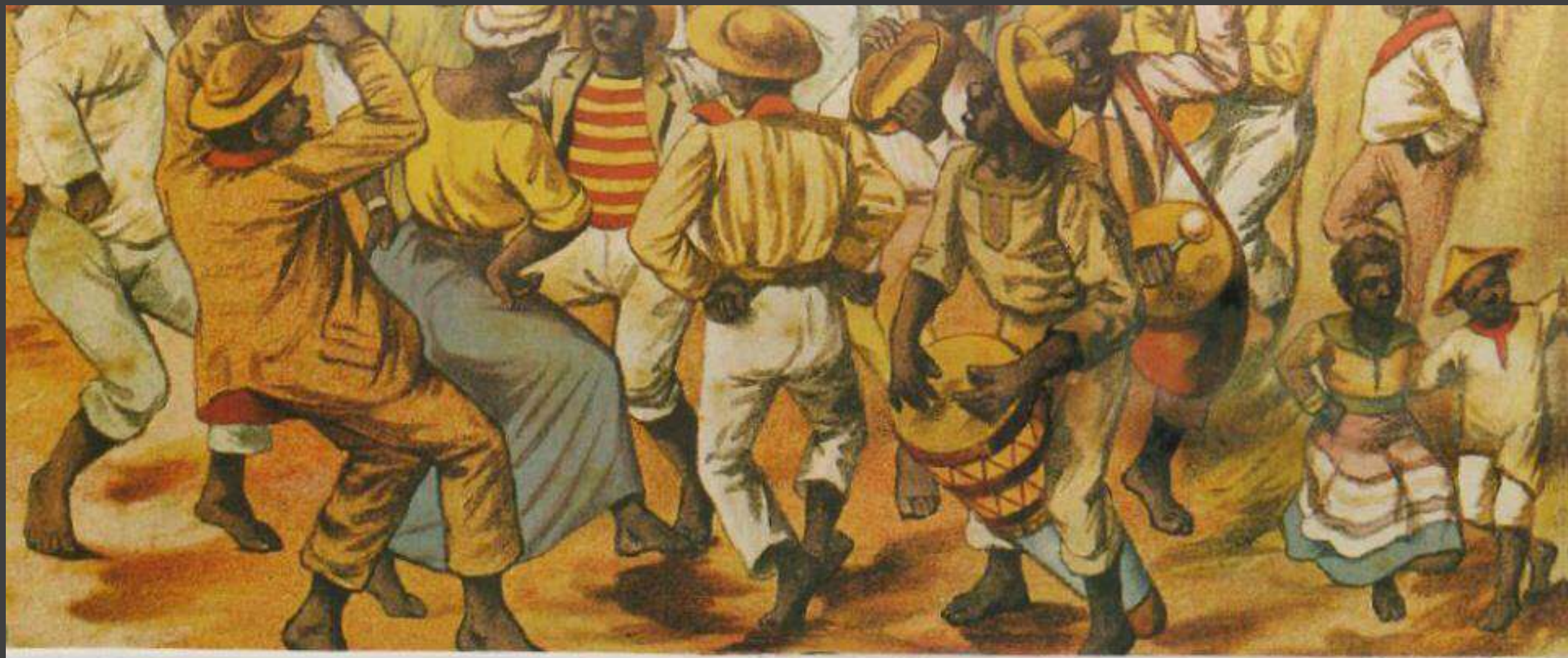




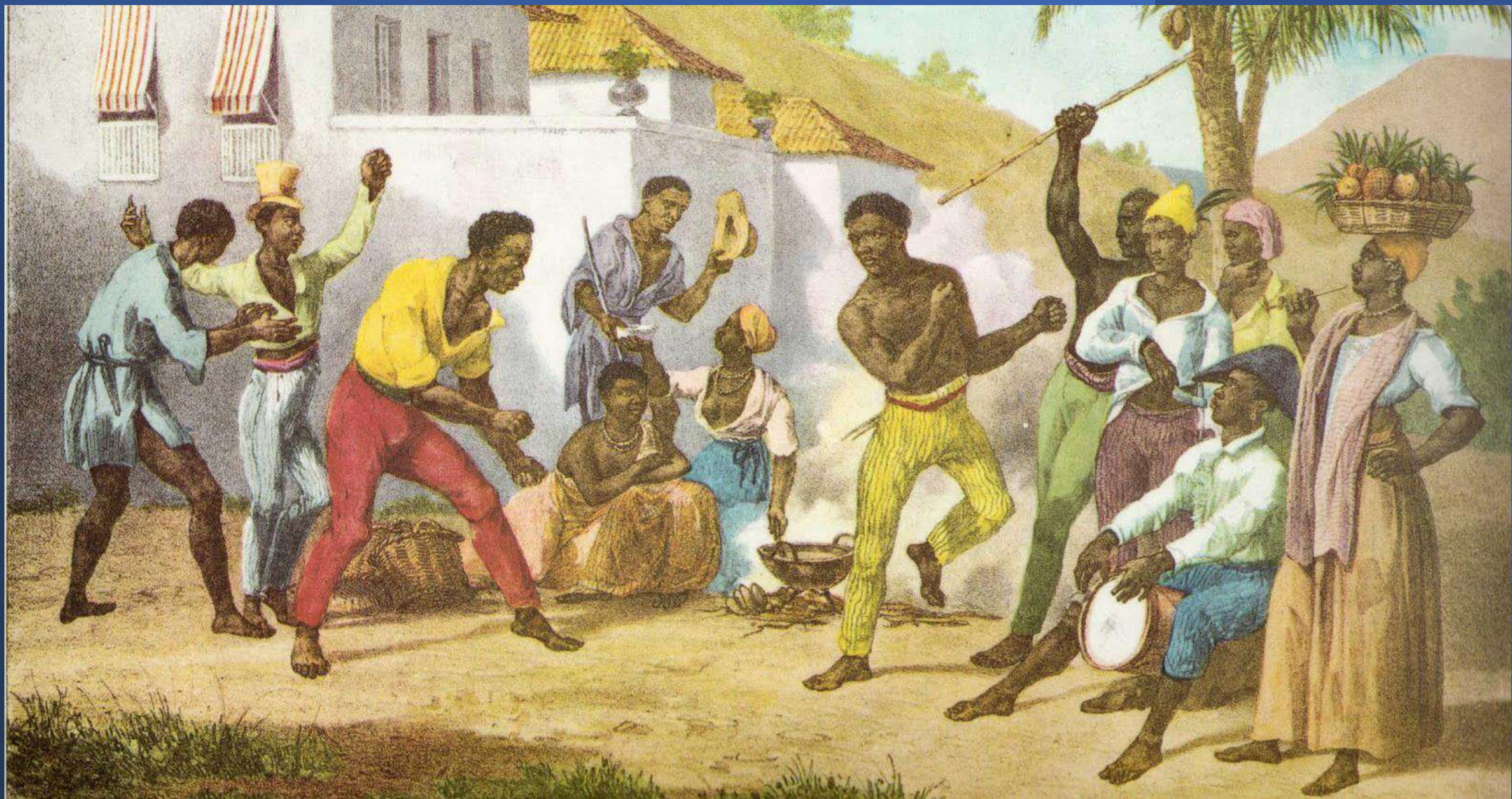
Jongo







Roda de Samba (séc. XIX) – Carnaval Negro na periferia















Os urbanos apareceram logo. Houve grande sarilho e todos os membros do zé-pereira foram



Livro Aventuras de Nhô-Quim e Zé Caipora - pg 68, Angelo Agostini

levados para o xadrez, abandonando no campo de batalha vários troféus carnavalescos e o bombo julgado imprestável.



Vinte minutos depois surgiu dentro uma cabeça!



Tia Ciata



Tia Ciata

Informação geral

Nome completo	Hilária Batista de Almeida
Nascimento	1854
Local de nascimento	Santo Amaro da Purificação, Bahia
Morte	1924 (70 anos)
Local de morte	Rio de Janeiro
Nacionalidade	brasileira
Ocupação(ões)	cozinheira e lalorixá



Pixinguinha

João da Baiana

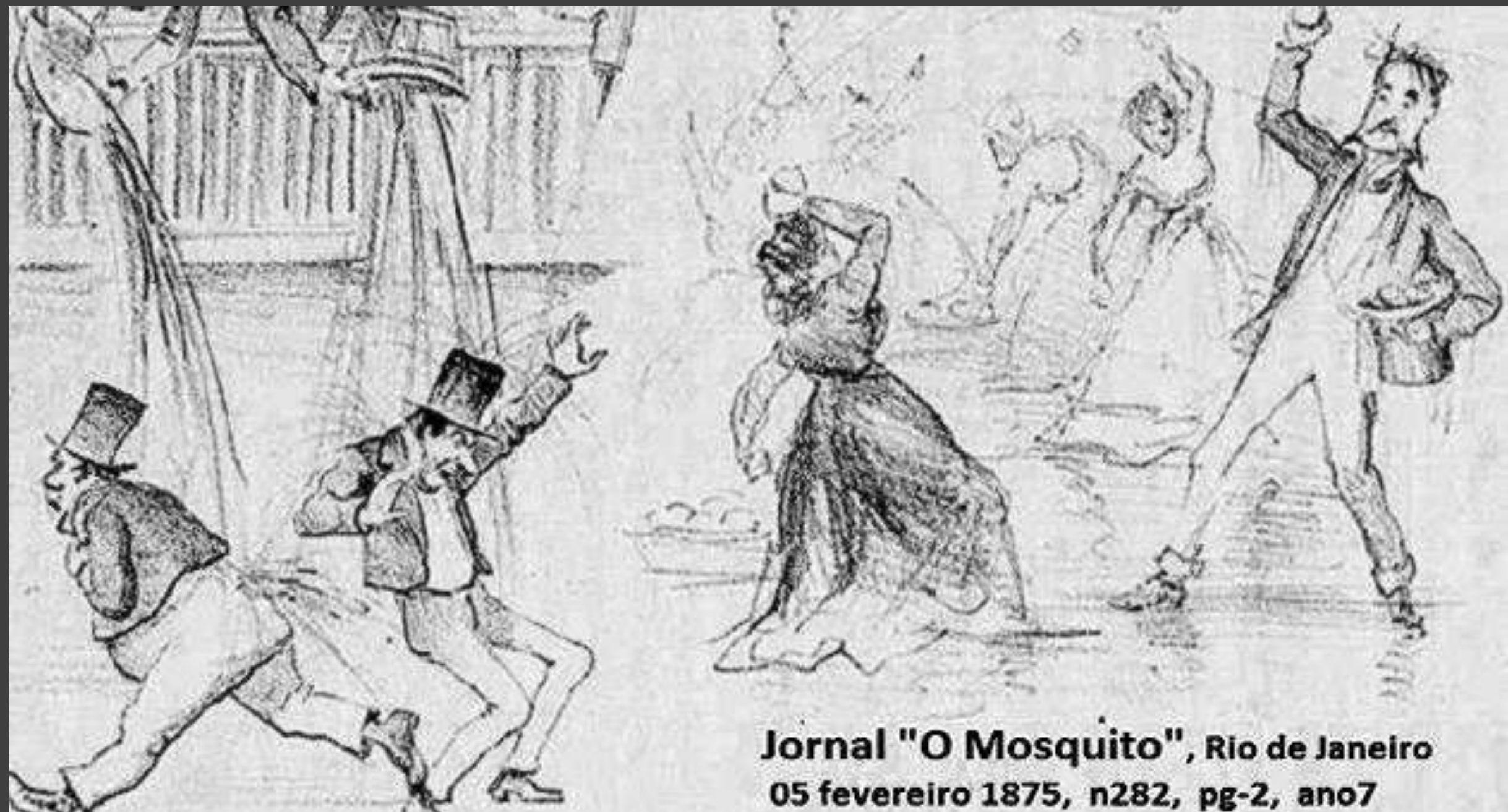
Donga







ILLUSTRADA - fev 1881



**Jornal "O Mosquito", Rio de Janeiro
05 fevereiro 1875, n282, pg-2, ano7**



Vocês conseguem imaginar o que poderia significar esses três dias de extrema liberdade, 'quase igualdade' e anonimato para os escravos e pretos libertos e pobres?

Mas imaginem também o que significava "esta balbúrdia e orgia" para as classes dominantes ...

**ERAM DUAS VISÕES DE MUNDO CONFLITANTES:
ERA PRECISO 'DOMESTICAR' E 'CIVILIZAR' O
CARNAVAL. O tempo passada e nada muda ...**



Angelo Agostini



Nascimento 8 de abril de 1843

Local Vercelli, Itália

Morte 23 de janeiro de
1910 (66 anos)

Local Rio de Janeiro, Brasil

Área(s) de atuação cartunista, escritor, desenhista



1908

CARNAVAL 1908









Da Europa e da Itália
para o Brasil:
o *CORSO* e os carros
alegóricos



*Carnival
Curitiba*









ALICE
MUNDO CHIC

1919
60

CE

BAILE DAPAZ



As fotos fotografadas
do Baile do "Sociedade"
são de uma noite
muito bonita, realizada no
Salão de Baile do
Hotel de Turismo do
Avenida Paulista, em
São Paulo. Foi
uma noite muito
agradável e
interessante, com
muita música e
dança. A noite
foi muito bem
organizada e
foi um sucesso.

Sociedade

Este baile foi realizado
no Hotel de Turismo do
Avenida Paulista, em
São Paulo. Foi uma
noite muito agradável
e interessante, com
muita música e dança.
A noite foi muito
bem organizada e
foi um sucesso.



CARNAVAL DE 1920 NA CASA TURUNA

PREMIOS AOS GRUPOS
FANTASIAS, PYJAMAS E CAMISAS DE TODOS OS MODELOS





**OS CORDÕES, BLOCOS E
ESCOLAS DE SAMBA:**

**Termina o ENTRUDO e o
CARNAVAL é domesticado.**



VIIVA FALLAK

SAUDA

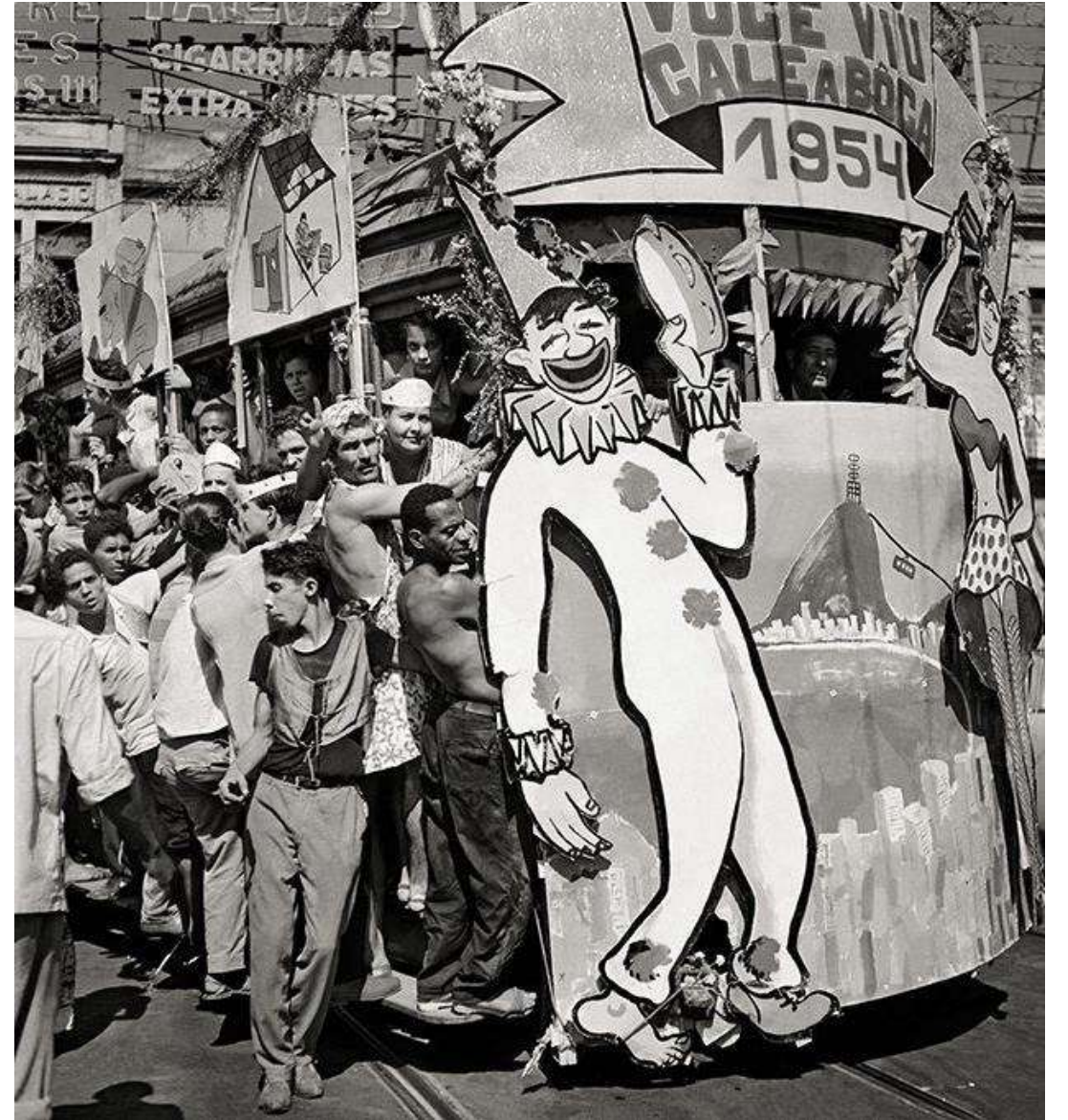
OPOVO e a IMPRENSA

- e pelo

PASSAGEM

6









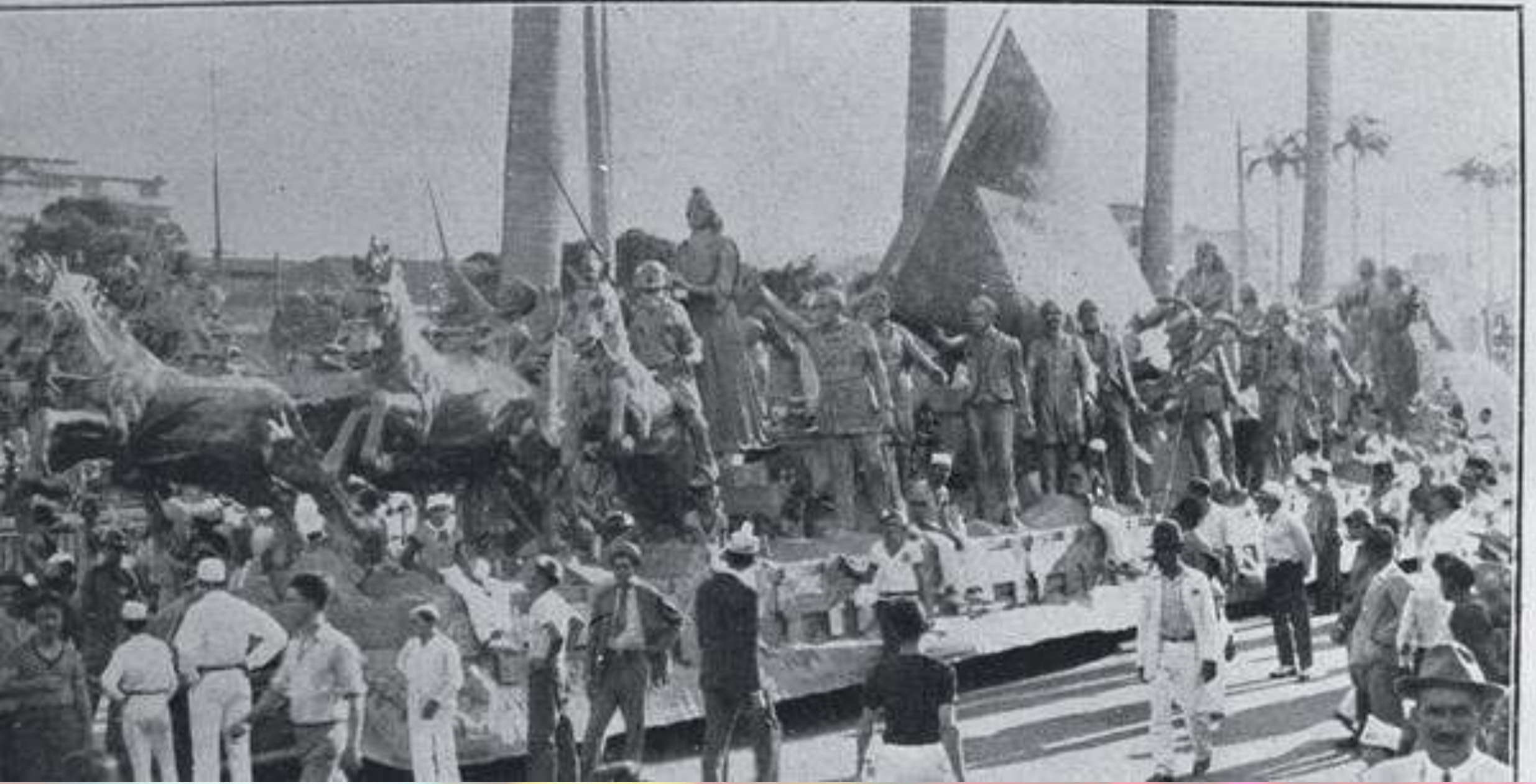








CARNAVAL DE 1934

























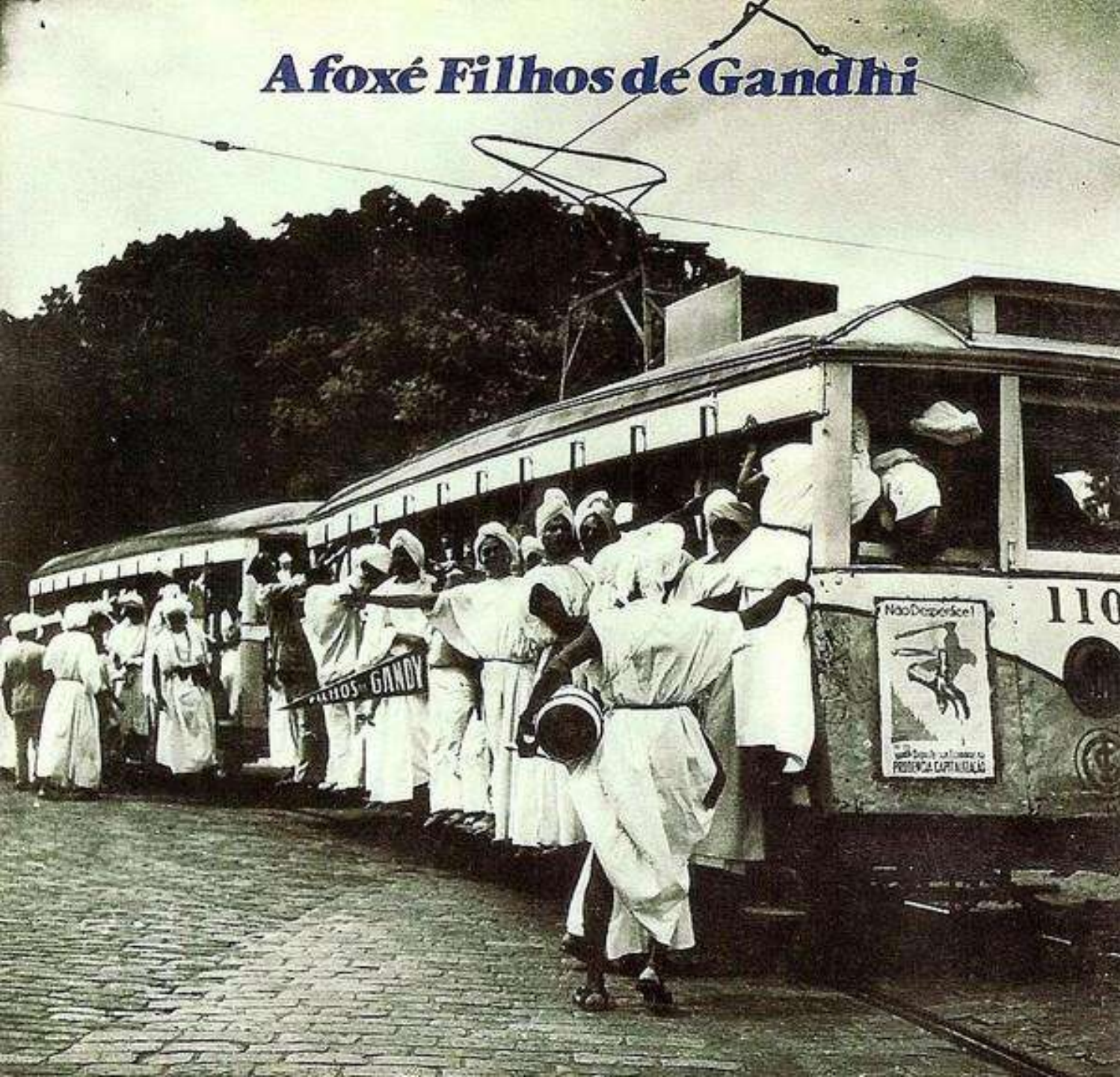
SINAIS DE REBELDIA

...

OU MAIS DO MESMO ?



Afoxé Filhos de Gandhi



SAMBA PLATAFORMA



Não põe corda no meu bloco
Nem vem com teu carro-chefe
Não dá ordem ao pessoal
Não traz lema nem divisa
Que a gente não precisa
Que organizem nosso carnaval
Não sou candidato a nada
Meu negócio é madrugada
Mas meu coração não se conforma
O meu peito é do contra
E por isso mete bronca
Neste samba plataforma

Não põe corda no meu bloco
Nem vem com teu carro-chefe
Não dá ordem ao pessoal
Não traz lema nem divisa
Que a gente não precisa
Que organizem nosso carnaval
Não sou candidato a nada
Meu negócio é madrugada
Mas meu coração não se conforma
O meu peito é do contra
E por isso mete bronca
Neste samba plataforma

Por um bloco
Que derrube esse coreto
Por passistas à vontade
Que não dancem o minueto
Por um bloco
Sem bandeira ou fingimento
Que balance e abagunçe
O desfile e o julgamento
Por um bloco que aumente o movimento
Que sacuda e arrebente
O cordão de isolamento
Não põe no meu

Por um bloco
Que derrube esse coreto
Por passistas à vontade
Que não dancem o minueto
Por um bloco
Sem bandeira ou fingimento
Que balance e abagunçe
O desfile e o julgamento
Por um bloco que aumente o movimento
Que sacuda e arrebente
O cordão de isolamento

não põe corda no meu bloco
Nem vem com teu carro-chefe
Não dá ordem ao pessoal
Não traz lema nem divisa
Que a gente não precisa
Que organizem nosso carnaval
Não sou candidato a nada
Meu negócio é madrugada
Mas meu coração não se conforma
O meu peito é do contra
E por isso mete bronca
Neste samba plataforma

HOJE O SAMBA SAIU – CHICO BUARQUE

Você era a mais bonita das cabrochas dessa ala
Você era a favorita onde eu era mestre-sala
Hoje a gente nem se fala, mas a festa continua
Suas noites são de gala, nosso samba ainda é na rua

Hoje o samba saiu, lá iá, lá iá!

Procurando você

Quem te viu, quem te vê

Quem não a conhece não pode mais ver pra crer

Quem jamais a esquece não pode reconhecer

O meu samba se marcava na cadência dos seus passos

O meu sono se embalava no carinho dos seus braços

Hoje de teimoso eu passo bem em frente ao seu portão

Pra lembrar que sobra espaço no barraco e no cordão

O meu samba se marcava na cadência dos seus passos

O meu sono se embalava no carinho dos seus braços

Hoje de teimoso eu passo bem em frente ao seu portão

Pra lembrar que sobra espaço no barraco e no cordão

Hoje o samba saiu, lá iá, lá iá!

Procurando você

Quem te viu, quem te vê

Quem não a conhece não pode mais ver pra crer

Quem jamais a esquece não pode reconhecer



Hoje eu vou sambar na pista, você vai de galeria
Quero que você assista na mais fina companhia
Se você sentir saudade, por favor não dê na vista
Bate palmas com vontade, faz de conta que é turista

Hoje o samba saiu, lá iá, lá iá!

Procurando você

Quem te viu, quem te vê

Quem não a conhece não pode mais ver pra crer

Quem jamais a esquece não pode reconhecer

Hoje o samba saiu, lá iá, lá iá!

Procurando você

Quem te viu, quem te vê

Quem não a conhece não pode mais ver pra crer

Quem jamais a esquece não pode reconhecer

Hoje o samba saiu, lá iá, lá iá!

Procurando você

Quem te viu, quem te vê

Quem não a conhece não pode mais ver pra crer





OS DOCEES

DO

CARNAVAL

**Os doces de
Carnaval e
Quaresma dos
ricos**



Chouriço doce



Sanguinaccio dolce

Nei carnevali italiani e dei paesi latini, buona parte degli eccessi riguardavano il campo alimentare. La sua coincidenza con il rito contadino della macellazione del maiale, lo sposavano al trionfo delle ghiottonerie suine d'ogni genere. Per esempio, venivano lanciati pezzi di maiale alla folla festante sia nella "Festa della porchetta" (carnevale di Bologna del 1279), che nella "Cuccagna del porco" (fino al '500, periodo di nascita del carnevale romano), dove dalle finestre delle case dei Colonna arrivavano pezzi di cibo sul popolo.

In ogni carnevale erano tradizionali i carri trionfali dell'Abbondanza che portavano figure simboliche cariche di cibi a mò di ornamenti. Durante le celebrazioni si effettuavano anche recite allegoriche, come testimoniano scritti dal Medioevo al '700, nelle quali il Carnevale in forma di fantoccio o animale veniva processato e poi condannato, prima di morire, a redigere un testamento dove il cibo era il protagonista principale.

Oggi una delle usanze gastronomiche di Carnevale, ancora viva in quasi tutte le regioni italiane, è la preparazione di dolci molto semplici di pasta fritta. Guarniti di miele o di zucchero a velo, assumono nomi diversi nelle varie aree: Tortelli o Chiacchiere (Lombardia), Cicerchiata (Puglia e Calabria), Zeppole (Veneto), Pignoccata (Sicilia), ecc.

SANGUINAACCIO

CALABRESE



L'ORIGINALE

<https://www.youtube.com/watch?v=Yg3R197Sgt4>



IGUARIA
NORDESTINA



<https://www.youtube.com/watch?v=6VZit3VZXgg>

SCAPPI

M. DELL'ARTE DEL CUCINARE,
con laquale si può ammaestrare qual si voglia Cuoco,
Scalco, Trinciante, o Mastro di Casa:

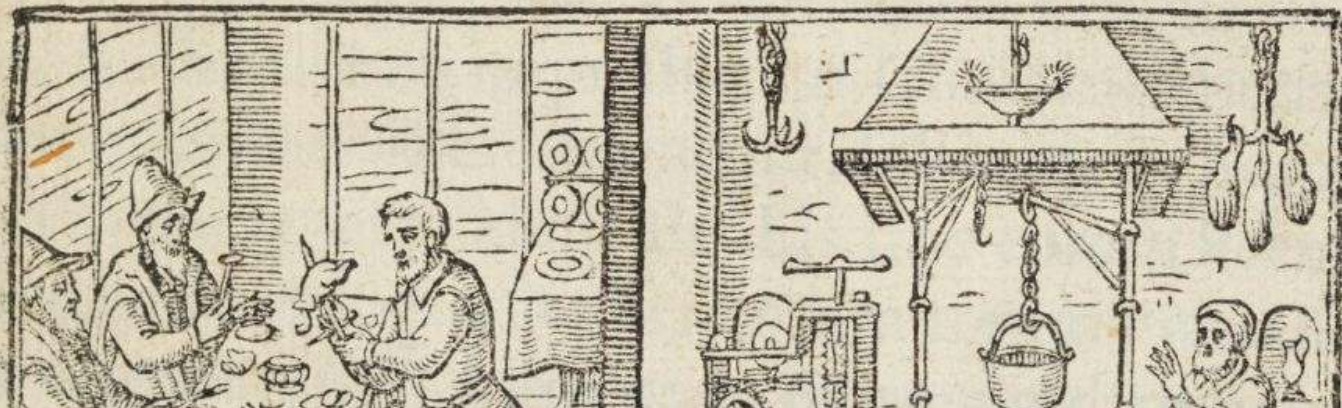
DIVISA IN SEI LIBRI.

NEI
Primo Libro si intende il ragionamento che fa l'Autore con Giouanni suo discepolo.
Secondo si tratta di diuerse viuande di carne, si di quadrupedi, come di volatili.
Terzo si parla della statura, e stagione de' pesci.
Quarto si mostrano le liste del presentar le viuande in tauola, cosi di grasso, come di magro.
Quinto si contiene l'ordine di far diuerse sorti di paste, & altri lauori.
Sesto, & vltimo si ragiona de' conualefcenti, e molte altre sorti di viuande per gli infermi.

Con le Figure che fanno di bisogno nella Cucina.

Aggiuntoui nuouamente il Trinciante, & il Mastro di Casa.

DEDICATE AL MAG. M. MATTEO BARBINI
Cuoco, e Scalco celeberrimo della Città di Venetia.





FRITTELLE ALLA VENEZIANA

La prima ricetta ufficiale delle frittelle alla veneziana, tipiche delle feste carnevalesche rinascimentali delle classi superiori, è attribuita a Bartolomeo Scappi (cuoco personale di papa Pio V) ed autore del trattato “Opera”, uno dei più completi libri di gastronomia del XVI secolo.

Fu nel Settecento che le frittelle divennero “dolce nazionale dello Repubblica Serenissima”, e la loro preparazione era una prerogativa della corporazione dei “fritoleri”. Lo storico Giovanni Marangoni così descriveva queste figure:

“Cuocitori e venditori a un tempo, impastavano la farina sopra ampi tavolati per poi friggerle con olio, grasso di maiale o burro, entro grandi padelle sostenute da tripodi. A cottura ultimata le frittelle venivano esposte su piatti variamente e riccamente decorati, di stagno o di peltro. Su altri piatti, a dimostrazione della bontà del prodotto venivano esibiti gli ingredienti usati: pinoli, uvette, cedrini.”



FRITTELLE RINACIMENTALE – FRITOLE ALLA VENEZIANA – FRITTELLE DE CARNEVALE

INGREDIENTI

500 g di fior di farina - 2 bicchieri di latte - 2 uova - 130 g di uva sultanina - 50 g di cedrini canditi- 50 g di pinoli- 100 g di zucchero - 20 g di lievito di birra - ½ bicchiere di grappa - La scorza grattugiata di un arancio - 1 bustina di vanillina - Sale q.b. - abbondante olio di girasole - Zucchero a velo

PREPARAZIONE

- Lavare l'uvetta e lasciarla in ammollo in un po' di grappa per circa mezz'ora.
- Versare la farina in una scodella ed incorporarvi un po' di latte, le uova e lo zucchero facendone un impasto morbido.
- Unirvi poco sale, il lievito sciolto in acqua tiepida, l'uvetta scolata e asciugata, i cedrini canditi.
- Rimescolare con molta cura il composto in modo che tutti gli ingredienti si amalgamino bene, avendo cura che non si formino delle bollicine d'aria sulla superficie.
- Mettere l'impasto in un luogo tiepido e lasciarlo lievitare per un paio di ore.
- Lavorare ancora l'amalgama, ed aggiungere latte se dovesse risultare poco fluida.
- Friggere il preparato a piccole cucchiaiate in abbondante olio bollente.
- Mettere le frittelle su carta assorbente per scolare l'olio in eccesso, e servirle calde in un vassoio da portata dopo averle spolverate con zucchero a velo.



Migliaccio napoletano: Ricetta originale del dolce tipico di Carnevale

Il Migliaccio è un dolce napoletano tipico del Carnevale: una Torta di semolino a base di ricotta, uova e latte, profumata agli agrumi e vaniglia, dalla consistenza molto simile ad una polenta, cremosa e morbidissima che si scioglie in bocca come una mousse! Semplicemente delizioso!

Quantità per 1 teglia da 20 – 22 cm

- 180 gr di semolino (semola di grano duro)
- 500 gr di latte
- 300 gr di acqua
- 250 gr di zucchero semolato
- 250 gr di ricotta fresca (meglio se di pecora)
- 3 uova intere
- 50 gr di burro
- 2 arance
- 2 limone
- un paio di cucchiaini di vaniglia oppure 2 bustine di vanillina
- 1 cucchiaino di acqua millefiori (facoltativo, guarda le note)
- zucchero a velo per guarnire

Note e Varianti: per rendere il migliaccio ancora più ricco potete aggiungere pezzettini di cedro o arancia candita, oppure uva passa, precedentemente ammollata in acqua e rum e ben strizzata. Circa (80 gr). L'acqua mille fiori potete sostituirla a quella di fiori d'arancio. Se non la trovate, non preoccupatevi, potete realizzare il vostro migliaccio anche senza.

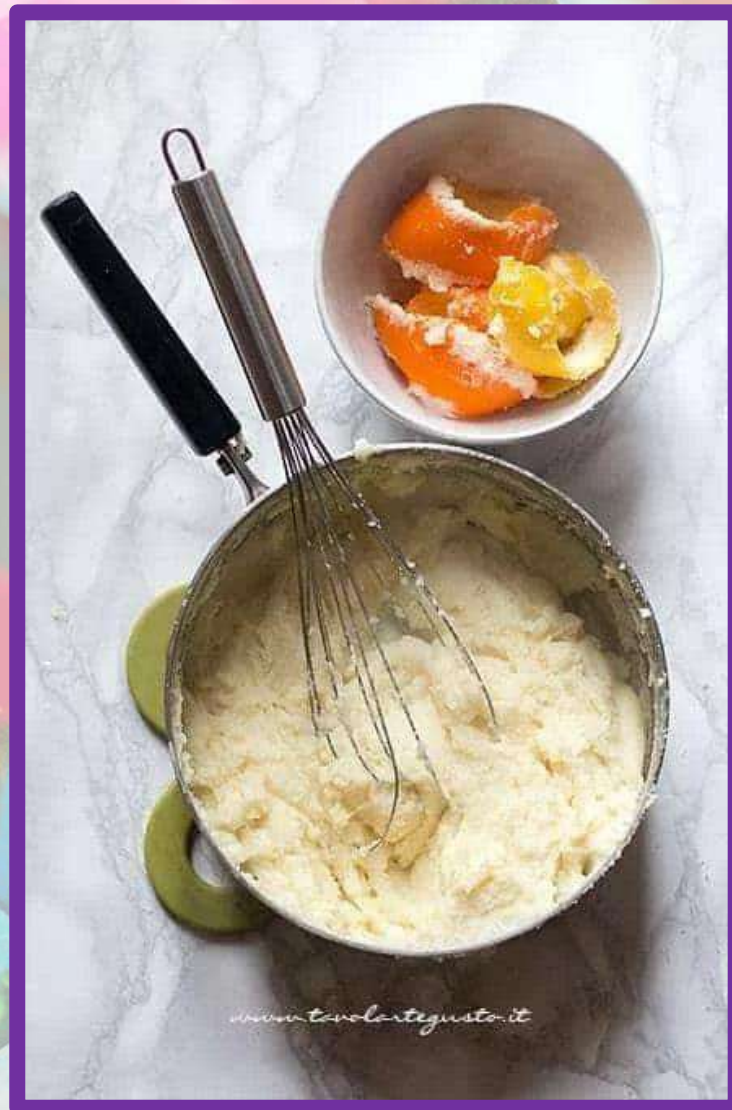


Come fare il Migliaccio napoletano

In una pentola capiente, versate il latte, l'acqua, 50 gr di zucchero, il burro, la vaniglia e le bucce intere di 1 arancia e 1 limone.

Le bucce intere verranno tenute per tutta la realizzazione della crema di semolino e servono per rendere il composto profumatissimo!

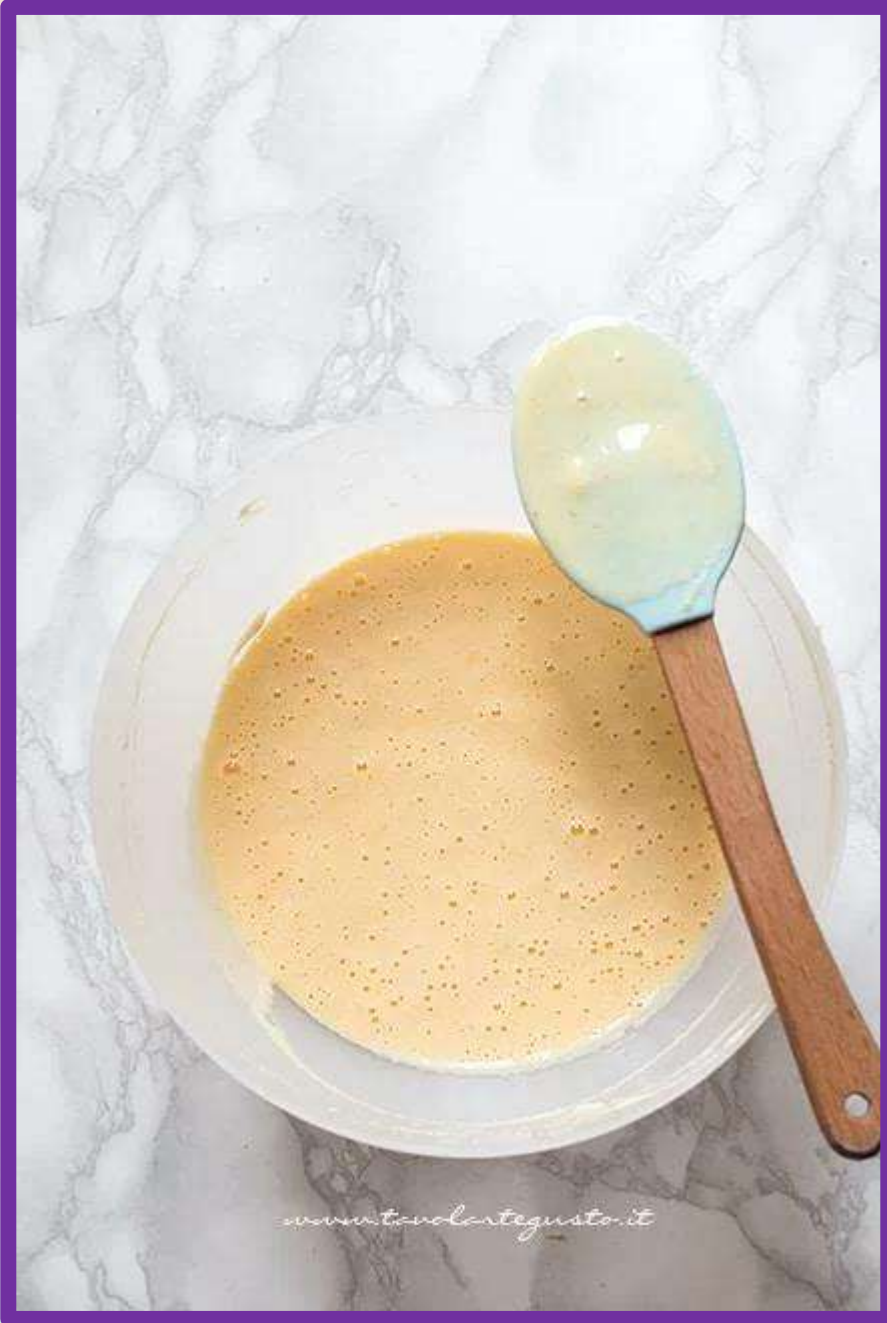
Scaldare il composto sul fuoco medio, girando con un cucchiaio di legno, fino a quando il burro e zucchero non si sono completamente sciolti.



Aggiungete il semolino :

abbassate leggermente la fiamma e girate con una frusta a mano, in pochi secondi vedrete il composto rapprendersi in una crema compatta tipo polenta.

Eliminate le bucce degli agrumi avendo cura di ripulirle bene dalla crema attaccata per evitare sprechi:



Versate subito la crema di semolino in un piatto da portata. Coprite con una pellicola e lasciate raffreddare.

Quest'operazione serve per abbattere la temperatura della crema.

Nel frattempo montate con le fruste elettriche le uova con il resto dello zucchero, un'altra bustina di vaniglia, buccia finemente grattugiata di arancia e limone.

Montate fino a quando non avrete ottenuto un composto spumoso e voluminoso.

Aggiungete la ricotta setacciata con un passino a fori stretti.

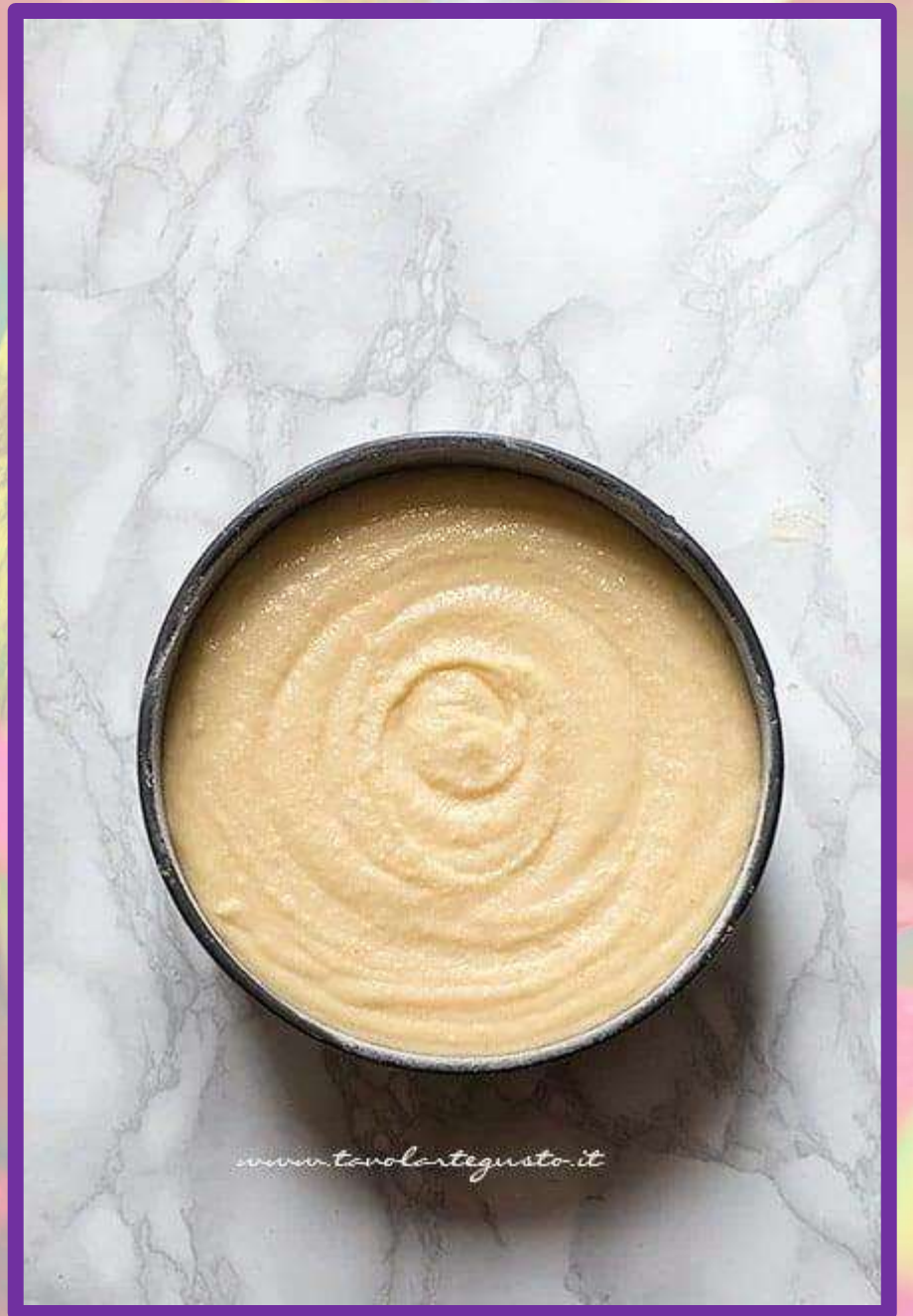
Montate di nuovo per pochi secondi per amalgamare tutto.

ersate la crema di semolino ormai fredda, nel composto di uova.

Mi raccomando non aggiungete la crema di semolino calda, altrimenti rischiate che il migliaccio assumi un sapore di uova!

Utilizzate di nuovo le fruste elettriche ad una velocità medio alta, per amalgamare la crema di semolino al composto di uova e ricotta, fino a quando non otterrete un impasto liscio e privo di grumi! A questo punto potete aggiungere l'aroma mille fiori.

Versate in una teglia imburrata e infarinata:



ottura perfetta del Migliaccio

per un risultato ottimale e quindi un Migliaccio con una superficie Craquelé, spaccata e chiara, è necessario cuocere ad una temperatura che non supera i 180°

Infornate nella parte media del forno per circa 50 minuti se state usando una teglia da 20 cm altrimenti vanno bene anche 40 minuti se avete una teglia più larga da 22 cm o 24 cm

Tenete conto che per avere un migliaccio dallo spessore alto non dovete usare una teglia troppo grande e larga.

Se non si forma la superficie spaccata potete crearla voi tirando la superficie.

Sfornate il migliaccio e lasciate raffreddare in teglia per 1 h circa

Solo dopo 1 h potete togliere il cerchio dalla teglia e sformare il dolce.

Spolverate di zucchero a velo! Ecco il vostro Migliaccio napoletano pronto per essere gustato





Chiacchiere

Le chiacchiere sono croccanti e delicate sfoglie tipiche di Carnevale: un velo di...



Castagnole

Castagnole, Zeppole, Tortelli Milanesi, sono alcuni dei nomi con cui vengono...



Graffe

Le graffe sono dolci ciambelle fritte che si preparano durante il periodo di...

GOLOSE E RIPIENE...!



Castagnole ripiene

Bocconcini fritti farciti di crema e passati nello zucchero!



Bugie ripiene

Le bugie ripiene sono dei piccoli dolcetti per il carnevale realizzati con una...



Zeppole alle due creme

Le zeppole ai due ripieni sono golose frittelle dolci e colorate farcite con due...



Frati fritti



1 | 8 **Zeppole sarde**



2 | 8 **Bombe fritte**



3 | 8 Ciambelle soffici al forno



4 | 8 Treccine fritte alla ricotta



5 | 8 **Tortelli di Carnevale**



7 | 8 **Cassatelle di Carnevale**



BOLINHO DE CHUVA



Sfinci siciliani



CARNEVAL...ACCIO!



Migliaccio

Un dolce tipico della tradizione napoletana, legato soprattutto al Carnevale, a base di...



Sanguinaccio dolce

Una crema setosa e speziata a base di cioccolato fondente e cannella: ideale per...

**Os doces de
Carnaval e
Quaresma dos
pobres**













soilevuo art&crafts © 2016





FILHOSES DE FORMA

Neuza Costa ♥ SaborIntenso.com



