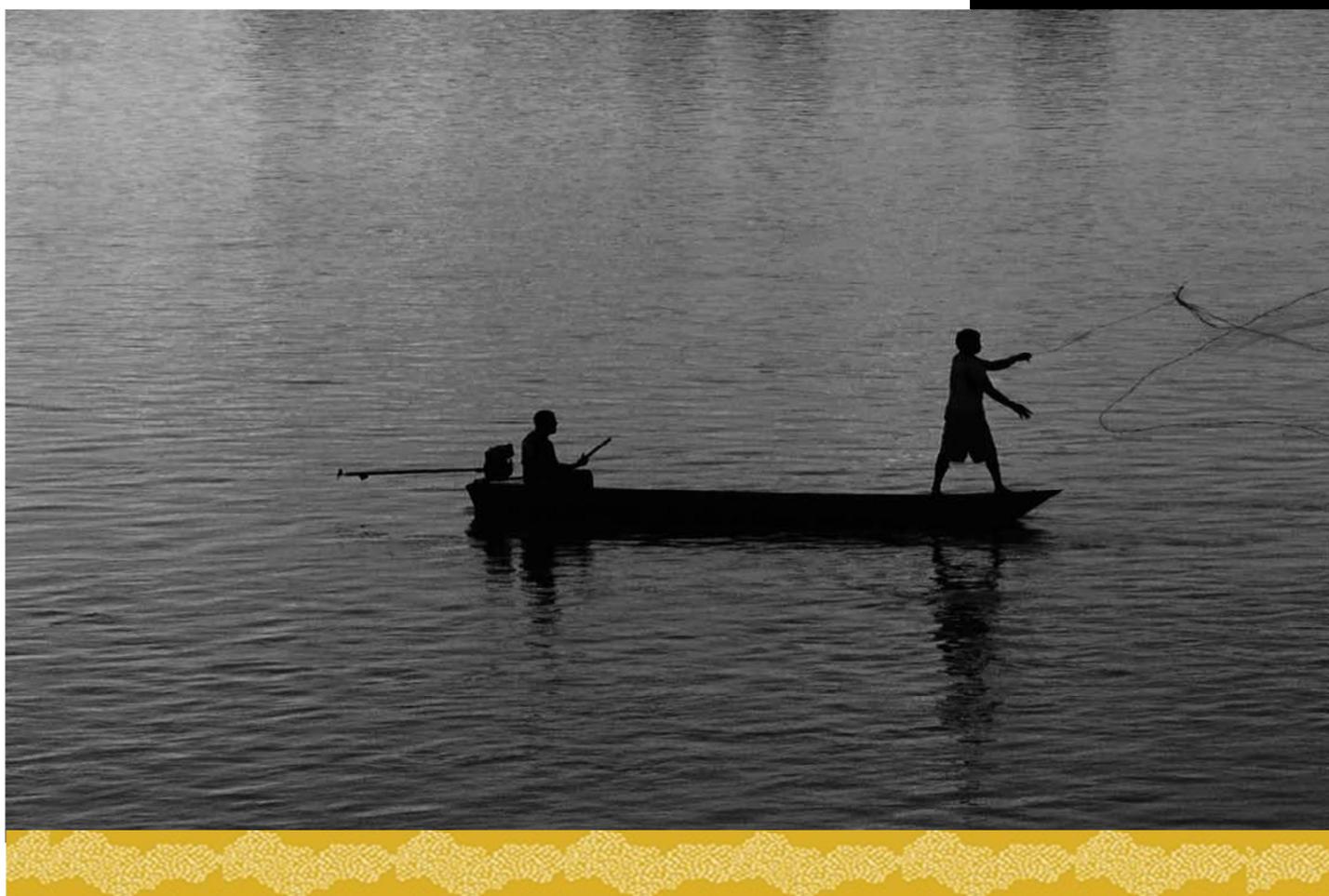


# Inventário Cultural de Proteção do Rio São Francisco – Inventário de Proteção ao Acervo Cultural



**VOLUME II**

## COMO CITAR:

INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS – IEPHA/MG. Inventário Cultural de Proteção do Rio São Francisco, volume II. Belo Horizonte: IEPHA/DPM/GPI, 2016. 924 p.

GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

**Fernando Damata Pimentel**

Governador

SECRETARIA DE ESTADO DE CULTURA

**Angelo Oswaldo de Araujo Santos**

Secretária de Estado de Cultura

INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS

**Michele Abreu Arroyo**

Presidente

**Françoise Jean de Oliveira Souza**

Diretora de Proteção e Memória

**Luiz Guilherme Melo Brandão**

Diretora de Planejamento, Gestão e Finanças

**Soraia Aparecida Martins Farias**

Diretor de Conservação e Restauro

**Fernando Pimenta Marques**

Diretor de Promoção

**Luis Gustavo Molinari Mundim**

Gerente de Patrimônio Imaterial

Coordenação Geral do Projeto

**Ângela Cânfora Dolabela**

**Luis Gustavo Molinari Mundim**

**Tarcísio Guadalupe de Sá Ferreira Gomes**

Coordenação Geral do Projeto

**Breno Trindade da Silva**

**Débora Raíza C. Rocha Silva**

**Fabiele Cristina Santos Costa**

**Leonardo Augusto Silva de Freitas**

Analistas IEPHA/MG

**André Elias Ferreira de Oliveira Carvalho**

**Andreza Alves Velloso**

**Bruna Luísa de Paula**

**Gisele Caroline Raimundo**

**Guilherme Eugênio Moreira**

**Manoella Carvalho**

**Mariana Rabêlo de Farias**

**Paulo Ricardo Silva Rodrigues**

**Renata Lopes Pinto**

**Rodrigo Caixeta**

Estagiários IEPHA/MG

**Caroline Marques Flávio**

**Fundação de Apoio ao Desenvolvimento de Ensino**

**Superior do Norte de Minas**

**Instituto Opará**

**Karine Rodrigues Dias**

**Luiz Henrique Brás Barbosa Júnior**

**Maria Regina Antunes Carvalho**

**Matheus Phelipe Alves**

**Pedro Jardel Pereira**

**Prefeituras Municipais do Norte de Minas**

**Projeto Cidadania Ribeirinha – Assembleia Legislativa de**

**Minas Gerais ALMG**

Colaboradores

**Carla Cristina Barbosa**  
**Cesar Henrique de Queiroz Porto**  
**Denilson Meireles Barbosa**  
Coordenação NUHICRE/UNIMONTES

**Carlos Caixeta de Queiroz**  
**Cassio Alexandre da Silva**  
**Flávia Alves Figueiredo Souza**  
**Gustavo Henrique Gomes de Oliveira**  
**Lenize Silva Vila Lobos**  
**Maria Generosa Ferreira Souto**  
**Nôila Ferreira Alencar**  
**Patrícia Lopes da Silva**  
**Raquel Helena de Mendonça e Paula**  
**Rogério Jesus de Oliveira**  
**Simone Narciso Lessa**  
**Tiago da Silva Mourão**  
Analistas NUHICRE/UNIMONTES

**Ariely Antunes**  
**Caio Hudson Rabelo Alves**  
**Elis Medrado Viana**  
**Jorge Luiz Teixeira Ribas**  
**Roberto Veríssimo Silva Junior**  
Estagiários NUHICRE/UNIMONTES

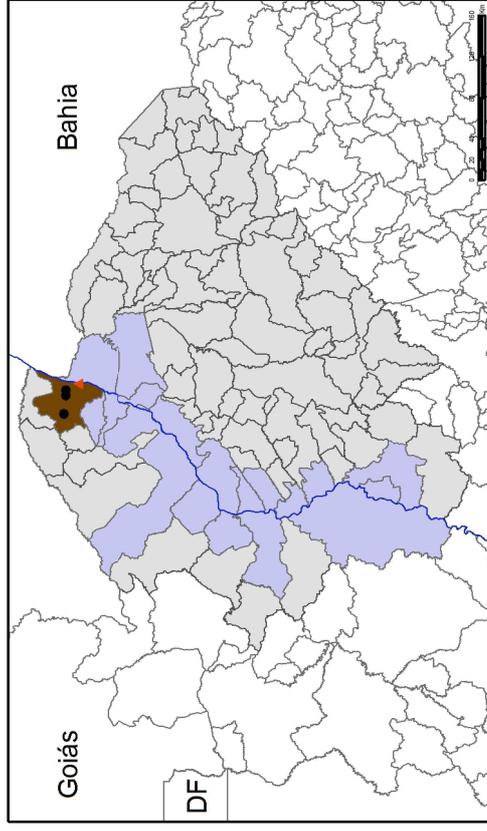
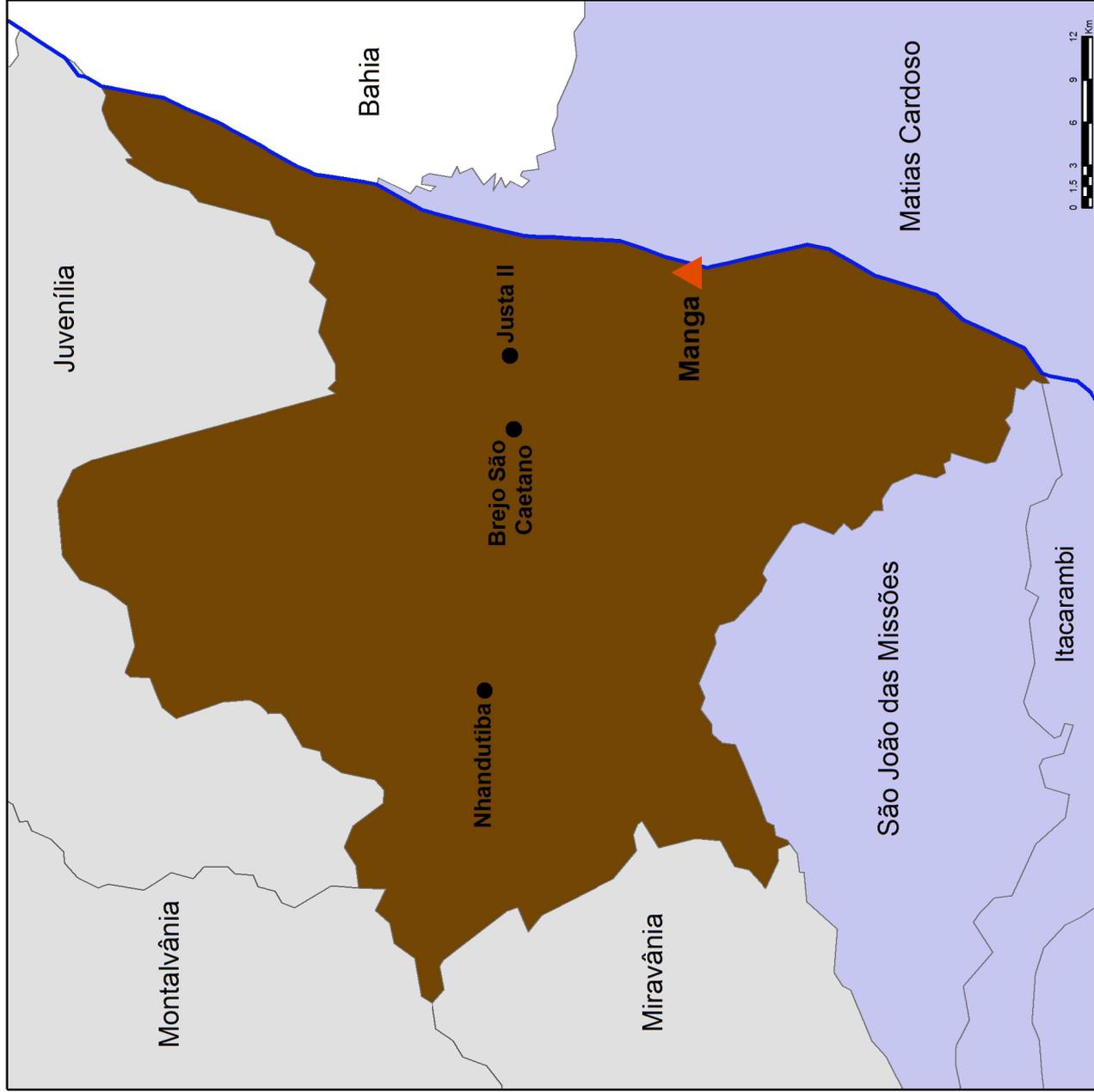
## Sumário

<b>Manga</b>	<b>210</b>
• <b>Lista de Bens Identificados e Contatos</b>	<b>212</b>
• <b>Manga – Localidade</b>	
○ <b>Modo de Fazer Esculturas em Madeira</b>	<b>221</b>
○ <b>Modo de Fazer Redes de Pesca</b>	<b>230</b>
○ <b>Modo de Fazer Barcos</b>	<b>239</b>
• <b>Povoado de Brejo de São Caetano do Japoré – Localidade</b>	<b>249</b>
○ <b>Incelença</b>	<b>257</b>
○ <b>Largo da Igreja de Brejo de São Caetano do Japoré</b>	<b>265</b>
○ <b>Modo de Fazer Farinha de Mandioca</b>	<b>237</b>
○ <b>Povoado Brejo São Caetano do Japoré – Lugares</b>	<b>283</b>
○ <b>Benzeção</b>	<b>294</b>
○ <b>Modo de Fazer Selas</b>	<b>303</b>
○ <b>Modo de Fazer Manteiga de Garrafa</b>	<b>313</b>
• <b>Comunidade de Justa II</b>	<b>322</b>

○ <b>Encomendação das Almas</b>	327
<b>São Romão</b>	336
● <b>Lista de Bens Identificados e Contatos</b>	212
● <b>São Romão – Localidade</b>	338
○ <b>Caboclo</b>	344
○ <b>Congado</b>	352
○ <b>Batuque de São Romão</b>	361
<b>Ubaí</b>	368
● <b>Lista de Bens Identificados e Contatos</b>	212
● <b>Ubaí – Localidade</b>	370
○ <b>Arroz com Pequi</b>	377
○ <b>Carne de Sol</b>	384
○ <b>Festa de Santa Rita de Cássia</b>	391
● <b>Comunidade Quilombola Gerais Velho –</b>	397
<b>Localidade</b>	
○ <b>Comunidade Quilombola Gerais Velho –</b>	402
<b>Lugares</b>	

# Manga

# MANGA



## Inventário para fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco

### Legenda

- Localidades
- ▲ Localidade Inventariada
- ~ Rio São Francisco
- Macrorregião do Norte de Minas
- Municípios Inventariados
- Município de Manga
- Municípios de Minas Gerais

Sistemas de Coordenadas Geográficas  
Datum: Sad - 69  
Fonte: IBGE 2010, Convênio IEPHA/ UNIMONTES.  
Org: OLIVEIRA, G.H.G.; RIBAS, J.L.T, 2013.



## Bens Culturais e Contatos – Manga

- Artesanato Derivados da Cana – Mestre Artesão Aluísio Mendonça
- Artesanato Derivados da Cana – Mestre Artesão Chico do Iracema
- Artesanato Derivados da Cana – Mestre Artesão Dr. Percivaldo e Dr. Cândido
- Artesanato Derivados da Cana – Mestre Artesão Elmiro
- Artesanato Derivados da Cana – Mestre Artesão Joaquim
- Artesanato Derivados da Cana – Mestre Artesão José Lopes
- Artesanato Derivados da Madeira – Mestre Artesão Jailson
- Artesanato Derivados da Madeira – Mestre Artesão Joaquim Alves de Almeida
- Artesanato Derivados da Madeira – Mestre Artesão Manuel Mota e Filho
- Artesanato Derivados da Madeira – Mestre Artesão Seu Manoel da Carranca
- Artesanato Derivados da Madeira – Mestre Artesão Seu Valter
- Artesanato Derivados da Madeira – Mestre Artesão Quelé
- Artesanato Derivados da Madeira – Mestre Artesão Valdo Canoas
- Artesanato Derivados da Madeira – Mestre Artesão Zema Canoas
- Artesanato Derivados de Fibras Naturais – Mestre Artesã Erondina
- Artesanato Derivados de Fibras Vegetais – Mestre Artesã Delina
- Artesanato Derivados do Couro – Mestre Artesão Cícero Cachoeira
- Artesanato Derivados do Couro – Mestre Artesão Edmundo
- Artesanato Derivados do Couro – Mestre Artesão Seu Tezim
- Artesanato Derivados do Fio – Mestre Artesã Bordados Emiliana
- Artesanato Derivados do Fio – Mestre Artesã Dona Alice Rosa Ferreira
- Artesanato Derivados do Fio – Mestre Artesão Aniceto
- Artesanato Derivados do Fio – Mestres Artesãos Alexandre e Milton
- Banda Filarmônica – Dão Moreira ASCOMAC
- Benzedeira Maria de Augusto
- Benzedeira Maria Tibusca
- Benzedeiras – Dona Dominga e Dona Armezina
- Benzedeiras – Lidia, Aniceto, Darcina, Manuela e Ana Messias
- Bordadeiras – Cida, Neta, Ednete, Poliana
- Cachoeira do Japoré
- Cantador e Tocador de Aboio – Jovino
- Cantigas de Roda – Maria de Augusto e Dalva
- Cavalgadas
- Comunidade Quilombola Bebedouro
- Comunidade Quilombola Brejo de São Caetano
- Comunidade Quilombola Espinho
- Comunidade Quilombola Ilha de Ingazeira
- Comunidade Quilombola Justa

- Comunidade Quilombola Justa II
- Comunidade Quilombola Malhadinha
- Comunidade Quilombola Pedra Preta
- Comunidade Quilombola Puris
- Comunidade Quilombola Riacho da Cruz
- Comunidade Quilombola Vila Primavera
- Contação de Causo – Dão Velho e Cícero
- Contação de Causo – Mestre Joaquim Cota
- Contação de causo – Mônica
- Culinária tradicional - Feijão tropeiro, pirão de peixe, frango caipira, pão de queijo, bolo de fubá, cuscuz.
- Dona Dazinha – Responsável pela Dança de São Gonçalo e Terno de Pastorinhas
- Encomendação das Almas – Manoel Pinto e Joaquim Ferradura
- Encomendação de almas – Basílio Pinto
- Farmacopeia Popular – Dona Dazinha
- Feira Tradicional
- Festa de Nossa Senhora Aparecida
- Festa de Nossa Senhora da Conceição
- Festa de Nossa Senhora do Patrocínio
- Festa de Santo Antônio
- Festa de São Benedito
- Festa de São Gonçalo
- Festa de São Pedro
- Festa do Divino
- Festa do Divino Espírito Santo
- Festa Santa Cruz
- Festa São Caetano
- Festas Juninas
- Historiadores – Hamilton Costa e Robério
- Líder Comunitário – Domiciano Alves Sobral
- Lídia e Darcina
- Carpinteiro Dozin
- Consertos de Sanfona – Mestre de Ofício Toninho Barbosa
- Doceira Maria do Carmo Carvalho Almeida
- Derivados da Mandioca – Mestre Teodomiro Pedro da Silva
- Rezadeira Maura
- Mitos e Lendas – Compadre d’Água
- Músico Tocador de Cavaquinho – Nozão
- Organizador da Festa de São Francisco – Edmê
- Organizadora da Cavalgadas – Kézia e Leopoldina
- Parque Beirada

-  Parque Estadual Mata Seca
-  Parque Ressaca
-  Participante do evento Pega do Boi – Zé de Brando
-  Pesquisador – Edvan Bringel
-  Porto da Balsa
-  Praça Raul Soares
-  Reis de Araguaia – Folião Destaque dos Francisco Pinto
-  Repentista – Capucho
-  Repentista – Didi
-  Responsáveis pela Montagem da lapinha Elizabete e Lídia
-  Responsáveis pelo Coral – Ana Maria e Benedito
-  Responsável pela Organização dos Festejos do Ciclo Natalino - Erondina
-  Rezadores - Ercídio e Mariinha
-  Sanfoneiros - Eduardo e João

 Celebrações e Ritos  Formas de Expressão  Lugares  Saberes e Ofícios  Localidade  Contato

<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>LOCALIDADE</b>
--	-------------------

<b>01 IDENTIFICAÇÃO</b>									
Localidade	MANGA								
Município	Manga						<b>IPAC/MG</b>	-	
Distritos	Sede			Sítio	Médio São Francisco				
GPS	23k	Long.UTM	589148.00 m E	Lat. UTM	8378525.00 m S	Urbano	X	Rural	



**Figura 1:** Vista do cais a partir do Rio São Francisco – Manga/MG.

**Fonte:** Juliene Ferreira Alencar - 2013.

<b>02</b>	<b>REFERÊNCIAS CULTURAIS</b>
-----------	------------------------------

Manga concentra múltiplas referências culturais, dispostas em diversos seguimentos. Manifestações ligadas à religião, artesanato, crenças, saberes e fazeres estão presente na sociedade, que mantêm laços com seu processo histórico de formação, com a tradição do povo sertanejo e da cultura ribeirinha. A população da cidade expressa seu patrimônio cultural por meio dos símbolos, vivências, hábitos, costumes, valores, práticas e expressões culturais.

Com relação à culinária, encontram-se biscoiteiras e saberes associados à produção dos pratos regionais como o pão de queijo, os bolos de milho, puba e mandioca, o feijão tropeiro, arroz com pequi, galinha caipira, peixe cozido com pirão, peixe seco, carne de sol, língua de boi e os doces de leite. No artesanato, os detentores dos saberes fazem esculturas em madeiras com temas voltados para o Rio São Francisco, produzem barcos, redes de pesca, selas, bordados, crochês e materiais com sementes. Entre as manifestações religiosas, há a celebração da Festa do Divino, Festa de Nossa Senhora Aparecida, Festa de São Pedro e a de Santo Antônio. Há as procissões de *Corpus Christi*, de Nossa Senhora Aparecida, além das que acompanham a Via Sacra durante a Semana Santa. Encontram-se também as Folias de Reis, o Terno das

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	LOCALIDADE
<p>Pastorinhas e a Dança de São Gonçalo. Na cidade há benzedeiros, curandeiros e raizeiros, que detêm conhecimentos associados às plantas. Entre os lugares de que possuem um valor simbólico, onde a comunidade pratica a sociabilidade e a cultura, pode-se citar o Cais do Rio São Francisco, o Porto de Manga, a “Rua do Tomba”, “Rua do Bar”, “Rua do Cascavel”, a antiga Usina, a Escola Estadual Olegário Maciel, o antigo Mercado e o casarão da família Pastor. Quanto às lendas, destacam-se a do Caboclo D’água e Mãe D’água, presentes no imaginário da população ribeirinha, dos contadores de causos, repentistas e, sobretudo nos que possuem ofícios diretamente vinculados ao Rio São Francisco.</p>	

03	DESCRIÇÃO
<b>População e Localização</b>	
<p>O município de Manga está localizado à margem esquerda do Alto Médio São Francisco, na região norte do estado de Minas Gerais. Faz divisa com a Bahia e possui como fronteira o município de Carinhanha/BA. A população do município, de acordo com o Censo do IBGE de 2010, é de 19.813 habitantes. A população é constituída por migrantes, com número considerável de nordestinos, sobretudo baianos.</p>	
<b>Paisagem Natural e Meio Ambiente</b>	
<p>A região norte-mineira possui rica biodiversidade, composta por inúmeras fitofisionomias vegetais com dois grandes biomas atuantes nessa região: o cerrado e a caatinga (BELÉM, 2008). Manga está vinculada a esse contexto e tem como paisagem natural uma vegetação caracterizada em dois períodos: o de seca e o de chuva. Seu cenário se modifica no tempo das estiagens, com a vegetação marcada pela queda das folhas ou “secagem” das mesmas. A paisagem apresentada no período da seca é alterada rapidamente com as primeiras chuvas que fazem o verde brotar ligeiramente.</p>	
<p>A vegetação está dentro da área de Mata Seca; entre os diversos tipos encontrados, destacam-se a: floresta estacional decidual de alto porte, a floresta tropical pluvial perenifólia, ou mata ciliar; a caatinga arbórea aberta, ou “furado”; e a floresta estacional decidual de afloramentos calcários. O clima característico da localidade é quente, com temperaturas frequentemente acima dos 25° C e índice pluviométrico relativamente baixo. Essas características definem que o município possui um clima tropical úmido com uma estação seca.</p>	
<p>A paisagem natural mais marcante da cidade é o Rio São Francisco que em tempos de cheia, apreende os olhares da população frente à sua grandiosidade e que nos tempos de seca proporciona praias de água doce como forma de lazer social. No perímetro urbano da cidade, no Parque do Uirapuru, há também uma lagoa.</p>	
<b>Marcos</b>	
<p>Entre os marcos edificados presentes na cidade, destacam-se: a Escola Estadual Olegário Maciel, o antigo Mercado Municipal, conhecido como “Mercado Velho”, o Casarão dos Pastor, a Rua Sete de Setembro, chamada de “Rua do Tomba”, a Rua 24 de Outubro, mais conhecida como “Rua do Cascavel”, a Rua Getúlio Vargas, denominada “Rua do Bar”, o Prédio da Antiga Usina Cia. Manga Industrial Ltda., Igreja de Nossa Senhora Aparecida, o Cais da Cidade, o Rio São Francisco, o Parque Uirapuru e o Cruzeirinho.</p>	

04	FORMAÇÃO HISTÓRICA
<p>Localizado à margem esquerda do Alto Médio São Francisco, o município de Manga tem seu processo histórico vinculado ao movimento de interiorização do território brasileiro em meados do século XVII e XVIII. Segundo Holanda (1963), a Coroa Portuguesa, nos dois primeiros séculos de exploração colonial, limitou-se ao latifúndio rural litorâneo, não possuindo pretensão de colonizar os sertões povoados pelos índios. De acordo com o autor, essa ação foi desempenhada pelos bandeirantes que estavam em busca do ouro. A cobiça pelos metais preciosos motivou expedições que buscavam adentrar as terras brasileiras em frentes ao norte, por baianos e pernambucanos e ao sul, pelos paulistas. Nas palavras de Holanda (1994) “Alguns mapas e textos do século XVIII apresentam-nos a Vila de São Paulo como centro de amplos sistemas de estradas,</p>	

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****LOCALIDADE**

expandindo-se rumo ao sertão e à costa” (p. 19).

As bandeiras paulistas que embrenharam no norte de Minas estavam vinculadas à figura de Matias Cardoso, fundador da sociedade pastoril de Morrinhos e um dos principais responsáveis pela expansão do povoamento na região norte do Rio São Francisco ao longo do século XVII (COSTA, 2003).

Segundo Taunay (1976), o curso das águas se apresentou como elemento fundamental para expansão do processo de interiorização rumo ao sertão. Na região norte-mineira, o Rio das Velhas e principalmente o Rio São Francisco, apontavam a direção do deslocamento das pessoas e do escoamento da produção. Para a ocupação desses espaços, bandeirantes como Matias Cardoso, Antônio Gonçalves Figueira e Januário Cardoso estabeleceram como estratégia forçar o recuo dos indígenas, encontrados em diversos grupos e em grande número. Essa tarefa foi destinada aos bandeirantes.

A cidade de Manga está vinculada ao nome de Antônio Gonçalves Figueira, membro da Bandeira de Matias Cardoso. De acordo com Pereira (2004) o bandeirante fundou o Arraial de São Caetano do Japoré a cinco léguas de distância do porto denominado Manga e instalou no local um engenho de rapadura. Barbosa (1995, apud SOUZA, 2008) evidenciou que o referido arraial foi fundado ainda na primeira metade do século XVIII. No local havia uma concentração de grandes pastos, o que contribuiu para a rápida expansão das suas atividades pastoris.

Durante o século XIX a economia do Arraial de Brejo São Caetano do Japoré alcançou considerável projeção, devido principalmente a localização geográfica e as atividades econômicas desenvolvidas no local. Alkimim (1999) apontou que a expansão das fazendas criadoras de *gado vacum*, destacando o curral fundado pelo bandeirante Amador Machado, denominado Manga do Armador. O curral estava situado próximo ao Arraial de São Caetano do Japoré, região que também contou com a atuação do bandeirante Manoel Nunes Viana, durante parte dos anos de 1800. Até meados do século XIX, Manga do Armador e o Arraial de São Caetano constituíam-se em regiões separadas, ainda que próximas espacialmente. Por meio da Lei Estadual nº 2, de 14 de setembro de 1892, foi criado o distrito de São Caetano do Japoré, com sede no mesmo local que o denomina e integrado ao quadro administrativo do município de Januária.

Segundo Ribeiro (2001), o porto de Manga foi o segundo mais importante da região para o escoamento de mercadorias destinadas à Bahia. Inicialmente sua economia estava fundamentada na produção de algodão e feijão, na criação de gado, na exploração de maniçoba e no comércio do sal, que por sua vez era fundamental para a criação de gado, transportado no curso do Rio São Francisco e comercializado no porto de Manga. Com isso, o Arraial de São Caetano do Japoré passou a atrair principalmente pessoas do nordeste, interessadas em construir riqueza no local.

Ao longo dos séculos XIX e XX, as famílias Montalvão, Pastor e Pereira atuaram diretamente na constituição e na dinâmica histórica do município. Ribeiro (2001) apontou os primeiros habitantes da família Montalvão – de origem portuguesa – chegaram a Manga no final do século XVIII e início do século XIX. Por meio da comercialização de sal, a parentela de Lopo Montalvão adquiriu fortuna e concentrou poderes políticos. No início do século XX, chegaram a Manga: Domiciano Pastor, conhecido como Coronel Bembém e João Alves Pereira, chamado de Coronel João Pereira, ambos imigrantes nordestinos. Essas famílias estabeleceram entre si laços matrimoniais, que contribuíram para as alianças político-econômicas, possibilitando a dominação familiar na região por quase quatro décadas (ALENCAR, 2012).

As iniciativas de Antônio Montalvão, prefeito eleito em 1958, colocaram fim ao mando dos coronéis. Montalvão desejava criar uma cidade para si. Nesse sentido, com a Lei Estadual nº 2.764, de 30 de dezembro de 1962, desmembrou o distrito de São Sebastião dos Poções do município de Manga, para dar origem ao novo município denominado Montalvânia.

Depois de ser instituído como município, Manga passou por diversas transformações administrativas e por inúmeras mudanças territoriais, como se pode observar na cronologia detalhada no campo abaixo.

**05 CRONOLOGIA**

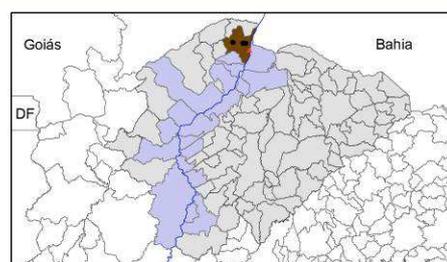
PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		LOCALIDADE
Data	Evento	
Primeira metade do Século XVIII	Fundação do arraial de Brejo São Caetano do Japoré	
14/09/1892	Por meio da Lei nº 2/1892, foi criado o distrito de Brejo São Caetano do Japoré, vinculado ao município de Januária.	
07/09/1923	O distrito de Brejo São Caetano do Japoré, vinculado à Januária, passa a compor a formação territorial do então município de Manga, criado por meio da Lei 843/1923, sendo composto por três distritos: Manga (sede) – (antigo distrito de Brejo São Caetano do Japoré) –, Japoré, Matias Cardoso (antigo Morrinhos).	
19/10/1924	Instalação do município de Manga.	
24/12/1926	A Lei Estadual nº 921/1926 cria e anexa ao município de Manga o distrito de Inhumas.	
17/12/1938	O Decreto Estadual nº 148/1938 cria o distrito de São Sebastião dos Poções, composto por terras desmembradas do Distrito de Inhumas, e o anexa ao município de Manga.	
31/12/1943	O Decreto-Lei Estadual nº 1058/1943 define que o distrito de Inhumas passe a se chamar Nhandutiba.	
30/12/1962	A Lei Estadual nº 2764/1962 desmembra do município de Manga o distrito de São Sebastião dos Poções para dar origem ao novo município de Montalvânia.	
1988	Manga passa a ter sete distritos: Manga, Juvenília, Matias Cardoso, Miravânia, Monte Rei, Nhandutiba e Porto Agrário (antigo distrito de Montalvânia).	
27/04/1992	O Distrito de Matias Cardoso, por meio da Lei Estadual nº 10704/1992, é elevado à categoria de município.	
21/12/1995	A Lei Estadual nº 12.030, de 21 de dezembro de 1995, transforma os distritos de Juvenília, Monte Rei e Porto Agrário no município de Juvenília. Por meio da referida Lei, o distrito de Miravânia também é elevado a município.	
2001	A divisão territorial do município de Manga era composta por apenas dois distritos: Manga e Nhandutiba.	

**06 PLANTAS, MAPAS E CROQUIS**

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

**LOCALIDADE**

# MANGA



Inventário para fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco

### Legenda

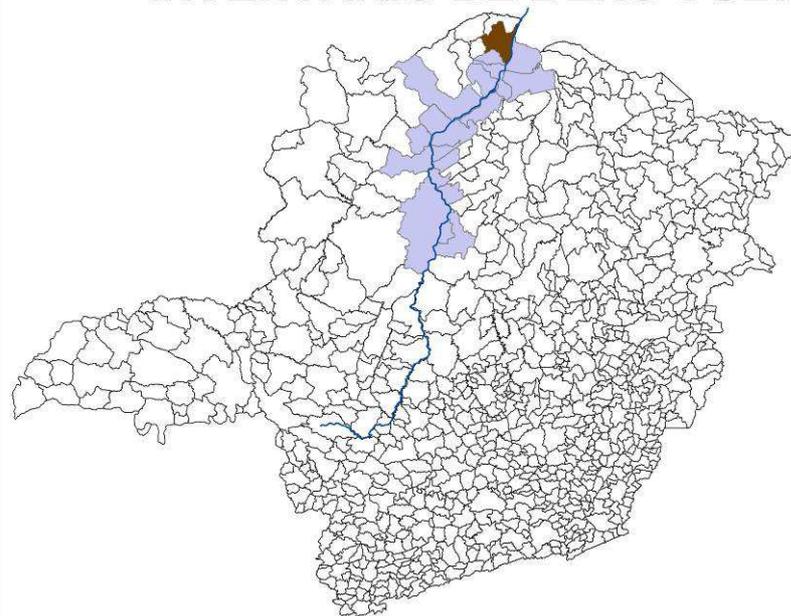
- Localidades
- ▲ Localidade Inventariada
- ~ Rio São Francisco
- Macrorregião do Norte de Minas
- Municípios Inventariados
- Município de Manga
- Municípios de Minas Gerais

Sistemas de Coordenadas Geográficas  
Datum Sada - 69  
Fonte: IBGE 2010, Correção IEPHA/UNIMONTES,  
Org: OLIVEIRA, G.H.G.; RIBAS, J.L.T. 2013.



**Figura 2:** Mapa de localização de Manga

Fonte: IEPHA/MG - NUHICRE

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**LOCALIDADE**
**INVENTÁRIO DE BENS CULTURAIS DE MANGA**

**BENS INVENTARIADOS**

- . Saberes: Modo de Fazer Esculturas em Madeira
- . Saberes: Modo de Fazer Redes de Pesca
- . Saberes: Modo de Fazer Selas
- . Saberes: Modo de Fazer Barco


 Vista Parcial do Cais  
 Fonte: NUHICRE/IEPHA - MG

 Rede de Pesca  
 Fonte: NUHICRE/IEPHA - MG

 Casa da Farinha  
 Fonte: NUHICRE/IEPHA - MG

 Artesanato de Madeira  
 Fonte: NUHICRE/IEPHA - MG

 Selas  
 Fonte: NUHICRE/IEPHA - MG

**Figura 3:** Mapa de localização de Manga na bacia do São Francisco e bens inventariados na localidade.

**Fonte:** IEPHA/MG - NUHICRE

**07 LEGISLAÇÃO**
**Instrumentos de Proteção Ambiental e Patrimonial e de Planejamento**

- Plano diretor: Lei municipal 1644/2006.
- BRASIL. Lei do Sistema de Unidade de Conservação da Natureza, Lei nº 9985, 18 de julho de 2000. Congresso Nacional, 2000.
- Lei Nº 1549, de 28 de novembro de 2001, institui a proteção do patrimônio cultural e a criação do conselho municipal de proteção do patrimônio cultural. Regimento interno do conselho aprovado em 22 de abril de 2001.
- Setor municipal de proteção do patrimônio cultural vinculado à Secretaria Municipal de Educação.

**08 RECOMENDAÇÕES**

No município de Manga, existem diversas manifestações culturais tradicionais. Há uma enorme riqueza de tradições ligadas ao contexto cultural e histórico do Rio São Francisco e aos sertanejos. No entanto, durante as visitas de campo à cidade, seguidas de entrevistas e contato direto com a comunidade, observou-se que a continuidade de algumas dessas manifestações destacadas encontra-se comprometida. Os detentores dos saberes tem encontrado dificuldade repassar os seus conhecimentos devido à falta de interesse dos jovens em aprender os ofícios. Uma frase muito escutada durante o processo de pesquisa, bem como nos Fóruns de Inventário realizados no município, é a de que a sociedade “dá as costas pro rio”.

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	LOCALIDADE
<p>O depoimento da população mostra que o Rio São Francisco está vinculado à parcela de baixa renda da população – pescadores, pequenos agricultores, barqueiros, entre outros. Notou-se que na cidade de Manga há um sério distanciamento da sociedade com o Rio São Francisco, pois quando se compara essa relação com a população de outras cidades, fica evidente que, embora haja influência do rio na sua cultura, os manganeses veem o Rio como patrimônio cultural. Nesse sentido, desenvolveu-se uma série ações que podem contribuir para reverter essa situação, a saber:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 - Desenvolvimento de projetos, principalmente nos ambientes escolares, sobre a importância do Rio São Francisco nas questões culturais, ambientais, econômicas e sociais, realizando assim a educação patrimonial;</li> <li>2 – Desenvolver cursos de capacitação para artesãos locais;</li> <li>3 – Implementar o Conselho de Patrimônio;</li> <li>4 – Desenvolver ações de divulgação e valorização da cultura e das tradições desenvolvidas no município (eventos culturais, exposições entre outros);</li> <li>5 – Produzir documentários audiovisuais sobre as manifestações culturais presentes no município, visando a valorização, registro e promoção das tradições locais.</li> </ol>	
<b>09</b>	<b>DOCUMENTOS ANEXOS</b>
<b>Fotografias</b> Figura 1: IPAC_Manga_Localidade_Nuhicre_Iepha (1) Figura 2: IPAC_Manga_Localidade_Mapa_Nuhicre_Iepha Figura 3: IPAC_Manga_Bens_Inventariados_Mapa_Nuhicre_Iepha	
<b>Bens Culturais Inventariados</b> Benzeção. Farinha de mandioca. Manteiga de garrafa. Modo de fazer barco. Modo de fazer esculturas em madeira. Modo de fazer selas. Modo de fazer redes de pesca. Largo da Igreja de São Caetano. São Caetano do Japoré. Incelença. Encomendação das almas.	
<b>Contatos</b> Francisco e Manuel Pinto – Comunidade de Justa II (Encomendação das Almas). Dalcina Rodrigues – Povoado Brejo São Caetano do Japoré (Incelença) Domicio – Povoado Brejo São Caetano do Japoré (Líder comunitário) Escola Estadual de Brejo São Caetano do Japoré – Povoado de Brejo São Caetano do Japoré Manoela Carvalho – Povoado de Brejo São Caetano do Japoré/Fazenda Caiuba (Benzedeira) Teodomiro da Silva “Seu Nego” - Povoado de Brejo São Caetano do Japoré/Fazenda Caiuba (Casa de Farinha) Maria Antônia - Povoado de Brejo São Caetano do Japoré/Fazenda Caiuba (manteiga de garrafa) Valter Bispo dos Santos “Seu Valter” – zona urbana do município de Manga (barqueiro) Edécio Rodrigues dos Anjos “Tezim Celeiro” – zona urbana do município de Manga (seleiro) Manuel Alves de Queiroz “Seu Manuel das Carrancas” – zona urbana do município de Manga (escultor) José de Souza Araújo “Seu Zé” – zona urbana do município de Manga (artesão/confecção de redes)	
<b>Numeração das Fichas de Identificação de Bens</b> 5324 - Brejo São Caetano do Japoré	

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	LOCALIDADE
5325 - Benzeção	
5323 - Rito Encomendação das Almas	
5326 - Modo de Fazer Esculturas em Madeira	
5329 - Modo de Fazer Barcos	
5328 - Modo de Fazer Selas	
5327 - Modo de Fazer Redes de Pesca	
5322 - Modo de Fazer Farinha de Mandioca	
5321 - Largo da Igreja de Brejo São Caetano do Japoré	
5320 - Incelença	
5330 - Modo de Fazer Manteiga de Garrafa	

10	REFERÊNCIAS
	ALENCAR, N. F. <i>Eixos de Desenvolvimento: As cidades, os vapores e as locomotivas no norte de Minas Gerais</i> . 2012. 153 f. Dissertação (Mestrado) – Pós-Graduação em Desenvolvimento Social, Universidade Estadual de Montes Claros, Montes Claros. 2012.
	ALKMIM, Carlos Diamantino. <i>Sabor de Manga</i> . Crônicas. Belo Horizonte: Oficina gráfica editora e publicidade Ltda., 1999.
	AZEVEDO, Almir Sabino de. <i>Montalvão e Montalvânia: não há como esquecer</i> . Brasília: Ed. Do autor, 2002.
	BELÉM, Ronaldo Alves. <i>Zoneamento ambiental e os desafios da implementação do Parque Estadual Mata Seca, Município de Manga, Norte de Minas Gerais</i> . Belo Horizonte: Universidade Federal de Minas Gerais, 2008. (Dissertação de Mestrado). Disponível em: < <a href="http://www.bibliotecadigital.ufmg.br/dspace/handle/1843/MPBB-7FCMWK/disserta">www.bibliotecadigital.ufmg.br/dspace/handle/1843/MPBB-7FCMWK/disserta</a> >. Acessado em 03 mar.2013.
	INCRA. Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária. <i>Instrução Normativa nº 57/2009</i> . Brasília: 2009. Disponível em: < <a href="http://www.incra.gov.br/index.php/institucional/legislacao--/atos-internos/instrucoes/file/243-instrucao-normativa-n-57-20102009">www.incra.gov.br/index.php/institucional/legislacao--/atos-internos/instrucoes/file/243-instrucao-normativa-n-57-20102009</a> >. Acesso em 22 ago. 2013.
	COSTA, J. B. A. <i>Mineiros e baianos: englobamento, exclusão e resistência</i> . 2003. 335 f. Tese (Doutorado em Antropologia) – Instituto de Ciências Sociais, Universidade de Brasília, Brasília. 2003.
	HOLANDA, Sérgio Buarque de. <i>Raízes do Brasil</i> . 4 ed. Brasília: UNB, 1963.
	HOLANDA, Sérgio Buarque de. <i>Caminhos e fronteira</i> . 3 ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.
	IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. <i>Manga – MG – Histórico</i> . In: <i>IBGE Cidades@</i> . 2012. Disponível em: < <a href="http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1">http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1</a> >. Acesso em: 04 dez. 2012.
	LACERDA, Carlos. <i>Desafio e Promessa: O Rio São Francisco</i> . Rio de Janeiro: Distribuidora Record, 1964.
	PASSARELLI, Ulisses. <i>Encomendação das almas: um rito em louvor aos mortos</i> . In: <i>Revista do Instituto Histórico e Geográfico de São João del-Rei</i> . São João del-Rei: IHG de São João del-Rei, 2007. v 12. Disponível em: < <a href="http://www.ihgsojoaodelrei.org.br/anexos/artigos/ulisses_passarelli/artigo_07.pdf">http://www.ihgsojoaodelrei.org.br/anexos/artigos/ulisses_passarelli/artigo_07.pdf</a> >. Acesso em: 09 de março de 2013.
	PEREIRA, Antônio Emílio. <i>Memorial Januária: terras, rios e gente</i> . Belo Horizonte: Mazza Edições, 2004.
	RIBEIRO, Loredana M. R. <i>O Salvador político e a cidade ideal: mito e utopia no extremo Norte de Minas Gerais (1950-1980)</i> . Dissertação de Mestrado/Universidade Estadual de Campinas – São Paulo. 2001.
	SOUZA, Laura de Mello. <i>O diabo e a terra de Santa Cruz</i> . São Paulo: Companhia das Letras, 2005.
	SOUZA, Vander Lúcio de. <i>Caminho do boi, caminho do homem: O léxico de Águas Vermelhas – Norte de Minas</i> . 2008 (Dissertação) - Universidade Federal de Minas Gerais – UFMG.
	TAUNAY, Affonso de. <i>Relatos Sertanistas</i> . São Paulo: Livraria Martins Editora S. A. , 1976. Disponível em: < <a href="http://www.seade.gov.br/produtos/bibliotecadigital/view/singlepage/index.php?pubcod=10011595&amp;parte=1">http://www.seade.gov.br/produtos/bibliotecadigital/view/singlepage/index.php?pubcod=10011595&amp;parte=1</a> >. Acesso em 04 out. 2012.

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****LOCALIDADE**

<b>11 FICHA TÉCNICA</b>		
Fotografia	Juliene Ferreira Alencar.	2013
Vídeos	Elis Medrado Viana.	2012
Áudio	Ariely Antunes.	2012
Transcrição	Não se aplica.	DATA
Levantamento	Nôila Ferreira Alencar, Raquel Helena de Mendonça e Paula, Ariely Antunes, Elis Medrado Viana.	2012/2013
Elaboração	Nôila Ferreira Alencar.	2013
Revisão	Bruna Luísa de Paula, Débora Raiza Rocha, Luis Molinari, Mariana Rabêlo de Farias.	07/ 2014 02/ 2015
<b>Observações</b>		

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**
**01 IDENTIFICAÇÃO**

Denominação	MODO EM FAZER ESCULTURAS EM MADEIRA			IPAC/MG	5326
Município/s	Manga	Distrito	Sede		
Endereço	Centro				
GPS	23k	Long. UTM	589148.00 m E	Lat. UTM	8378525.00 m S
		Urbano	X	Rural	



**Figura 1:** Esculturas em madeira realizadas pelo artesão Manuel Alves de Queiroz – “Manuel das Carrancas”.

**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2012.

Categoria						
Âmbito/Tema	Ofícios/ Modo de Fazer		Datas			
Tipologia da Atividade	Técnica Artesanal	Anual	Periódica	Mensal	Contínua	Cada X anos
Denominação	Esculturas				X	
Outras denominações	Não há.		Nível de integração			
		Comunidade		Oficial		Intercomunitária
Descrição da Periodicidade						
As peças são produzidas durante todo o ano, mas os meses de julho, dezembro e janeiro tem maior fluxo de fabricação e de venda, devido ao elevado fluxo de visitantes na cidade. O tempo de produção varia de acordo com o tamanho e os detalhes da peça; algumas podem ser esculpidas em um mesmo dia; outras podem levar semanas.						

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****SABERES E OFÍCIOS****02 HISTÓRICO DA LOCALIDADE**

Localizado à margem esquerda do Alto Médio São Francisco o município de Manga tem seu processo histórico vinculado ao movimento de interiorização do território brasileiro em meados do século XVII e XVIII. A cobiça pelos metais preciosos motivou expedições que buscaram adentrar as terras brasileiras em frentes ao norte, por baianos e pernambucanos, e ao sul, pelos paulistas. Vinculado às bandeiras paulistas encontra-se o fundador da sociedade pastoril de Morrinhos – o bandeirante Matias Cardoso – que, ao longo do século XVII, expandiu o “povoamento” da região norte mineira às margens do Rio São Francisco (COSTA, 2003).

A origem de Manga, de acordo com Pereira (2004), está vinculada ao nome de Antônio Gonçalves Figueira, membro da Bandeira de Matias Cardoso. Antônio Figueira fundou o arraial de São Caetano do Japoré a cinco léguas de distância do porto denominado Manga e instalou, nesse local, um engenho de rapadura (IBGE, 2012). Barbosa (1995, *apud* SOUZA, 2008) evidenciou que o Arraial foi fundado ainda na primeira metade do século XVIII. O local era concentração de grandes pastos, daí a origem do nome do município. As atividades pastoris no local expandiram-se rapidamente. Durante parte dos anos de 1800, Manga também esteve vinculada à história de Manuel Nunes Viana.

Alkimim (1999) informou que a expansão de fazendas criadoras de *gado vacum*, destacando o curral fundado por Amador Machado que, posteriormente, influenciou um dos vários nomes que o local recebeu em seu processo histórico, entre os quais se destacam: “Manga dos Cachorros”, “Manga do Amador”, “Santo Antônio do Manga” ou “Manga de Santo Antônio”. Segundo Ribeiro (2001), o porto de Manga era o segundo mais importante da região para o escoamento de mercadorias destinadas à Bahia. O arraial de São Caetano do Japoré (Manga) passou a atrair principalmente pessoas de áreas nordestinas interessadas em construir riqueza no local. A história do município inicia-se com o fundador, o bandeirante Figueira, mas ao longo dos séculos XIX e XX, as famílias Montalvão, Pastor e Pereira atuaram diretamente na constituição e dinâmica histórica da cidade (ALENCAR, 2012).

A formação administrativa do município, bem como suas transformações territoriais, pode ser evidenciada por meio de dados presentes no IBGE (2012). Inicialmente, por meio da Lei Estadual nº 2, de 14 de setembro de 1892, foi criado o distrito de São Caetano do Japoré, com sede no mesmo local que o denomina e integrado ao quadro administrativo do município de Januária. Posteriormente, a Lei nº 843, de 7 de setembro de 1923, criou o município de Manga, instalado em 19 de outubro de 1924. Ao ser criado, o município era composto por três distritos, a saber: Manga (ex-São Caetano do Japoré), Japoré e Matias Cardoso (Morrinhos). Ao longo do tempo o território físico do município foi se transformando paulatinamente por novas Leis. Deste processo surgiram, como desmembramento do município de Manga novos municípios, a saber: Montalvânia, Matias Cardoso, Juvenília, Miravânia e Jaíba. Em 2001, a divisão territorial do município de Manga passou a ser composta por dois distritos: Manga e Nhandutiba.

**03 ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS**

A utilização da madeira esteve presente na vida do homem ao longo de todo o seu processo histórico. Segundo Kantisk (2003), no Brasil, a utilização da madeira já era feita pelos indígenas. A partir do século XVIII, com a presença dos europeus e dos africanos, os ofícios realizados com a madeira foram incorporando um pouco de cada cultura. Durante o século XIX, as técnicas para se trabalhar com a madeira foram se aperfeiçoando, nas edificações, na construção de móveis e nas esculturas.

A navegação nas águas do rio São Francisco foi intensamente empreendida na época em que os caminhos terrestres eram inviáveis. Segundo Taunay (1976), o curso das águas foi um elemento fundamental para a expansão do movimento de interiorização do Brasil do litoral em direção ao sertão. Nesse processo, o trabalho com a madeira foi essencial, atendendo a indispensável locomoção, feita com os barcos, e as necessidades domésticas, religiosas e místicas.

Kantisk (2003) elaborou uma divisão dos trabalhos feito com a madeira, fundamentando-se na organização social das técnicas e âmbitos no qual a matéria-prima atende. Dentre elas destacou os ofícios

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****SABERES E OFÍCIOS**

relacionados com a ocupação territorial, abrangendo instrumentos de assentamento, técnicas construtivas e meios de transporte; os equipamentos de segurança/defesa e de produção (armas de fogo, instrumentos para casas de farinha, olarias, entre outros) e os equipamentos para construção ideológica (imagens religiosas, instrumentos musicais, mobiliário, entre outros). Segundo essa classificação as esculturas em madeira enquadram-se no seguimento de “equipamentos para construção ideológica”, pois os artesãos trabalham com símbolos que remetem à história, às necessidades e às tradições culturais do sertanejo. Entre os objetos esculpidos em madeira, encontram-se utensílios domésticos como gamelas, colheres de pau, pilões, imagens de santos e, diretamente ligado ao imaginário do Rio São Francisco: as carrancas.

**04 | DESCRIÇÃO GERAL**

O modo de fazer esculturas em madeira pode variar de acordo com o artesão, embora sigam procedimentos similares. No caso do artesão entrevistado, ele mesmo produz a principal ferramenta utilizada para esculpir a madeira a partir de um pedaço de aço e uso do esmeril. Os processos de produção podem ser divididos da seguinte forma:

1 – **Beneficiamento da madeira:** O trabalho inicia-se com o beneficiamento da madeira, que chega ao artesão em seu estado bruto. A madeira é serrada em peças, observando e atendendo ao tamanho dos futuros objetos que serão produzidos. Depois de serrada, dá-se o passo seguinte que consiste em “descascar” a madeira com ferramenta específica, chamada *grosa*, para deixá-la uniforme e com textura propícia para ser esculpida. As cascas e restos de madeira não utilizados, normalmente servem como lenha para fogão.

2 – **Esculpir:** Com a madeira pronta para os trabalhos, o artesão inicialmente desenha a imagem que será esculpida e a lança na madeira com auxílio de um papel carbono. As madeiras são esculpidas dando forma a peixes e aves típicos do Rio São Francisco; carrancas, canoas, famílias de ribeirinhos, carro de boi, esculturas que contam a história do rio – sua vazante e suas cheias; pilões; bancos de assento em formato de sapos; imagens religiosas, sobretudo a imagem de Nossa Senhora Aparecida encontrada nas águas do São Francisco, oferecidas em forma de chaveiros recebem um pequeno gancho de metal, entre outros. Assim, traçado o desenho, inicia-se o processo de esculpir com o uso de formões que têm diversos tamanhos para atender à necessidade do artesão, considerando os detalhes e acabamentos das peças. O formão pode ser utilizado sozinho ou com auxílio de um martelo de ferro ou de madeira, conhecido como *macete*. Com o avanço do trabalho a madeira vai ganhando formas. Durante essa etapa, a habilidade e técnica do artesão são fundamentais para se alcançar uma peça bem feita. As esculturas podem possuir diferentes tamanhos, desde miniaturas a peças com mais de um metro de altura.

3 – **Acabamentos:** o acabamento das peças varia de acordo com o gosto, tamanho da peça e estilo que se deseja alcançar. Grande parte das peças é apenas lixada, algumas recebem uma camada de verniz e outras são coloridas com tinta a óleo, como as estátuas de Nossa Senhora Aparecida e as carrancas.

**Extensão da Atividade na Região**

Esculturas em madeira são feitas em grande parte da região do rio São Francisco. Em Manga, elas estão presentes nas carrancas, nas figuras e formas do artesanato e também nos utensílios domésticos.

**Procedimentos Técnicos Básicos**

Para produzir esculturas em madeira existem técnicas básicas. Na região de Manga, começa-se com a preparação da matéria-prima, para posteriormente esculpir. Os artesãos da madeira esculpem com o macete, dando forma e vida à escultura.

**Transformações e Permanências**

Embora tenham surgido novas tecnologias e novos materiais, observa-se que o ofício de esculpir em madeira tem sido mantido pelos artesãos da região, preservando a cultura e tradição popular existentes no Rio São Francisco. Além de esculpir em madeira os artesãos também desenvolvem esculturas utilizando o coco seco como matéria-prima.

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**

Atualmente existe na cidade uma loja de artesanato criada pela Associação dos Artesãos de Manga – NANCUM –, localizada na rodoviária da cidade. O espaço é destinado para expor e vender o trabalho dos artesãos. Observa-se, no entanto, que alguns artesãos preferem sair vendendo suas peças pelas praças, no cais do rio e em feiras.

**Espaços/ Ateliê**
**Descrição do espaço**

O processo de fazer esculturas em madeira é realizado em oficinas dentro do espaço residencial dos artesãos, seja no quintal, ou em um cômodo construído exclusivamente para tal. No local de produção, as ferramentas necessárias para a produção ficam à disposição do artífice. No trabalho de esculpir madeira se faz necessária a presença de um ajudante.

**Endereço**

As esculturas são feitas por diversos artesãos e artesãs da região, não possuindo um dirigente e um endereço específico.

**Fontes de Energia**

Tipo	Descrição	Variedades	Uso	Custos
Humana	confeção		Fabricação da peça	Sem referência

**Matérias Primas**

Sucupira, umburana ou cedro.

Descrição	Árvores de porte médio, casca lisa, e tronco firme, utilizadas para esculpir objetos, formas e figuras.
Procedência	A madeira é obtida nas matas da região.
Forma de Aquisição	Recolhida da natureza com o auxílio de motosserra, machados e facões.
Uso	Utilizada para confeccionar as esculturas.
Custo	Sem referência.
Período de Obtenção	A cultura popular orienta que o corte da madeira seja feito no “quarto de lua, três dias antes ou três dias depois da lua cheia”, e durante os meses que não possuem a letra “R” no nome: meses de maio, junho, julho e agosto. Segundo a tradição, caso a madeira seja extraída nesse período, ela correrá o risco de rachar.

**Instrumentos/ Ferramentas**

Grosa, plaina; enxó; formão (principal ferramenta para esculpir); lima; segueta; martelo; lixa; régua; serrote; lápis, papel carbono, martelo; macete; tinta a óleo, verniz.

**05 ELEMENTOS RELACIONADOS**

Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD./IPAC
Artesão	Ofício	Escultor	-	-
Formão	Artefato	Ferramenta	-	-
Madeira	Matéria-prima	Planta	-	-
Rio São Francisco	Lugar Simbólico	Rio	-	-
Serrote	Utensílio	Ferramenta	-	-

**06 FORMAS DE TRANSMISSÃO**
**Procedência do Saber**

O trabalho com madeira é uma prática tradicional do processo histórico do homem, atendendo a diversos aspectos de suas necessidades. A tradição foi sendo repassada de geração em geração, e hoje, além de ser uma produção com fins utilitários, também é vista como arte. Segundo alguns artesãos da região, a

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**

origem do saber está associada a um dom.

**Transmissão**

Pais – Filhos	X	Mestre – Aprendiz	X	Escolas		Grupos		Outros	
---------------	---	-------------------	---	---------	--	--------	--	--------	--

**Modo de Transmissão**

O modo de transmissão do saber ocorre por meio da oralidade e da atividade prática de mestres e aprendizes. Geralmente os conhecimentos são repassados de pai para filho, mas há casos em que os mestres transmitem a quem se interessa em aprender o ofício.

**Forma de Continuidade**

No processo de pesquisa foram encontrados poucos artesão que se dediquem a esculpir peças sobre as temáticas do Rio São Francisco. Contudo, percebeu-se que essas pessoas demonstram enorme interesse em repassar seus conhecimentos, que é feito por meio da transmissão oral e da prática diária.

**Transformações**

Não há transformações significativas no modo de transmissão dos conhecimentos, pois ainda hoje, o saberes são repassados por meio da oralidade e da vivência do ofício.

**07 ÁREA DE ABRANGÊNCIA**

Comunidade		Município	X	Região	X	Estado		Nacional	
------------	--	-----------	---	--------	---	--------	--	----------	--

Observação

**Participação turística**

O artesanato em madeira tornou-se um elemento turístico do município de Manga, e é constantemente procurado pelos turistas que visitam a cidade. Muitas obras ficam expostas em hotéis e pousadas da região, além de serem vendidas em uma loja de artesanato.

**08 COMENTÁRIOS**
**Identidade construída em torno da atividade**

A identidade dos ribeirinhos com a atividade relacionada ao modo de fazer esculturas de madeira está fundamentada na tradição cultural da população do Rio São Francisco. Os temas que o artesão utiliza para desenvolver suas peças estão ligados ao cotidiano e cultura dessa população.

O rio faz parte do imaginário social dos sertanejos e possui grande valor simbólico, e para representar esses valores, os artesão esculpem barcos, peixes, aves, utensílios domésticos, elementos místicos e religiosos.

**Possibilidade de continuidade**

A continuidade do ofício do artesanato em madeira encontra-se em situação de risco, pois na cidade, foram encontrados poucos artesãos ligados a essa prática. Além disso, não existe no município, espaços destinados ao repasse dos conhecimentos associados ao modo de fazer esculturas em madeira.

Outro fator que dificulta o aparecimento de novas pessoas interessadas em esculpir na madeira é a pouca valorização financeira desse trabalho, visto que as peças são vendidas a um preço irrisório. O caráter cultural e de preservação da tradição não é o suficiente para dar continuidade ao modo de fazer desses artesãos, pois os jovens não veem como se manter financeiramente somente com o artesanato, necessitando de outras funções para sobreviver.

<b>Necessidades do Ofício</b>	Instalações	Construção de um espaço para oficinas.
	Instrumentos	Assegurar os instrumentos básicos.
	Matéria-Prima	Garantir área para plantio das árvores destinadas à produção das esculturas.
	Pessoal	Incentivar o aprendizado e a participação de mais pessoas.
	Formação	Criar cursos e oficinas para a transmissão dos saberes.

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**

	Comercialização	Auxiliar na divulgação e promoção das esculturas
--	-----------------	--

**Ofícios ou técnicas com necessidade de documentar/ proteger**

Modo de fazer o formão, ferramenta que o artesão produz artesanalmente e que é uma das principais no ofício de esculpir.

**Comentários do elaborador**

Em Manga, o modo de fazer esculturas em madeira mantém características claramente tradicionais, seja em relação ao processo de produção das peças ou nas temáticas desenvolvidas pelos artesãos. As imagens esculpidas estão vinculadas ao sertão e ao Rio São Francisco. Assim, tomando esses dois recortes como tema, as peças retratam as necessidades do cotidiano, os animais da região e o imaginário da sociedade a partir do seu aspecto místico, folclórico e religioso. As peças produzidas pelo artesão são trabalhos originais, não se constituindo em réplicas, incluindo o artesão na categoria de artista, em que pese, a dificuldade em definir e delimitar as diferenças existentes entre arte e artesanato.

Muitos dos objetos produzidos não atendem necessariamente ao fim original a qual são destinados. Em alguns casos, as populações tradicionais, sobretudo da zona rural, mantêm a finalidade original, ou seja, normalmente as peças são utilizadas para o que foram feitas, seja como elemento de decoração em casas de fazenda, restaurantes ou residências, seja para o uso doméstico. Observa-se que os próprios moradores da cidade possuem as peças, demonstrando que mantêm o apego aos aspectos regionais.

Ao analisar a atual situação do processo de realização deste ofício, observa-se que o modo de fazer esculturas em madeira encontra limitações em relação à possibilidade de continuidade do ofício, pois o trabalho não possui uma valorização financeira que estimule o envolvimento de jovens nesse trabalho.

**Comentários dos Entrevistados**

“Mas deixa eu falá com a senhora. Eu tenho vontade que isso aqui, essa cidade aqui melhora numa parte, sabe? Eu precisava ter uma oficina boa. Assim, de associação, uma oficina pra gente ajudar o outro, vivê, ensiná, tê um lugá pra gente ensiná os menino a trabalhá.”

“Mas quando a senhora fala assim, quando a senhora fala assim eu já sou um velho, qualquer hora eu posso morrê, mas eu queria deixá de herança pro outro, pra outras pessoa.”

Manoel Alves de Queiroz

**Significados socioeconômicos**

Os artesãos da madeira na região de Manga, vivem de seu ofício. Suas peças são vendidas em diversos espaços da cidade. Mas é importante lembrar que para além dos significados socioeconômicos, esculpir na madeira representa uma das formas de manter e divulgar os valores da cultura dos povos que vivem às margens do São Francisco.

**09 AÇÃO DE SALVAGUARDA**

Sugere-se a elaboração de documentário audiovisual com o Sr. Manuel Alves de Queiroz, devido a sua habilidade autodidata, no trabalho em esculpir madeira, contar a história do Rio São Francisco e dos barranqueiros por meio de sua arte. Almeja-se com esta ação proteger e registrar a habilidade e técnica da cultura de esculpir em madeira, além dos símbolos do Rio São Francisco e da sociedade ribeirinha. Os documentários podem se tornar elementos de registro do ofício, bem como forma de divulgação e valorização da cultura ribeirinha.

Indica-se ainda, que sejam viabilizadas oficinas de transmissão do saber, em local apropriado, bem como uma remuneração para os mestres artífices.

**10 ENTREVISTADOS**

01	Nome	Manoel Alves de Queiroz	Tipo	Artesão escultor/Aposentado
----	------	-------------------------	------	-----------------------------

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**

Nascimento		Sexo	M	Idade	75	Registro Sonoro Visual	X
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)							
Não se aplica							
Contato	Não se aplica						

**11 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA**

**Figura 2:** Família de ribeirinhos.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.


**Figura 3:** Artesão produzindo o formão.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.


**Figura 4:** Da esquerda para a direita: plaina, enxó, segueta e lima.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.


**Figura 5:** Formões.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**

**Figura 6:** Artesão trabalhando em peça de madeira.

**Fonte:** Juliene F. Alencar/2013

**Figura 7:** Artesão dando acabamento na escultura.

**Fonte:** Juliene F. Alencar/2013

<b>12</b>	<b>DOCUMENTOS ANEXOS</b>
Fotografias	Figura 1: IPAC_5326_Manga_EMade_Nuhicre_lepha_2012 (91) Figura 2: IPAC_5326_Manga_EMade_Nuhicre_lepha_2012 (90) Figura 3: IPAC_5326_Manga_EMade_Nuhicre_lepha_2012 (86) Figura 4: IPAC_5326_Manga_EMade_Nuhicre_lepha_2012 (92) Figura 5: IPAC_5326_Manga_EMade_Nuhicre_lepha_2012 (89) Figura 6: IPAC_5326_Manga_EMade_Nuhicre_lepha_2012 (87) Figura 7: IPAC_5326_Manga_EMade_Nuhicre_lepha_2012 (88)
Vídeos	Não se aplica.
Áudio	Áudio 1: Entre_IPAC_5326_Manga_EMade_MQueiroz_Nuhicre_lepha_21Jul12 (1) Áudio 2: Entre_IPAC_5326_Manga_EMade_MQueiroz_Nuhicre_lepha_21Jul12 (2)
<b>13</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
ALENCAR, N. F. <i>Eixos de Desenvolvimento: As cidades, os vapores e as locomotivas no norte de Minas Gerais</i> . 2012. 153 f. Dissertação (Mestrado) – Pós-Graduação em Desenvolvimento Social, Universidade Estadual de Montes Claros, Montes Claros. 2012.	
ALKMIM, Carlos Diamantino. <i>Sabor de Manga</i> . Crônicas. Belo Horizonte: Oficina gráfica editora e publicidade Ltda., 1999.	
COSTA, João Batista de Almeida. <i>Mineiros e baianos: englobamento, exclusão e resistência</i> . 2003. Tese (Doutorado em Antropologia) – Instituto de Ciências Sociais, Universidade de Brasília, 2003	
HOLANDA, Sérgio Buarque de. <i>Raízes do Brasil</i> . 4 ed. Brasília: UNB, 1963.	
HOLANDA, Sérgio Buarque de. <i>Caminhos e fronteira</i> . 3 ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.	
KANTISK, Júlio. <i>Ofícios de madeira no Brasil</i> . Belo Horizonte: Museu de Artes e Ofícios, 2003. Disponível em: < <a href="http://mao.org.br/educativo">http://mao.org.br/educativo</a> >. Acesso em 25 mar. 2013.	
IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Manga – MG – Histórico. In: <i>IBGE Cidades@</i> . 2012. Disponível em < <a href="http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1">http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1</a> >. Acesso em 04 dez. 2012.	
PEREIRA, Antônio Emílio. <i>Memorial Januária: terras, rios e gente</i> . Belo Horizonte: Mazza Edições, 2004.	
QUEIROZ, Manoel Alves de. <i>Escultura em Madeira</i> . [julho, 2012]. Projeto Inventário Para Fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco. Povoado de Brejo São Caetano do Japoré. Entrevista concedida a Elis Medrado Viana; Nôila Ferreira Alencar; Raquel Helena de Mendonça e Paula. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.	
TAUNAY, Affonso de. <i>Relatos Sertanistas</i> . São Paulo: Livraria Martins Editora S. A. , 1976. Disponível em:	

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****SABERES E OFÍCIOS**

<<http://www.seade.gov.br/produtos/bibliotecadigital/view/singlepage/index.php?pubcod=10011595&parte=1>>. Acesso em 04 nov. 2012.

<b>14 FICHA TÉCNICA</b>		
Fotografia	Ariely Antunes, Nôila Ferreira Alencar.	2012/2013
Vídeos	Elis Medrado Viana.	2012
Áudio	Elis Medrado Viana, Nôila Ferreira Alencar.	2012/2013
Transcrição	Carolina Marques Flávio; Nôila Ferreira Alencar.	2013
Levantamento	Nôila Ferreira Alencar, Raquel Helena de Mendonça e Paula, Ariely Antunes, Elis Medrado Viana.	2012/2013
Elaboração	Nôila Ferreira Alencar.	2013
Revisão	Bruna Luísa de Paula, Débora Raíza Rocha, Luis Molinari, Mariana Rabêlo de Farias, Paulo Ricardo Silva Rodrigues.	07/ 2014 02/ 2015
<b>Observações</b>		

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS** **SABERES E OFÍCIOS**

<b>01 IDENTIFICAÇÃO</b>									
Denominação	MODO DE FAZER REDES DE PESCA						IPAC/MG	5327	
Município/s	Manga	Distrito		Sede/ Manga					
Endereço	Rua Epitácio Pessoa – Centro								
GPS	23k	Long. UTM	589148.00 m E	Lat. UTM	8378525.00 m S	Urbano	X	Rural	



**Figura 1:** Artesão apresentando uma rede em processo de produção.  
**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2012.

Categoria						
Âmbito/Tema	Modo de Fazer	Datas				
Tipologia da Atividade	Atividade Produtiva	Anual	Periódica	Mensal	Contínua	Cada X anos
Denominação	Rede de pesca				X	
Outras denominações	Não há.	Nível de integração				
		Comunidade	x	Oficial		Intercomunitária

**Descrição da Periodicidade**

A periodicidade do modo de fazer rede de pesca é atividade contínua entre os ribeirinhos vinculados à atividade pesqueira, pois a rede de pesca é um dos instrumentos de trabalho dos pescadores.

Geralmente, durante o período de suspensão da pesca, que vai de do início de novembro ao final de fevereiro, conhecido como período da piracema, os pescadores dedicam-se à tecelagem das redes. As redes tecidas também são feitas por encomenda.

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****SABERES E OFÍCIOS****02 HISTÓRICO DA LOCALIDADE**

Localizado à margem esquerda do Alto Médio São Francisco o município de Manga tem seu processo histórico vinculado ao movimento de interiorização do território brasileiro em meados do século XVII e XVIII. A cobiça pelos metais preciosos motivou expedições que buscaram adentrar as terras brasileiras em frentes ao norte, por baianos e pernambucanos, e ao sul, pelos paulistas. Vinculado às bandeiras paulistas encontra-se o fundador da sociedade pastoril de Morrinhos – o bandeirante Matias Cardoso – que, ao longo do século XVII, expandiu o “povoamento” da região norte mineira às margens do Rio São Francisco (COSTA, 2003).

A origem de Manga, de acordo com Pereira (2004), está vinculada ao nome de Antônio Gonçalves Figueira, membro da Bandeira de Matias Cardoso. Antônio Figueira fundou o arraial de São Caetano do Japoré a cinco léguas de distância do porto denominado Manga e instalou, nesse local, um engenho de rapadura (IBGE, 2012). Barbosa (1995, *apud* SOUZA, 2008) evidenciou que o Arraial foi fundado ainda na primeira metade do século XVIII. O local era concentração de grandes pastos, daí a origem do nome do município. As atividades pastoris no local expandiram-se rapidamente. Durante parte dos anos de 1800, Manga também esteve vinculada à história de Manuel Nunes Viana.

Alkimim (1999) informou que a expansão de fazendas criadoras de *gado vacum*, destacando o curral fundado por Amador Machado que, posteriormente, influenciou um dos vários nomes que o local recebeu em seu processo histórico, entre os quais se destacam: “Manga dos Cachorros”, “Manga do Amador”, “Santo Antônio do Manga” ou “Manga de Santo Antônio”. Segundo Ribeiro (2001), o porto de Manga era o segundo mais importante da região para o escoamento de mercadorias destinadas à Bahia. O arraial de São Caetano do Japoré (Manga) passou a atrair principalmente pessoas de áreas nordestinas interessadas em construir riqueza no local. A história do município inicia-se com o fundador, o bandeirante Figueira, mas ao longo dos séculos XIX e XX, as famílias Montalvão, Pastor e Pereira atuaram diretamente na constituição e dinâmica histórica da cidade (ALENCAR, 2012).

A formação administrativa do município, bem como suas transformações territoriais, pode ser evidenciada por meio de dados presentes no IBGE (2012). Inicialmente, por meio da Lei Estadual nº 2, de 14 de setembro de 1892, foi criado o distrito de São Caetano do Japoré, com sede no mesmo local que o denomina e integrado ao quadro administrativo do município de Januária. Posteriormente, a Lei nº 843, de 7 de setembro de 1923, criou o município de Manga, instalado em 19 de outubro de 1924. Ao ser criado, o município era composto por três distritos, a saber: Manga (ex-São Caetano do Japoré), Japoré e Matias Cardoso (Morrinhos). Ao longo do tempo o território físico do município foi se transformando paulatinamente por novas Leis. Deste processo surgiram, como desmembramento do município de Manga novos municípios, a saber: Montalvânia, Matias Cardoso, Juvenília, Miravânia e Jaíba. Em 2001, a divisão territorial do município de Manga passou a ser composta por dois distritos: Manga e Nhandutiba.

**03 ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS**

O Rio São Francisco, além de ser o rio da “Unidade Nacional” – devido à longa extensão do seu curso, integrando cinco estados do território brasileiro – é também fonte de alimento e trabalho para a população que vive às suas margens. A atividade pesqueira desenvolvida nas águas do São Francisco tem origem atribuída aos povos indígenas que já desfrutavam dos peixes do São Francisco como fonte de alimento. Com o processo de colonização e a interiorização das terras brasileiras, o peixe tornou-se produto comercial. Lacerda (1964, p. 65), ao abordar a relevância do peixe para a economia e sobrevivência da população ribeirinha, aponta que “o peixe é a mais fácil, a mais propícia das atividades ribeirinhas, (...) a riqueza ictiológica do rio é, fora de todo exagero, fabulosa”.

No Rio São Francisco são utilizadas diversas técnicas de pesca; entre elas, a pesca com rede. Conforme apontou o tecelão Francisco Alencar (2012), a produção das redes era realizada anteriormente de maneira totalmente artesanal, um processo que se dividia entre produzir o fio e tecer a rede. O fio utilizado na produção das redes era obtido por meio da extração da fibra de plantas como a “caruá” e a “piaçava”;

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****SABERES E OFÍCIOS**

plantas com folhas longas e fibrosas. Com o procedimento de extração das fibras, obtinham-se “fitas” que passavam por um processo de secagem e, em seguida, eram utilizadas para tecer as redes. Após o processo de colher a planta, extrair sua fibra e tecê-la, o produto final era uma rede de pesca pesada e grossa, utilizada para desenvolver uma das mais importantes atividades econômicas da região durante o século XIX, a pesca (HALFELD, 1860).

Existem três formas de se pescar utilizando redes: 1) rede armada – estende-se a rede nas águas próximas aos barrancos; 2) rede de caçea – flutua nas águas do rio por meio de boias; 3) rede de arrastão – afunda nas águas por meio dos chumbos (ARAUJO, 2012). A abundância de peixes no Rio São Francisco e sua comercialização eram realizadas por meio da intensa atividade pesqueira. Sua conservação por meio do sal deu origem ao denominado “peixe seco”. Um estudo minucioso sobre os peixes do Rio São Francisco foi realizado pelo Dr. Lauro Lustosa, médico em Januária. O pesquisador apontou que os mais relevantes são: o surubim, dourado (*Carassius auratus*), traíra (*Boplias malabaricus*), piaba (*Megalobrycon piabanba*), mandim branco (*Pimelodus clarisas*), sardinha de água doce (*Clupea anchovia*), corvina (*Cynoscion parvipene*), acará, cascudo, entre outros (LACERDA, 1964). Atualmente a pesca com rede de arrastão é proibida.

**04 DESCRIÇÃO GERAL**

A atividade de tecer redes pode ser realizada em sua totalidade por um único artesão, mas, durante a fase de entalhamento, o mesmo pode contar com colaboradores. Geralmente leva-se em média 45 dias, dependendo do tipo de rede e da habilidade do artesão. Os procedimentos geralmente seguem a dinâmica apresentada abaixo:

1 – **Tecer a rede:** Definido o tipo e o número de rede que se deseja, é escolhido o número da linha e o tamanho da tabuleta que marca o tamanho da malha (o traçado e espaço das redes). A seleção dos materiais necessários depende do tipo de rede que se pretende produzir. As linhas de *nylon* são agrupadas entre seco e/ou mole, disponíveis em diversas numerações que caracterizam a espessura da linha. As boias também são encontradas em diversos tamanhos e formatos, podendo ser de isopor ou plástico. A corda e o chumbo também estão disponíveis em tamanhos variados. A primeira parte do processo consiste em encher a agulha com a linha de *nylon*, para que, com o auxílio da tabuleta, marque-se o ponto e o tamanho da malha. Em seguida, deve-se fixar a linha em alguma estrutura alta prosseguir com os trabalhos; geralmente são amarradas em árvores. Para cada malha feita, o artesão acrescenta dois nós para marcar o ponto e para a linha não correr. A cada malha tecida, a rede vai ganhando forma e maior proporção. Geralmente a malha mais usada é a n.º 14, que produz uma rede com altura média de 2,80 metros. O comprimento fica a critério do artesão ou de quem encomendou. Esse é o número mínimo aceito pela legislação que rege a pesca no Brasil. São tecidas malhas de vários tamanhos para pesca no rio São Francisco, podendo chegar até à numeração de 36. O tamanho da malha marca o tamanho do peixe que se pretende pegar.

2 – **Entalhar:** Ao concluir o trabalho de tecer a rede, inicia-se a etapa de entalhamento da rede tecida. Nessa fase, o artesão trabalha com o chumbo, usando um martelo para moldar as chumbadas; separa as boias a serem utilizadas bem como a corda. A rede é estendida e, em suas bordas, é passada a corda e encaixadas as boias de forma espaçada. Na sequência, as chumbadas já moldadas são presas à rede com auxílio de um martelo. A chumbada é adicionada a parte da rede de pesca que deve afundar; já as boias são fixadas na parte flutuante da rede. Todas as redes possuem chumbos e boias; no entanto, uma maior quantidade de chumbo em relação às boias é característica de redes do tipo arrastão, que atualmente são proibidas por lei. As redes no estilo tarrafa são produzidas da mesma forma, porém são tecidas em formato de roda. Para chegar a esse formato, segue-se a cada duas malhas uma “*crença*”, que consiste em mais uma roda tecida e que vai abrindo a rede cada vez mais.

**Extensão da Atividade na Região**

O modo de fazer redes de pesca é desenvolvido por diversas pessoas e em grande parte da região do rio São Francisco.

<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>SABERES E OFÍCIOS</b>
--	--------------------------

	<b>Procedimentos Técnicos Básicos</b>
--	---------------------------------------

O procedimento básico para fazer as redes de pesca é a uso da linha de *nylon*, associada à técnica tradicional, que utiliza agulha e a tabuleta para tecer, e o posterior entrelaçamento. É importante ressaltar que até hoje o modo de fazer a agulha é artesanal. As agulhas são feitas com madeira de aroeira ou pau-sangue, com numerações diferentes, dependendo do tamanho da rede que se pretende fazer. A maioria dos artesãos de Manga fabrica as suas próprias agulhas.

	<b>Transformações e Permanências</b>
--	--------------------------------------

Ao longo dos anos o modo de fazer redes em Manga passou por algumas transformações e adaptações. Anteriormente os fios utilizados para tecer as redes eram produzidos artesanalmente com matérias-primas disponíveis na natureza. Para isso, retirava-se as fibras de plantas como a “caruá” e a “piaçava”. Atualmente fazer as redes são utilizados fios de *nylon*, encontrados com facilidade nos comércio especializados em artigos para pesca. As linhas estão disponíveis em material mole ou duro e em diversas numerações. Hoje também existem as redes de pesca industrializadas e vendidas nas casas de pesca.

	<b>Espaços/ Ateliê</b>
--	------------------------

	<b>Descrição do espaço</b>
--	----------------------------

O processo de produção das redes de pesca frequentemente é realizado nas casas dos próprios artesãos, em seus quintais ou na frente de suas residências. No local de produção, o artesão necessita de um lugar alto para sustentar a rede, com sombra e ventilação, para isso, geralmente utilizam as árvores próximas às suas casas.

	<b>Endereço</b>
--	-----------------

Não há um endereço específico.

	<b>Fontes de Energia</b>
--	--------------------------

Tipo	Descrição	Variedades	Uso	Custos
Humana	-	-	-	Sem referências

	<b>Matérias Primas</b>
--	------------------------

	Linha
--	-------

Descrição	Material primordial para a confecção das redes de pesca, varia o tamanho dependendo da rede que se pretende fazer.
Procedência	Lojas especializadas em material de pesca.
Forma de Aquisição	Os artesãos adquirem por meio da compra.
Uso	Utilizada para confeccionar as redes.
Custo	Variável.
Período de Obtenção	Contínua.

	<b>Instrumentos/ Ferramentas</b>
--	----------------------------------

Agulha, tabuleta, martelo e faca.

<b>05</b>	<b>ELEMENTOS RELACIONADOS</b>
-----------	-------------------------------

Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD./IPAC
Barqueiro	Ofício	Barqueiro	-	-
Canoa	Equipamento	Embarcação	-	-
Construção de Barcos	Atividade Produtiva	Embarcação	-	-
Modo de Fazer Agulha	Técnica Artesanal	Entalhe	-	-
Pesca Artesanal	Atividade Produtiva	Pesca Artesanal	-	-
Rio São Francisco	Lugar Simbólico	Rio	-	-
Tipos de Ponto - Crescença	Técnica Artesanal	Borbado	-	-

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**

<b>06</b>	<b>FORMAS DE TRANSMISSÃO</b>								
	<b>Procedência do Saber</b>								
	<p>Atividade pesqueira era realizada anteriormente pelos indígenas, chegando até as populações ribeirinhas que hoje ocupam a região do Rio São Francisco. Tradicionalmente, o ofício de tecer redes está vinculado diretamente a prática da pesca, o que faz crer que desde o período pré-colonial essa atividade já era exercida. Assim, entende-se que o ofício de tecer redes de pesca foi sendo transmitido ao longo dos anos, até chegar aos pescadores e seus descendentes.</p>								
	<b>Transmissão</b>								
	Pais – Filhos	X	Mestre – Aprendiz	X	Escolas		Grupos		Outros
	<b>Modo de Transmissão</b>								
	<p>A transmissão do conhecimento relacionado à fabricação das redes é realizada por meio da oralidade aliada as orientações práticas. O saber é repassado de pai para filhos, e, além disso, encontram-se jovens que manifestem interesse em aprender.</p> <p>O exercício da pesca estimula os descendentes dos pescadores a aprender o ofício da pesca, e em muitos casos, produzir os instrumentos necessários para exercê-la. O Sr. José de Souza Araújo (2012) evidencia que aprendeu a tecer com seu pai, aos 12 anos de idade, e já transmitiu seu conhecimento aos seus dois filhos que também são pescadores.</p>								
	<b>Forma de Continuidade</b>								
	<p>Os profissionais da pesca, em sua grande maioria, repassam os saberes para os que se interessam pela atividade por meio da transmissão oral e no dia-a-dia.</p>								
	<b>Transformações</b>								
	<p>Usualmente os modos de fazer da cultura popular são repassados na vida cotidiana por meio da oralidade, e a transmissão dos saberes associados à feitura das redes de pesca de Manga também é feita dessa forma. É no ofício diário, que os mestres ensinam e seus aprendizes colocam em prática o conhecimento adquirido.</p>								
<b>07</b>	<b>ÁREA DE ABRANGÊNCIA</b>								
	Comunidade		Município		Região	x	Estado		Nacional
	Observação								
	<b>Participação turística</b>								
	<p>Com relação ao modo de fazer rede de pesca não foram encontrados elementos que figurem como participação turística.</p>								
<b>08</b>	<b>COMENTÁRIOS</b>								
	<b>Identidade construída em torno da atividade</b>								
	<p>A identidade dos ribeirinhos com o modo de fazer redes de pesca está fundamentada na tradição cultural da população com o próprio Rio São Francisco. A pesca realizada no rio é fonte de alimentação e renda para a população, e uma das formas de integração entre eles é a fabricação das redes. Os artesãos se identificam e dão seguimento ao saber que foi sendo adaptado ao longo dos anos, mantendo o poder simbólico e a tradição das práticas culturais ligadas ao “Velho Chico”, dando aos sujeitos vinculados ao rio um sentimento de pertencimento.</p>								
	<b>Possibilidade de continuidade</b>								
	<p>O modo de fazer redes de pesca apresenta considerável possibilidade de continuidade no município, devido ao trabalho de pesca atuante nas águas do São Francisco. A rede de pesca é utilizada por pescadores profissionais bem como por pescadores amadores, que realizam a atividade por lazer. Mesmo nos períodos de suspensão da pesca, os artesãos continuam tecendo redes que são vendidas ou utilizadas para uso</p>								

<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>SABERES E OFÍCIOS</b>
--	--------------------------

próprio.

<b>Necessidades do Ofício</b>	Instalações	Construção, compra ou locação de um espaço específico para que os artesãos possam fabricar suas redes.
	Instrumentos	Assegurar os instrumentos básicos.
	Matéria-Prima	Garantir o plantio de árvores com madeira necessária para a produção das agulhas.
	Pessoal	Incentivar a participação de mais pessoas na fabricação das redes.
	Formação	Auxiliar na elaboração de cursos e oficinas para transmissão dos saberes relacionados ao modo de fazer das redes.
	Comercialização	Auxiliar na divulgação e promoção.

**Ofícios ou técnicas com necessidade de documentar/ proteger**

Os saberes relacionados com a produção de redes de pesca com fibras de plantas.

**Comentários do elaborador**

Em Manga, o modo de fazer redes de pesca artesanalmente foi sendo alterado de acordo com os novos artifícios que foram surgindo ao longo do aprimoramento industrial em relação às matérias-primas utilizadas no processo de tecer. As fibras, antes retiradas na natureza para tecer, atualmente são substituídas por linhas de “nylon” disponíveis em casas comerciais de artigos de pesca. A nova tecnologia facilita o trabalho do artesão, porém, observamos que mesmo tendo à disposição redes de pesca industrializadas, prontas em lojas, os artesãos optam por tecer suas próprias redes. A presença do Rio São Francisco na vida e cotidiano dos artesãos que tecem redes é intensa. Mesmo aposentados, eles mantêm o ofício como forma de obter uma complementação de renda familiar e apontam o saber como uma forma de “distração”, de ocupação do tempo. É notório o sentimento de pertencimento dos artesãos de rede com o rio e às atividades vinculadas a ele. Ao serem analisadas previsões baseadas na real situação em relação ao modo de fazer redes, observou-se que a tradição possui amplas possibilidades de continuidade, uma vez que o saber é transmitido e exercido por novas gerações. Notou-se, no entanto, uma necessidade de valorização dos saberes exercidos pelos pescadores para que a sociedade respeite e valorize os indivíduos escolheram o ofício de tecer e de pescar como profissão.

**Comentários dos Entrevistados**

Não, isso é artesanato... é artesanato. O sistema dela aqui é o seguinte, ela tem dois motivos, por exemplo, você que vê? Vai leva aqui, joga uma laçada por cima, mais outra laçada por cima, ela depende de dois nó, que é pra justamente os nó não correr, porque se você dá um nó sozinho ele corre, e quando ele corre ele danifica a rede, por que a malha que corre ela fica “indugida”, ela fica menor que a outra, ela faz isso aqui, por exemplo, se essa malha aqui corre, ela faz isso, tá vendo? Agora tem um outro modelo de tecer, que é aqui. Aqui eu dei dois nó por cima, não foi? Já tem esse outro aqui que dá ao contrário, esse vai por cima, o outro vai por baixo outro por cima, esse é o motivo pra você tecer a rede, mas seria o mesmo nó, mas motivo de não corrê a malha, é motivo de não corrê a malha.

“Meu pai, eu já com idade de, eu tinha uns doze ano eu já tecia rede, só não a tarrafa, porque a tarrafa é complicada.”

José de S. Araújo

**Significados socioeconômicos**

O modo de fazer das redes na região de manga é, além de uma prática tradicional, o sustento das pessoas que as redes. Os fabricantes de rede de pesca vivem de sua atividade, que é contínua. Alguns complementam a renda com a pesca.

**09 AÇÃO DE SALVAGUARDA**

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

**SABERES E OFÍCIOS**

Como ação de salvaguarda propõe-se inventariar os tipos de redes e o modo de fazer específico de cada uma delas. Sugere que se desenvolvam registros audiovisuais contemplando todas as formas de produção e tipos de rede, como forma de documentar e valorizar a tradição e o saber vinculado ao modo de fazer redes. Desenvolver registros orais ou audiovisuais com pescadores mais antigos que detêm conhecimento de como as redes eram tecidas antes das linhas de “nylon”. As medidas propostas buscam desenvolver ações de reconhecimento e valorização do ofício do pescador, almejando, assim, que a cultura e tradições ribeirinhas sejam divulgadas e utilizadas como recursos metodológicos para se estudar a história e a cultura local, principalmente no meio escolar.

<b>10</b>	<b>ENTREVISTADOS</b>						
01	Nome	José de Souza Araujo			Tipo	Artesão e pescador/ aposentado	
	Nascimento		Sexo	M	Idade	62	Registro Sonoro Visual
	X						
	Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)						
	Transmite o saber por meio da oralidade.						
	Contato						

<b>11</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA</b>	
		
<p><b>Figura 2:</b> Algumas das ferramentas utilizadas no processo de te ce r redes de pesca: agulhas e tabuleta. <b>Fonte:</b> NUHICRE/IEPHA-2013.</p>		<p><b>Figura 3:</b> Boias e chumbadas utilizadas no processo de construção das redes de pesca. <b>Fonte:</b> NUHICRE/IEPHA-2013.</p>

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

**SABERES E OFÍCIOS**



**Figura 4:** Artesão moldando o chumbo e transformando-o em chumbadas para acrescentar às redes de pesca.  
**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 5:** Rede do tipo tarrafa.  
**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2013.

12 DOCUMENTOS ANEXOS	
Fotografias	Figura 1: IPAC_5327_Manga_RPesc_Nuhicre_Iepha (7) Figura 2: IPAC_5327_Manga_RPesc_Nuhicre_Iepha (8) Figura 3: IPAC_5327_Manga_RPesc_Nuhicre_Iepha (9) Figura 4: IPAC_5327_Manga_RPesc_Nuhicre_Iepha (10) Figura 5: IPAC_5327_Manga_RPesc_Nuhicre_Iepha (6)
Vídeos	Não se aplica
Áudio	Áudio 1: Entre_IPAC_5329_Manga_Barco_JAraujo_Nuhicre_Iepha

13 REFERÊNCIAS	
ALENCAR, N. F. <i>Eixos de Desenvolvimento: As cidades, os vapores e as locomotivas no norte de Minas Gerais</i> . 2012. 153 f. Dissertação (Mestrado) – Pós-Graduação em Desenvolvimento Social, Universidade Estadual de Montes Claros, Montes Claros. 2012.	
ALKMIM, Carlos Diamantino. <i>Sabor de Manga</i> . Crônicas. Belo Horizonte: Oficina gráfica editora e publicidade Ltda., 1999.	
ARAÚJO, José de Souza. <i>Modo de Fazer Rede de Pesca</i> . [julho, 2011]. Projeto Inventário Para Fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco. Povoado de Brejo São Caetano do Japoré. Entrevista concedida a Elis Medrado Viana; Nôila Ferreira Alencar; Raquel Helena de Mendonça e Paula. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.	

<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>SABERES E OFÍCIOS</b>
--	--------------------------

COSTA, João Batista de Almeida. <i>Mineiros e baianos: englobamento, exclusão e resistência</i> . 2003. Tese (Doutorado em Antropologia) – Instituto de Ciências Sociais, Universidade de Brasília, 2003
HOLANDA, Sérgio Buarque de. <i>Raízes do Brasil</i> . 4 ed. Brasília: UNB, 1963.
INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, IBGE. Disponível em: < <a href="http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1">http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1</a> >. Acesso em: 04/12/2012.
PEREIRA, Antônio Emílio. <i>Memorial Januária: terras, rios e gente</i> . Belo Horizonte: Mazza Edições, 2004.
RIBEIRO, L. M. R. <i>O Salvador político e a cidade ideal: Mito e utopia no extremo Norte de Minas Gerais (1950-1980)</i> . 2001. Dissertação (Mestrado em História) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas, São Paulo. 2001.

14 FICHA TÉCNICA		
Fotografia	Ariely Antunes; Nôila Ferreira Alencar.	2012/2013
Vídeos	Elis Medrado Viana.	2012
Áudio	Elis Medrado Viana, Nôila Ferreira Alencar.	2012/2013
Transcrição	Carolina Marques Flávio; Nôila Ferreira Alencar.	2013
Levantamento	Nôila Ferreira Alencar, Raquel Helena de Mendonça e Paula, Ariely Antunes, Elis Medrado Viana.	2012/2013
Elaboração	Nôila Ferreira Alencar.	2013
Revisão	Bruna Luísa de Paula, Débora Raiza Rocha, Luis Alves, Luis Molinari, Mariana Rabêlo de Farias.	2013 07/ 2014 02/ 2015
<b>Observações</b>		
A entrevista com o senhor Francisco de Assis Alencar foi feita apenas mediante transcrição oral da fala do entrevistado, sem recurso de gravação de áudio.		

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS** **SABERES E OFÍCIOS**

<b>01 IDENTIFICAÇÃO</b>										
Denominação		MODO DE FAZER BARCOS					IPAC/MG		5329	
Município/s		Manga		Distrito		Sede				
Endereço		Centro								
GPS	23k	Long. UTM	589148.00 m E	Lat. UTM	8378525.00 m S	Urbano	X	Rural		



**Figura 1:** Barco em fase final de produção, com a realização do acabamento já dentro da água.

**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2012.

<b>Categoria</b>						
Âmbito/Tema	Saberes		Datas			
Tipologia da Atividade	Atividade Produtiva	Anual	Periódica	Mensal	Contínua	Cada X anos
Denominação	Barco				X	
Outras denominações	Canoa, lanchas	Nível de integração				
		Comunidade	x	Oficial		Intercomunitária
<b>Descrição da Periodicidade</b>						
<p>A periodicidade do modo de fazer dos barcos de Manga depende da demanda do meio de transporte utilizado para locomoção em comunidades ribeirinhas e do desenvolvimento das atividades de pesca. Depende ainda da necessidade de utilização do barco como para o transporte de pessoas dentro do município e entre os distritos banhados pela área navegável do Rio São Francisco, principalmente entre o município de Manga (Norte de Minas Geraís) e as cidades de Malhada e Carinhanha (Sul da Bahia), onde o transporte</p>						

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****SABERES E OFÍCIOS**

ocorre permanentemente.

As fases da lua interferem diretamente na periodicidade da produção, uma vez que a madeira, matéria-prima para a confecção dos barcos, deve ser cortada no “quarto de lua”, três dias antes ou três dias depois da lua cheia.

**02 HISTÓRICO DA LOCALIDADE**

Localizado à margem esquerda do Alto Médio São Francisco o município de Manga tem seu processo histórico vinculado ao movimento de interiorização do território brasileiro em meados do século XVII e XVIII. A cobiça pelos metais preciosos motivou expedições que buscaram adentrar as terras brasileiras em frentes ao norte, por baianos e pernambucanos, e ao sul, pelos paulistas. Vinculado às bandeiras paulistas encontra-se o fundador da sociedade pastoril de Morrinhos – o bandeirante Matias Cardoso – que, ao longo do século XVII, expandiu o “povoamento” da região norte mineira às margens do Rio São Francisco (COSTA, 2003).

A origem de Manga, de acordo com Pereira (2004), está vinculada ao nome de Antônio Gonçalves Figueira, membro da Bandeira de Matias Cardoso. Antônio Figueira fundou o arraial de São Caetano do Japoré a cinco léguas de distância do porto denominado Manga e instalou, nesse local, um engenho de rapadura (IBGE, 2012). Barbosa (1995, *apud* SOUZA, 2008) evidenciou que o Arraial foi fundado ainda na primeira metade do século XVIII. O local era concentração de grandes pastos, daí a origem do nome do município. As atividades pastoris no local expandiram-se rapidamente. Durante parte dos anos de 1800, Manga também esteve vinculada à história de Manuel Nunes Viana.

Alkimim (1999) informou que a expansão de fazendas criadoras de *gado vacum*, destacando o curral fundado por Amador Machado que, posteriormente, influenciou um dos vários nomes que o local recebeu em seu processo histórico, entre os quais se destacam: “Manga dos Cachorros”, “Manga do Amador”, “Santo Antônio do Manga” ou “Manga de Santo Antônio”. Segundo Ribeiro (2001), o porto de Manga era o segundo mais importante da região para o escoamento de mercadorias destinadas à Bahia. O arraial de São Caetano do Japoré (Manga) passou a atrair principalmente pessoas de áreas nordestinas interessadas em construir riqueza no local. A história do município inicia-se com o fundador, o bandeirante Figueira, mas ao longo dos séculos XIX e XX, as famílias Montalvão, Pastor e Pereira atuaram diretamente na constituição e dinâmica histórica da cidade (ALENCAR, 2012).

A formação administrativa do município, bem como suas transformações territoriais, pode ser evidenciada por meio de dados presentes no IBGE (2012). Inicialmente, por meio da Lei Estadual nº 2, de 14 de setembro de 1892, foi criado o distrito de São Caetano do Japoré, com sede no mesmo local que o denomina e integrado ao quadro administrativo do município de Januária. Posteriormente, a Lei nº 843, de 7 de setembro de 1923, criou o município de Manga, instalado em 19 de outubro de 1924. Ao ser criado, o município era composto por três distritos, a saber: Manga (ex-São Caetano do Japoré), Japoré e Matias Cardoso (Morrinhos). Ao longo do tempo o território físico do município foi se transformando paulatinamente por novas Leis. Deste processo surgiram, como desmembramento do município de Manga novos municípios, a saber: Montalvânia, Matias Cardoso, Juvenília, Miravânia e Jaíba. Em 2001, a divisão territorial do município de Manga passou a ser composta por dois distritos: Manga e Nhandutiba.

**03 ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS**

O Rio São Francisco, também conhecido como rio da “Unidade Nacional”, foi o caminho utilizado durante o processo de interiorização do território brasileiro no movimento de romper fronteiras do litoral rumo ao sertão. O Rio São Francisco banha cinco estados (Alagoas, Sergipe, Pernambuco, Bahia e Minas Gerais) e a navegação em suas águas foi intensamente explorada na época em que os caminhos terrestres eram inviáveis.

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****SABERES E OFÍCIOS**

O curso das águas, segundo Taunay (1976), é elemento fundamental para expansão do processo de interiorização do Brasil, em movimento do litoral ao sertão. Na região norte-mineira, o Rio das Velhas e, principalmente, o Rio São Francisco apontam o curso do deslocamento de pessoas e escoamento de produção durante vários anos, rompendo o período colonial.

Halfeld (1860), membro de uma das expedições exploratórias para estudar as possibilidades de melhor explorar o potencial e a navegação do Rio São Francisco durante o período Imperial, evidenciou em seu texto características detalhadas dos tipos de transportes usados naquelas águas bem como o fim que detinham. Segundo o autor, no curso do “Velho Chico” navegavam canoa, ajoujos e barcas. Halfeld (1860) destacou as canoas como embarcações de um só tronco, com média de cem palmos de comprimento e cinco palmos de profundidade, utilizado essencial para o transporte de pessoas e mercadorias, utilizando remos para movimentar e vara para guiar a embarcação quando necessário.

As canoas poderiam ser cobertas para proteger as mercadorias com varas torcidas em arcos firmadas à embarcação e forradas por capim, palha de coqueiro-da-índia ou de carnaúba. Os ajoujos eram caracterizados por duas ou três canoas juntas, unidas por paus roliços e amarradas por meio de couro cru. A união das canoas permitia forrá-las com paus roliços que formavam uma espécie de tablado chamado de *coxias*, possibilitando maior transporte de cargas.

As barcas possuíam tamanhos diversos, oscilando entre 60 e 105 palmos de comprimento e 12 a 16 palmos de largura. As mais rasas, popularmente chamadas de *prato*, proporcionavam maior equilíbrio. As embarcações apresentadas por Halfeld (1860) foram o meio de transporte utilizado durante muito tempo por índios, negros e bandeirantes e, posteriormente, por comerciantes.

As embarcações que navegavam pelo Rio São Francisco sofreram influência direta da Revolução Industrial com o surgimento do motor a vapor e das estruturas de metal. Com essas inovações a agilidade e o porte das embarcações foram otimizados (ALENCAR, 2012). Em fins do século XIX, por esforços do governo imperial, o Rio São Francisco e as estradas de ferro eram vistos como o caminho para o desenvolvimento do país (DAMÁZIO, 2011). Durante a primeira metade do século XX, a navegação do Rio São Francisco passou por um movimento de declínio, devido, principalmente, à abertura de estradas e a expansão dos transportes terrestres. Os vapores foram desaparecendo, de um montante fixado em quarenta e cinco embarcações dispostas pelas águas do São Francisco restaram, para contar a história, o Benjamim Guimarães (em atividade), o São Salvador (já funcionando) e o Saldanha Marinho, em Juazeiro, como atração turística” (DINIZ, MOTA, DINIZ, 2009, p. 119). Ainda hoje, nos portos das cidades ribeirinhas, encontramos canoas e barcos feitos artesanalmente, porém adaptados a recursos tecnológicos como o motor movido a diesel.

**04 DESCRIÇÃO GERAL**

O artesão barqueiro necessita de um ajudante para conduzir as etapas de construção das embarcações, que duram cerca de 90 dias. No local de produção, todas as ferramentas necessárias estão à disposição do artesão. O processo de produção dos barcos pode ser dividido da seguinte forma:

**1 - Obtenção e recorte da madeira:** A primeira parte do processo consiste em obter a matéria-prima, a madeira, que deve ser cortada no “quarto de lua, três dias antes ou três dias depois da lua cheia”. O saber popular também informa que a madeira não deve ser cortada nos “meses de R”, ou seja, que contenham a letra “R” em seu nome, pois a madeira irá rachar. A madeira é cortada com auxílio de motosserra, machado e facão. Em seguida, é “recortada” de acordo com as peças que irão formar o barco. Essas são medidas e encaixadas cuidadosamente.

**2- Montagem do barco:** A estrutura do barco é formada por uma espécie de “esqueleto” no qual as demais peças de madeira são fixadas com uma cola específica, pregos, e parafusos. A montagem do barco se inicia pela proa; o trabalho mantém sua continuidade seguindo a armação do embaçamento. Durante um período

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**

de aproximadamente noventa dias são realizadas tarefas como serrar, laminar, aplainar, chanfrar, encaixar, colar, parafusar. Essas condutas fazem parte do processo de produção do barco e dando, aos poucos, o formato da embarcação.

3 – **Finalizações:** Após a conclusão do corpo do barco, sua finalização se dá por meio de uma mão de óleo lubrificante em toda sua extensão – interna e externa –, seguida de uma pintura em tinta a óleo. As cores e o arranjo da pintura do barco ficam a critério de seu construtor. Depois de concluídos os trabalhos de construção na casa do artesão, a embarcação é conduzida por meio de carroças, puxadas por animais, para o Rio São Francisco. Dentro da água, os construtores fazem os últimos reparos, observam se há infiltrações nos barcos e vedam os pequenos espaços entre as madeiras com breu. Os barcos construídos para o transporte de pessoas e mercadorias são cobertos por uma estrutura metálica apoiada em estacas de madeira, formando uma cobertura que protege o interior do barco. Na maioria dos barcos é adaptado um motor a diesel, que o faz navegar pelas águas do Rio São Francisco. O barco é batizado com um nome escolhido pelo artesão ou proprietário; os nomes frequentemente fazem menção às águas ou a elementos significativos a essa.

4 – **Registro:** Concluído todo o trabalho, o barco produzido deve ser registrado na Capitania de Pirapora/MG ou Carinhanha/BA, para que tenha permissão para navegar pelas águas dos rios, principalmente o São Francisco e o Carinhanha. Para conduzir as embarcações deve-se obter a ‘carteira de canoeiro’ nas referidas capitânicas.

**Extensão da Atividade na Região**

A construção dos barcos é uma tradição que marcou a vida dos moradores das regiões do Rio São Francisco por mais de séculos. De acordo com Zanoni Neves, “é provável que em 1748 já houvesse barcas realizando o transporte regular de cargas no São Francisco.” A prática desse ofício se estende por toda a região do rio.

**Procedimentos Técnicos Básicos**

A madeira para produção dos barcos é obtida na mata, seguindo orientações e tradições da cultura popular e cortada com auxílio de motosserra, machados e facões. A seleção da madeira segue a tradição dos saberes da cultura popular que orienta que o corte deve ocorrer no “quarto de lua, três dias antes ou três dias depois da lua cheia”. Além disso, segundo a crença popular, a madeira não deve ser cortada nos “meses de R”, ou seja, que contenham a letra “R” em seu nome, pois a madeira pode rachar.

**Transformações e Permanências**

O processo de construção dos barcos variou ao longo dos anos. Se antes toda confecção necessitava da força humana, hoje, determinados instrumentos, tais como a furadeira e a motosserra, trouxeram agilidade e conforto, sem modificar os aspectos do saber tradicional popular. Com o passar do tempo, houve transformações na própria necessidade de utilização desses barcos, pois atualmente existem as “*lanchinhas*”. As chamadas *lanchinhas* são embarcações populares, (espécie de táxi aquático) que atuam na cidade, deslocando-se em rotas intermunicipal e interestadual. Contudo, cabe ressaltar que para fins profissionais da pesca, os barcos e canoas são os mais utilizados.

Anteriormente, os instrumentos componentes das embarcações, tais como os remos e as varas, eram elementos fundamentais para locomovê-las. Hoje, embora ainda sejam utilizados, figuram como coadjuvantes, pois os barcos atuais se locomovem com a ajuda de motores movidos a diesel e óleo lubrificante, adaptados às embarcações, substituindo a força humana. No processo de produção, parte da estrutura do “embarçamento”, em alguns barcos, está sendo feita de ferro. Em relação à matéria-prima utilizada, as madeiras nativas – jatobá e braúna – estão em processo de extinção, e a dificuldade em encontrá-las faz com que alguns artesãos comprem madeiras de outros estados, entre elas a castanheira e pequiheiro do Pará.

<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>SABERES E OFÍCIOS</b>
--	--------------------------

	<b>Espaços/ Ateliê</b>
--	------------------------

	<b>Descrição do espaço</b>
--	----------------------------

O processo de produção do barco é frequentemente realizado na casa dos artesãos, em seus quintais ou em frente às suas moradias, finalizando os ajustes com o barco já sobre as águas do Rio São Francisco.

	<b>Endereço</b>
--	-----------------

Os barcos são feitos por diversos construtores da região, não possuindo um dirigente e um endereço específico.

	<b>Fontes de Energia</b>
--	--------------------------

Tipo	Descrição	Variedades	Uso	Custos
Humana	Montagem			Sem referência
Elétrica	Aparelhos		Furadeira, motosserra, plaina	Sem referência

	<b>Matérias Primas</b>
--	------------------------

	<b>Madeira de jatobá ou braúna</b>
--	------------------------------------

Descrição	<p><b>Braúna</b> – Nome científico: Melanoxylon brauna. Constitui-se em uma árvore nativa do Brasil, existindo em grande quantidade no Estado de Minas Gerais. Possui uma madeira extremamente dura e resistente, podendo chegar até dezessete metros de altura.</p> <p><b>Jatobá</b> - Nome científico: Hymenaea sp. Pode ser encontrada é tanto na Amazônia quanto no cerrado. Seu crescimento é lento, mas pode alcançar 40 metros de altura, possuindo um tronco com diâmetro de quase um metro. Sua madeira é bastante firme e uma das mais valiosas do mundo.</p>
-----------	---

Procedência	A madeira é obtida nas matas da região.
-------------	---

Forma de Aquisição	Recolhida da natureza com o auxílio de motosserra, machados e facões.
--------------------	---

Uso	Utilizado para construção de todo o barco.
-----	--

Custo	O custo pode variar de acordo com a forma de obtenção do material, compra de outros estados ou extração particular.
-------	---

Período de Obtenção	A cultura popular orienta que o corte da madeira seja feito no “quarto de lua, três dias antes ou três dias depois da lua cheia”, e durante os meses que não possuem a letra “R” no nome: meses de maio, junho, julho e agosto. Segundo a tradição, caso a madeira seja extraída nesse período, ela correrá o risco de rachar.
---------------------	--

	<b>Instrumentos/ Ferramentas</b>
--	----------------------------------

Motosserra, facão, sabre, plaina, escala, enxó, furadeira, serrote, martelo, pregos, régua, lápis, cola, breu, lixa.

<b>05</b>	<b>ELEMENTOS RELACIONADOS</b>
-----------	-------------------------------

Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD./ IPAC
Barqueiro	Ofício	Barqueiro	-	-
Cais	Lugar Simbólico	Cais	-	-
Canoa	Equipamento	Embarcação	-	-
Madeira	Matéria-prima	Planta	-	-
Pesca Artesanal	Atividade Produtiva	Pesca Artesanal	-	-
Pescador	Ofício	Pescador	-	-
Rio São Francisco	Lugar Simbólico	Rio	-	-

<b>06</b>	<b>FORMAS DE TRANSMISSÃO</b>
-----------	------------------------------

<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>SABERES E OFÍCIOS</b>
--	--------------------------

<b>Procedência do Saber</b>								
-----------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--

O modo de fazer barcos é um saber presente na região do Rio São Francisco desde o período pré-colonial. Os povos indígenas contruíam as embarcações para se locomover e para pescar. A técnica de construção de barcos foi se modificando com o passar dos tempos, possibilitando a confecção de embarcações de tamanhos diversos, facilitando o transporte de pessoas e de mercadorias (HALFELD, 1860).

<b>Transmissão</b>								
--------------------	--	--	--	--	--	--	--	--

Pais – Filhos	X	Mestre – Aprendiz	X	Escolas		Grupos		Outros	
---------------	---	-------------------	---	---------	--	--------	--	--------	--

<b>Modo de Transmissão</b>								
----------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--

Para algumas pessoas, o saber associado a construção dos barcos emerge a partir de um dom. Para outras, as técnicas são adquiridas por meio da transmissão oral e da prática que o mestre repassa para o aprendiz, e/ou de pai para filho. Segundo o Sr. Valter Bispo dos Santos, em entrevista concedida em 2012, informou que aprendeu a construir barcos por meio de “um dom de Deus”. No entanto, afirmou que transmite seus conhecimentos para qualquer pessoa que manifeste o desejo de aprender, afirmando que alguns jovens têm esse interesse.

<b>Forma de Continuidade</b>								
------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--

A produção artesanal de barcos do município de Manga constitui-se em modo de fazer repassado de geração em geração aos ribeirinhos diretamente vinculados às atividades desenvolvidas no Rio São Francisco: a pesca e o transporte. Geralmente os construtores de barcos são também pescadores, mas nem todo pescador detém o saber referente a esse ofício. Nesse sentido, repassam os conhecimentos de forma oral, e na prática diária.

<b>Transformações</b>								
-----------------------	--	--	--	--	--	--	--	--

Não houve grandes transformações na maneira de transmitir os conhecimentos relacionados com o modo de fazer dos barcos. Tradicionalmente o saber continua a ser repassado por meio da oralidade.

<b>07</b>	<b>ÁREA DE ABRANGÊNCIA</b>								
-----------	----------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--

Comunidade		Município		Região	X	Estado		Nacional	
------------	--	-----------	--	--------	---	--------	--	----------	--

Observação	O modo de fazer dos barcos é encontrado em diversos lugares da região do Rio São Francisco.
------------	---

<b>Participação turística</b>								
-------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--

A construção dos barcos não figura como participação turística.

<b>08</b>	<b>COMENTÁRIOS</b>								
-----------	--------------------	--	--	--	--	--	--	--	--

<b>Identidade construída em torno da atividade</b>								
--	--	--	--	--	--	--	--	--

A identidade dos ribeirinhos com a atividade relacionada ao modo de fazer barcos está fundamentada na tradição cultural da população com o Rio São Francisco. O rio é fonte de alimentação, renda, locomoção e lazer. Assim, para usufruir de parte desses recursos fornecidos pelo Rio São Francisco, a população usa e constrói barcos, prática essa realizada desde o tempo em que os povos indígenas habitavam a região. Os barcos também possuem um valor simbólico que liga a sociedade às tradições e cultura ribeirinhas.

<b>Possibilidade de continuidade</b>								
--------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--

O modo de fazer barcos tem uma possibilidade de continuidade considerável no município devido ao trabalho de pesca, atividade típica das cidades ribeirinhas, bem como pelo transporte de pessoas, pois a cidade ainda é desprovida de ponte que ligue as margens do rio. Observa-se, no entanto, um agravante em

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**

relação à matéria-prima nativa, que está em processo de extinção, o que obriga o artesão a comprar madeiras de outros estados. Para baratear o custo da produção, alguns deles utilizam estruturas de ferro na parte do abraçamento. O Sr. Valter Bispo dos Santos, pai de sete filhos, afirmou que a maioria dos seus descendentes não segue a sua profissão, e que apenas um deles sabe fazer barcos.

<b>Necessidades do Ofício</b>	Instalações	Construir estaleiros para construção dos barcos.
	Instrumentos	Assegurar os instrumentos básicos.
	Matéria-Prima	Garantir área para plantio das árvores com madeira necessárias na produção dos barcos.
	Pessoal	Incentivar a participação de mais pessoas na construção dos barcos.
	Formação	Criar cursos e oficinas de transmissão dos saberes relacionados ao modo de fazer dos barcos.
	Comercialização	Auxiliar na divulgação e promoção do bem inventariado.

**Ofícios ou técnicas com necessidade de documentar/ proteger**

Saberes populares sobre o método e o dia para se obter as melhores madeiras nas matas. Esses conhecimentos interferem diretamente na qualidade dos barcos.

**Comentários do elaborador**

O modo de fazer barcos em Manga mantém características notadamente tradicionais. Desde a obtenção da madeira – que segue toda uma crença popular e interferência das fases da lua – até a montagem e acabamento das embarcações. Os artesãos envolvidos nesse ofício estão vinculados às interferências do Rio São Francisco em seu modo de viver e sobreviver. Ao analisar previsões baseadas na real situação do processo de produção dos barcos, observou-se que o grande empecilho está vinculado à dificuldade de obtenção das madeiras nativas utilizadas, atualmente em processo de extinção. Os artesãos necessitam de melhores instalações para a construção dos barcos, pois os mesmos são construídos em suas residências e concluídos às margens do São Francisco; já é exigência da Marinha que os barcos sejam construídos em estaleiros.

**Comentários dos Entrevistados**

O Sr. Sebastião Antônio de Souza, em entrevista concedida aos pesquisadores do projeto em 2013, apresenta-nos como iniciou os trabalhos vinculados à produção de barcos:  
 “Bom, eu não sabia fazer barco; eu já tinha feito outras coisa, como carro de boi, canga de boi, né? Mas o barco eu num tinha feito. O barco foi lançado com um amigo meu, Seu Zé de Tunica, que veio, armou o barco pra mim. E aí, então, daí em diante, eu determinei a fazer e terminei o barco”.

**Significados socioeconômicos**

É importante ressaltar que muitos dos construtores de barcos da região vivem de sua atividade, outros complementam a renda com a pesca e/ ou com o transporte de pessoas e mercadorias.

**09 AÇÃO DE SALVAGUARDA**

Promover documentário audiovisual sobre o processo de construção artesanal dos barcos, registrando e protegendo o saber da cultura ribeirinha em relação à construção de seus transportes. Solicitar aos órgãos competentes ações de “reflorestamento” com árvores nativas da região, preservando as árvores típicas são utilizadas como matéria-prima pelos artesãos.

**10 ENTREVISTADOS**

01	Nome	José Faustino de Lima Soares			Tipo	Artesão e pescador		
	Nascimento		Sexo	M	Idade	36	Registro Sonoro Visual	X
	Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)							
	Contato							

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS						SABERES E OFÍCIOS	
02	Nome	Sebastião Antônio de Souza			Tipo	Artesão e pescador	
	Nascimento		Sexo	M	Idade	62	Registro Sonoro Visual
X							
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)							
Contato							

### 11 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA



**Figura 2:** Algumas ferramentas utilizadas no processo de construção de barco: serrote, trena, enxó, sager, régua.  
**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 3:** Barco em fase de pintura, com embraçamento em ferro.  
**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 4:** Artesão realizando últimos reparos em embarcação já flutuando nas águas do São Francisco.  
**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 5:** Barcos ancorados no barranco do São Francisco.  
**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2013.

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**


**Figura 6:** Diversos barcos ancorados no barranco do Rio São Francisco.

Fonte: Juliene F. Alencar/2013



**Figura 7:** Barco tipo “lanchinha” (transporte tipo táxi de mercadorias e pessoas) nas águas do Rio São Francisco.

Fonte: Juliene F. Alencar/2013

**12 DOCUMENTOS ANEXOS**

Fotografias	Figura 1: IPAC_5329_Manga_Barco_Nuhicre_iepha (14) Figura 2: IPAC_5329_Manga_Barco_Nuhicre_iepha (17) Figura 3: IPAC_5329_Manga_Barco_Nuhicre_iepha (18) Figura 4: IPAC_5329_Manga_Barco_Nuhicre_iepha (16) Figura 5: IPAC_5329_Manga_Barco_Nuhicre_iepha (11) Figura 6: IPAC_5329_Manga_Barco_Nuhicre_iepha (10) Figura 7: IPAC_5329_Manga_Barco_Nuhicre_iepha (9)
Vídeos	Não se aplica.
Áudio	Áudio 1: Entre_IPAC_5329_Manga_Barco_JSoares_Nuhicre_iepha Áudio 2: Entre_IPAC_5329_Manga_Barco_SSouza_Nuhicre_iepha

**13 REFERÊNCIAS**

- ALENCAR, N. F. *Eixos de Desenvolvimento: As cidades, os vapores e as locomotivas no norte de Minas Gerais*. 2012. 153 f. Dissertação (Mestrado) – Pós-Graduação em Desenvolvimento Social, Universidade Estadual de Montes Claros, Montes Claros. 2012.
- ALKMIM, Carlos Diamantino. *Sabor de Manga*. Crônicas. Belo Horizonte: Oficina gráfica editora e publicidade Ltda., 1999.
- COSTA, João Batista de Almeida. *Mineiros e baianos: englobamento, exclusão e resistência*. 2003. Tese (Doutorado em Antropologia) – Instituto de Ciências Sociais, Universidade de Brasília, 2003
- IBGE. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA,. *Manga – MG – Histórico*. In: IBGE Cidades@. 2012. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1>>. Acesso em 04 dez. 2012.
- PEREIRA, Antônio Emílio. *Memorial Januária: terras, rios e gente*. Belo Horizonte: Mazza Edições, 2004.
- RIBEIRO, L. M. R. *O Salvador político e a cidade ideal: Mito e utopia no extremo Norte de Minas Gerais (1950-1980)*. 2001. Dissertação (Mestrado em História) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas, São Paulo. 2001.
- SANTOS, Valter Bispo dos. *Modo de Fazer Barco*. [julho, 2012]. Projeto Inventário Para Fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco. Povoado de Brejo São Caetano do Japoré. Entrevista concedida a Elis Medrado Viana; Nôila Ferreira Alencar; Raquel Helena de Mendonça e Paula. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**

SOUZA, Sebastião Antônio de. *Modo de Fazer Barco*. [julho, 2013]. Projeto Inventário Para Fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco. Povoado de Brejo São Caetano do Japoré. Entrevista concedida a Nôila Ferreira Alencar. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.

SOUZA, V. L. *Caminho do boi, caminho do homem: O léxico de Águas Vermelhas – Norte de Minas*. 2008. 248 f. Dissertação (Mestrado em Linguística) - Programa de Pós-Graduação em Estudos Linguísticos da Faculdade de Letras, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte. 2008.

TAUNAY, Affonso de. *Relatos Sertanistas*. São Paulo: Livraria Martins Editora S. A. , 1976. Disponível em: <<http://www.seade.gov.br/produtos/bibliotecadigital/view/singlepage/index.php?pubcod=10011595&parte=1>>. Acesso em 04 out. 2012.

**14 FICHA TÉCNICA**

Fotografia	Ariely Antunes; Elis Medrado Viana; Juliene Ferreira Alencar, Nôila Ferreira Alencar.	2012/2013
Vídeos	Elis Medrado Viana.	2012
Áudio	Elis Medrado Viana, Nôila Ferreira Alencar.	2012/2013
Transcrição	Carolina Marques Flávio; Nôila Ferreira Alencar.	2012/2013
Levantamento	Nôila Ferreira Alencar, Raquel Helena de Mendonça e Paula, Ariely Antunes, Elis Medrado Viana.	2012/2013
Elaboração	Nôila Ferreira Alencar.	2013
Revisão	Bruna Luísa de Paula, Débora Raiza Rocha, Luis Alves, Luis Molinari, Mariana Rabêlo de Farias.	2013 07/ 2014 02/ 2015
<b>Observações</b>		

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS						LOCALIDADE		
<b>01 IDENTIFICAÇÃO</b>								
Localidade		POVOADO DE BREJO SÃO CAETANO DO JAPORÉ						
Município		Manga				IPAC/MG		-
Distritos		Povoado de Brejo São Caetano do Japoré			Sítio	Médio São Francisco		
GPS	23k	Long.UTM	589148.00 m E	Lat. UTM	8378525.00 m S	Urbano	Rural	X



**Figura 1:** Vista do Povoado de Brejo São Caetano do Japoré – Manga/MG.  
**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2012.

<b>02 REFERÊNCIAS CULTURAIS</b>	
<p>Brejo São Caetano do Japoré está localizado no município de Manga e concentra várias referências culturais dispostas em vários seguimentos. As manifestações culturais ligadas à religião, ao artesanato, às crenças e à culinária se fazem presentes na população dessa localidade e mantêm atuantes os laços com a tradição do povo sertanejo e da cultura ribeirinha. O local possui importante valor histórico e cultural, constituindo-se em um espaço de convergência e agrupamento de tradições. Seu patrimônio cultural é representado por meio dos símbolos, costumes, hábitos, expressões culturais e práticas sociais da comunidade.</p> <p>O fato de situar-se na zona rural possibilita a manutenção das tradições de maneira mais ampla, principalmente por não receber grandes interferências da modernidade. Suas referências culturais são múltiplas e diversas, possuindo elementos tanto da cultura material quanto imaterial, convergindo entre si. No Povoado existem estruturas rústicas e antigas com elementos originais, como a Igreja de Brejo São Caetano do Japoré e o seu largo; o casarão da família Alves; as casas típicas da região; a Casa de Farinha, onde é produzida a farinha de mandioca, a tapioca e a puba; o engenho de cana, onde há a produção de rapadura, melado e batida; e as fazendas com criações de gado, fabricação de queijo minas, requeijão e manteiga de garrafa.</p>	

<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>LOCALIDADE</b>
--	-------------------

Com relação a culinária, tem-se as biscoiteiras e os saberes associados ao cozinhar comidas regionais como o pão de queijo, os bolos de milho, puba e mandioca, o feijão tropeiro, arroz com pequi, galinha caipira, peixe cozido com pirão, peixe seco, carne de sol, língua de boi e doces de leite. No artesanato, há os detentores dos saberes relacionados com a confecção do carro de boi (não mais atuantes), bordados e crochês. Entre as manifestações religiosas estão a Festa de Brejo São Caetano e de Santa Cruz, a Folia de Reis e a Encomendação das Almas e as Incelença. Nas expressões culturais há os Reis do Jaraguá, manifestação de origem indígena e o grupo Rouxinol da Madrugada, grupo de samba de roda com fortes elementos de matriz africana. Existem ainda as benzedeadas e benzedores, com suas rezas contra quebranto, mau-olhado, picada de cobra, “espinhela caída”, entre outros e os curandeiros e raizeiros, que possuem conhecimentos sobre o uso das plantas e raízes medicinais. Entre os bens naturais encontra-se o Rio Japoré e a sua cachoeira.

<b>03</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
-----------	------------------

	<b>População e Localização</b>
--	--------------------------------

O Povoado de Brejo São Caetano do Japoré está localizado na zona rural do município de Manga, na margem esquerda do Alto Médio São Francisco, na região Norte do Estado de Minas Gerais. Manga faz divisa com a Bahia, tendo como vizinho o município de Carinhanha na Bahia.

De acordo com o cadastro do Centro de Documentação Eloy Ferreira da Silva – CEDEFES, o Povoado é composto por aproximadamente 100 famílias. A população é constituída por migrantes, com número considerável de nordestinos, sobretudo baianos e se constitui como comunidade remanescente quilombola reconhecida pela Fundação Palmares desde 2006.

	<b>Paisagem Natural e Meio Ambiente</b>
--	---

A região norte-mineira possui rica biodiversidade, composta por inúmeras fitofisionomias vegetais com dois grandes biomas atuantes nessa região: o cerrado e a caatinga (BELÉM, 2008). O Povoado de Brejo São Caetano do Japoré está vinculado a esse contexto e tem como paisagem natural uma vegetação caracterizada em dois períodos: o de seca e o de chuva. Seu cenário se modifica no tempo das estiagens, com a vegetação marcada pela queda das folhas ou “secagem” das mesmas. A paisagem apresentada no período da seca é alterada rapidamente com as primeiras chuvas que fazem o verde brotar ligeiramente.

A vegetação está dentro da área de Mata Seca; entre os diversos tipos encontrados, destacam-se a: floresta estacional decidual de alto porte, a floresta tropical pluvial perenifólia, ou mata ciliar; a caatinga arbórea aberta, ou “furado”; e a floresta estacional decidual de afloramentos calcários. O clima característico da localidade é quente, com temperaturas frequentemente acima dos 25° C e índice pluviométrico relativamente baixo. Essas características definem que o município possui um clima tropical úmido com uma estação seca. A paisagem natural mais marcante do povoado é o Rio Japoré.

	<b>Marcos</b>
--	---------------

Entre os marcos edificados presentes no povoado, verifica-se: a Igreja de Brejo São Caetano do Japoré, seu Altar-mor e seu Largo, também conhecido como Praça da Igreja de Brejo São Caetano do Japoré, a Escola Estadual de Brejo São Caetano do Japoré, a Casa de Farinha do “Seu Nego” e o Casarão da Família Alves.

<b>04</b>	<b>FORMAÇÃO HISTÓRICA</b>
-----------	---------------------------

Localizado à margem esquerda do Alto Médio São Francisco, o povoado de Brejo São Caetano do Japoré faz parte do município de Manga, contudo, sua formação histórica antecede a deste município. Ao longo dos séculos XVII e XVIII ocorreram diversos movimentos de interiorização do território brasileiro. Conforme aponta Holanda (1963), a Coroa Portuguesa, nos dois primeiros séculos de exploração colonial, limitou-se ao latifúndio rural litorâneo. De acordo com o autor, os portugueses não tinham a intenção de colonizar os sertões povoados pelos índios. Assim, esse movimento foi desempenhado pelas bandeiras em

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**LOCALIDADE**

busca do ouro. A cobiça pelos metais preciosos motivaram expedições que buscavam adentrar as terras brasileiras em frentes ao norte, por baianos e pernambucanos e ao sul, pelos paulistas.

Vinculado às bandeiras paulistas encontra-se o fundador da sociedade pastoril de Morrinhos – o bandeirante Matias Cardoso – que, ao longo do século XVII, expandiu o “povoamento” da região norte-mineira às margens do Rio São Francisco, habitadas até então por índios e negros (COSTA, 2003). Para realizar a ocupação desses espaços era necessário, porém, realizar a retirada do elevado número de grupos indígenas existentes na região. Essa tarefa foi empreendida pelos bandeirantes Matias Cardoso, Antônio Gonçalves Figueira e Januário Cardoso.

Segundo Pereira (2004), a fundação do Arraial de São Caetano do Japoré está vinculada ao nome de Antônio Gonçalves Figueira, membro da Bandeira de Matias Cardoso. O bandeirante fundou o Arraial de São Caetano do Japoré a cinco léguas de distância do porto denominado Manga e instalou no local um engenho de rapadura. Barbosa (1995, apud SOUZA, 2008) evidenciou que o referido arraial foi fundado ainda na primeira metade do século XVIII. No local havia uma concentração de grandes pastos, o que contribuiu para a rápida expansão das atividades pastoris do Arraial.

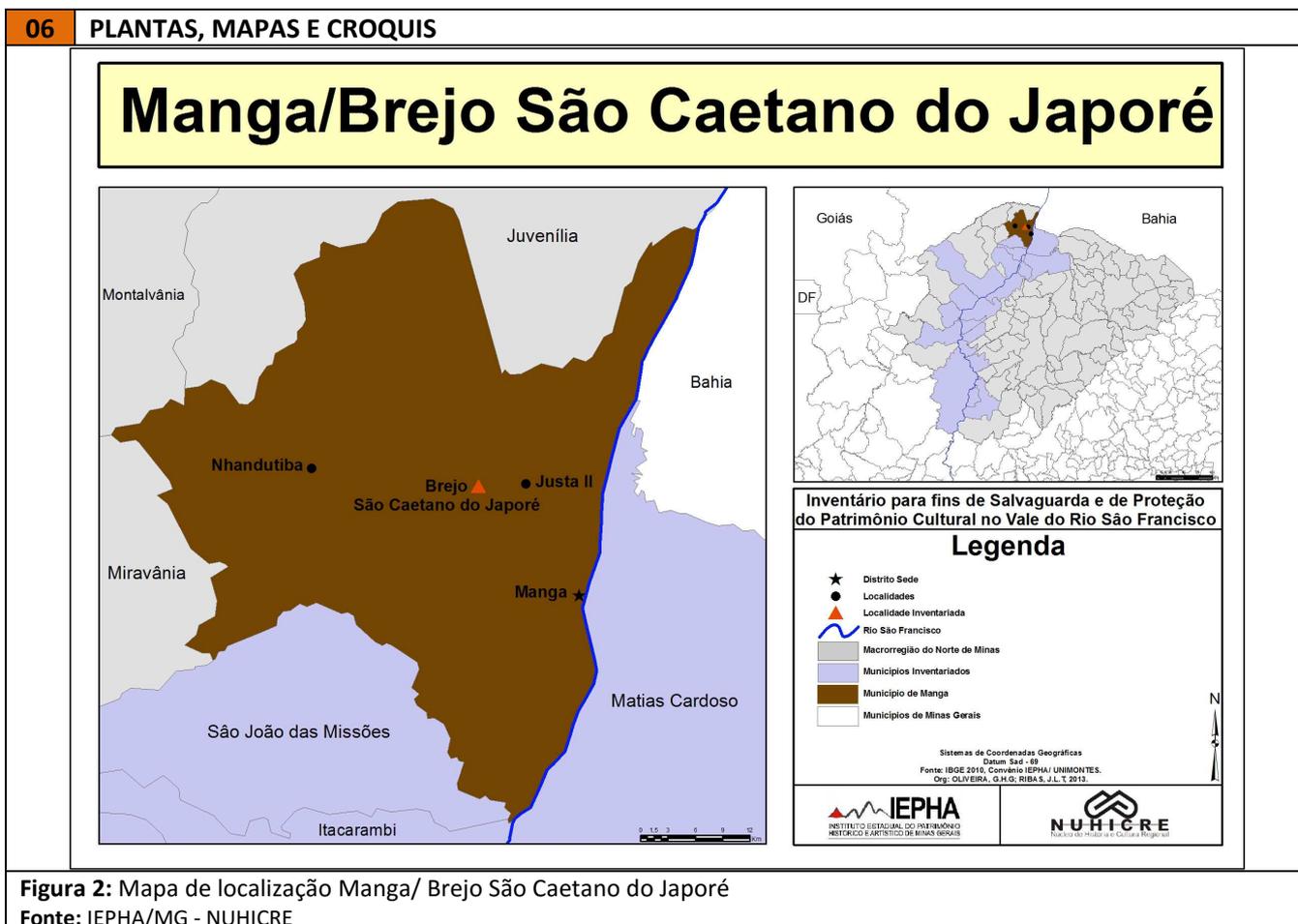
Foi durante o século XIX que as atividades econômicas no arraial de Brejo São Caetano do Japoré obtiveram considerável projeção, devido principalmente a localização geográfica e as atividades econômicas desenvolvidas no local. Alkimim (1999) apontou que a expansão de fazendas criadoras de *gado vacum*, destacando o curral fundado por Armador Machado, denominado Manga do Armador, situado próximo ao Arraial de São Caetano. Essa localidade por sua vez, durante parte dos anos de 1800, também esteve vinculada à atuação de Manuel Nunes Viana.

O arraial de São Caetano do Japoré (Manga) passou a atrair principalmente pessoas de áreas nordestinas interessadas em construir riqueza no local. Contudo, com o passar dos anos, a localidade denominada Manga se desenvolveu em maior escala se comparado ao Japoré. Isso acarretou algumas transformações administrativas que elevaram Manga à categoria de município em 1924. Na instituição dessa lei, o Povoado de São Caetano do Japoré se tornou um dos distritos do município de Manga.

O Povoado de Brejo São Caetano do Japoré é atualmente reconhecido como Comunidade Remanescente Quilombola, com base na Instrução Normativa nº 57, de 20 de Outubro de 2009 (BRASIL, 2009), que conceitua – de acordo o Art. 3º - “como Comunidade Remanescente Quilombola os grupos étnico-raciais, segundo critérios de autodefinição, com trajetória histórica própria, dotados de relações territoriais específicas, com presunção de ancestralidade negra relacionada com a resistência e opressão histórica sofrida”. No Art. 4º da referida Instrução Normativa, consideram-se terras ocupadas por Comunidades Remanescentes Quilombolas aquelas que são usadas para a garantia física, social, e cultural dessas comunidades. Atendendo aos requisitos necessários, por meio da publicação de 12/05/2012, no Diário Oficial da União, o Povoado de Brejo São Caetano do Japoré foi reconhecido como Comunidade Remanescente Quilombola.

05 CRONOLOGIA	
Data	Evento
Século XVII	Fundação do Arraial de Brejo São Caetano do Japoré.
14/09/1892	Por meio da Lei nº 2/1892, foi criado o Distrito de Brejo São Caetano do Japoré, vinculado ao município de Januária.
07/09/1923	O Distrito de Brejo São Caetano do Japoré passou a compor o território do então município de Manga, criado por meio da Lei 843/1923, e composto por três distritos: Manga (sede), Japoré e Matias Cardoso (antigo Morrinhos).
19/10/1924	Instalado o município de Manga.
2006	Por meio da publicação de 12/05/2006, no Diário Oficial da União, o Povoado de Brejo São

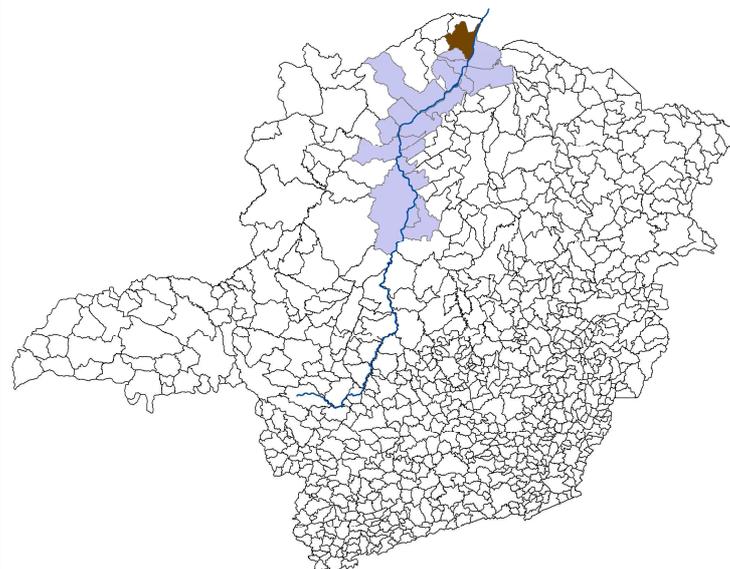
PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		LOCALIDADE
	Caetano do Japoré foi reconhecido como Comunidade Remanescente Quilombola.	
2012/2013	A estrada que liga o Povoado de Brejo São Caetano à sede do município de Manga foi asfaltada.	



**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

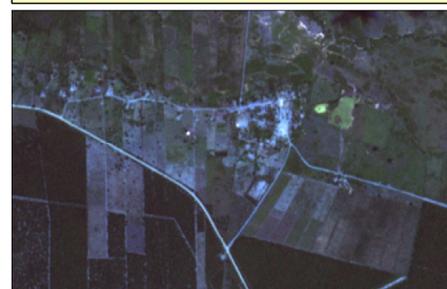
**LOCALIDADE**

**INVENTÁRIO DE BENS CULTURAIS DE BREJO SÃO CAETANO DO JAPORÉ**



**BENS INVENTARIADOS**

- .Lugares: Largo da Igreja de São Caetano
- .Lugares: Brejo São Caetano do Japoré
- .Modo de Fazer Alimentos: Manteiga de Garrafa
- .Modo de Fazer Alimentos: Farinha de Mandioca
- .Expressão: Incelença
- .Rito: Benzeção



Largo da Igreja de São Caetano  
Fonte: NUHICRE/IEPHA - MG



Produção de Farinha  
Fonte: NUHICRE/IEPHA - MG



Benzeção  
Fonte: NUHICRE/IEPHA - MG



Manteiga de Garrafa  
Fonte: NUHICRE/IEPHA - MG



Brejo São Caetano do Japoré  
Fonte: NUHICRE/IEPHA - MG

**Figura 3:** Mapa de localização de Brejo São Caetano do Japoré na bacia do São Francisco e bens inventariados na localidade.

Fonte: IEPHA/MG - NUHICRE

**07 LEGISLAÇÃO**

**Instrumentos de Proteção Ambiental e Patrimonial e de Planejamento**

Instrução Normativa nº 57, de 20 de Outubro de 2009 – Institui o Brejo São Caetano como Comunidade Remanescente de Quilombola.

Lei Nº 1549, de 28 de novembro de 2001, de proteção do patrimônio cultural e de criação do conselho municipal de proteção do patrimônio cultural. Regimento interno do conselho aprovado em 22 de abril de 2001. Nesse momento o setor municipal de proteção do patrimônio cultural vincula-se à Secretaria Municipal de Educação.

**08 RECOMENDAÇÕES**

No Povoado de Brejo São Caetano do Japoré são encontradas diversas manifestações culturais distribuídas em várias categorias. Há uma riqueza de tradições ligadas ao contexto cultural e histórico do Rio São Francisco e seus sertanejos. A população mantém e dá continuidade às tradições culturais locais, pois existe considerável envolvimento entre os indivíduos mais velhos e as novas gerações. Os saberes, os ofícios, o modo de fazer, as expressões, os rituais e celebrações são manifestados por agrupamentos de pessoas de diversas faixas etárias. Esse envolvimento desenvolve no povoado o sentido de pertencimento e de identidade com o lugar e suas tradições bem como uma relação de amizade entre eles, sendo muitos com grau de parentesco. Diante da realidade vivida e encontrada na localidade em relação às suas tradições e manifestações culturais, recomenda-se que seja realizado:

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	LOCALIDADE
<p>1 – Desenvolvimento de projetos de educação patrimonial – principalmente nos ambientes escolares – sobre a importância do Rio São Francisco nas questões culturais, ambientais, econômicas e sociais.</p> <p>2 – Cursos de capacitação para as doceiras e biscoiteiras locais, no intuito de ajuda-las a se organizarem no sentido de valorizar e divulgar sua produção. Pode-se inclusive incentivar a criação de uma cooperativa.</p> <p>3 – Promover ações de divulgação e valorização da cultura e tradições desenvolvidas no povoado (feiras culturais, por exemplo).</p> <p>4 – Produzir documentários audiovisuais sobre as manifestações culturais presentes no Povoado como forma de valorização e registro das tradições locais e como meio de divulgação.</p> <p>5 – Propor o tombamento do quadrilátero de referência do Povoado, composto pela Igreja de São Caetano Japoré, seu Largo e as casas com portas e janelas voltadas para a Igreja, estrutura típica da organização da população das vilas e povoados.</p> <p>6 – Documentar por meio de recursos audiovisuais o ofício do vaqueiro e o significado desta função para a construção da cultura dos ribeirinhos desta região.</p> <p>7 – Realizar levantamento da documentação referente ao Povoado, bem como seu tratamento.</p> <p>8 – Criar um Centro Cultural, com oficinas e cursos, sala de exposição dos bens culturais da cidade, ambiente para venda dos produtos fabricados pelos artesãos e um Arquivo para o acervo documental.</p>	

<b>09</b>	<b>DOCUMENTOS ANEXOS</b>
	<b>Fotografias</b>
<p>Figura 1: IPAC_Manga_Localidade_Nuhicre_Iepha (1)</p> <p>Figura 2: IPAC_Manga_Localidade_Mapa_Nuhicre_Iepha</p> <p>Figura 3: IPAC_Manga_Bens_Inventariados_Mapa_Nuhicre_Iepha</p>	
	<b>Bens Culturais Inventariados</b>
<p>Expressão: Incelenças;</p> <p>Lugar: Brejo São Caetano do Japoré e Largo da Igreja de Brejo São Caetano do Japoré;</p> <p>Modos de fazer: Benzeção, Farinha de Mandioca e Manteiga de Garrafa.</p>	
	<b>Contatos</b>
<p>Dalcina Rodrigues – Povoado de Brejo São Caetano do Japoré (Incelença)</p> <p>Domício – Povoado de Brejo São Caetano do Japoré (Líder comunitário)</p> <p>Escola Estadual de Brejo São Caetano do Japoré – Povoado de Brejo São Caetano do Japoré</p> <p>Manoela Carvalho – Povoado de Brejo São Caetano do Japoré/Fazenda Caiuba (Benzedeira)</p> <p>Teodomiro da Silva “Seu Negro” - Povoado de Brejo São Caetano do Japoré/Fazenda Caiuba (Casa de Farinha)</p> <p>Maria Antônia - Povoado de Brejo São Caetano do Japoré/Fazenda Caiuba (Manteiga de garrafa)</p> <p>Edivan Bringel - Povoado de Brejo São Caetano do Japoré (Professor e registrador audiovisual dos eventos desenvolvidos no Povoado)</p>	
	<b>Numeração das Fichas de Identificação de Bens</b>
<p>5324 - Brejo São Caetano do Japoré</p> <p>5323 - Encomendação das Almas</p> <p>5321 - Largo da Igreja de Brejo São Caetano do Japoré</p> <p>5320 - Incelença</p>	

<b>10</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
<p>ALENCAR, N. F. <i>Eixos de Desenvolvimento: As cidades, os vapores e as locomotivas no norte de Minas Gerais</i>. 2012. 153 f. Dissertação (Mestrado) – Pós-Graduação em Desenvolvimento Social, Universidade Estadual de</p>	

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	LOCALIDADE
Montes Claros, Montes Claros. 2012.	
ALKMIM, Carlos Diamantino. <i>Sabor de Manga</i> . Crônicas. Belo Horizonte: Oficina gráfica editora e publicidade Ltda., 1999.	
AZEVEDO, Almir Sabino de. <i>Montalvão e Montalvânia: não há como esquecer</i> . Brasília: Ed. Do autor, 2002.	
BELÉM, Ronaldo Alves. <i>Zoneamento ambiental e os desafios da implementação do Parque Estadual Mata Seca, Município de Manga, Norte de Minas Gerais</i> . Belo Horizonte: Universidade Federal de Minas Gerais, 2008. (Dissertação de Mestrado). Disponível em: < <a href="http://www.bibliotecadigital.ufmg.br/dspace/handle/1843/MPBB-7FCMWK/disserta">www.bibliotecadigital.ufmg.br/dspace/handle/1843/MPBB-7FCMWK/disserta</a> >. Acesso em 03 mar. 2013.	
COSTA, J. B. A. <i>Mineiros e baianos: englobamento, exclusão e resistência</i> . 2003. 335 f. Tese (Doutorado em Antropologia) – Instituto de Ciências Sociais, Universidade de Brasília, Brasília. 2003.	
HOLANDA, Sérgio Buarque de. <i>Caminhos e fronteira</i> . 3 ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.	
HOLANDA, Sérgio Buarque de. <i>Raízes do Brasil</i> . 4 ed. Brasília: UNB, 1963.	
IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Manga – MG – Histórico. In: <i>IBGE Cidades@</i> . 2012. Disponível em: < <a href="http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1">http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1</a> > Acesso em 04 dez. 2012.	
INCRA. Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária. <i>Instrução Normativa nº 57/2009</i> . Brasília: 2009. Disponível em: < <a href="http://www.incra.gov.br/index.php/institucional/legislacao--/atos-internos/instrucoes/file/243-instrucao-normativa-n-57-20102009">www.incra.gov.br/index.php/institucional/legislacao--/atos-internos/instrucoes/file/243-instrucao-normativa-n-57-20102009</a> >. Acesso em 22 ago. 2013.	
LACERDA, Carlos. <i>Desafio e Promessa: O Rio São Francisco</i> . Rio de Janeiro: Distribuidora Record, 1964.	
PASSARELLI, Ulisses. <i>Encomendação das almas: um rito em louvor aos mortos</i> . In: Revista do Instituto Histórico e Geográfico de São João Del-Rei. São João Del-Rei: IHG de São João Del-Rei, 2007. v 12. Disponível em: < <a href="http://www.ihgsojoaodelrei.org.br/anexos/artigos/ulisses_passarelli/artigo_07.pdf">http://www.ihgsojoaodelrei.org.br/anexos/artigos/ulisses_passarelli/artigo_07.pdf</a> >. Acesso em: 09 mar. 2013.	
PEREIRA, Antônio Emílio. <i>Memorial Januária: terras, rios e gente</i> . Belo Horizonte: Mazza Edições, 2004.	
RIBEIRO, L. M. R. <i>O Salvador político e a cidade ideal: Mito e utopia no extremo Norte de Minas Gerais (1950-1980)</i> . 2001. Dissertação (Mestrado em História) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas, São Paulo. 2001.	
SOUZA, Laura de Mello. <i>O diabo e a terra de Santa Cruz</i> . São Paulo: Companhia das Letras, 2005.	
SOUZA, V. L. <i>Caminho do boi, caminho do homem: O léxico de Águas Vermelhas – Norte de Minas</i> . 2008. 248 f. Dissertação (Mestrado em Linguística) – Programa de Pós-Graduação em Estudos Linguísticos, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte. 2008.	
TAUNAY, Affonso de. <i>Relatos Sertanistas</i> . São Paulo: Livraria Martins Editora S. A. , 1976. Disponível em: < <a href="http://www.seade.gov.br/produtos/bibliotecadigital/view/singlepage/index.php?pubcod=10011595&amp;parte=1">http://www.seade.gov.br/produtos/bibliotecadigital/view/singlepage/index.php?pubcod=10011595&amp;parte=1</a> >. Acesso em 04 out. 2012.	

11	FICHA TÉCNICA	
Fotografia	Luis Gustavo Molinari Mundim.	2012
Vídeos	Elis Medrado Viana, Ariely Antunes.	2012
Áudio	Elis Medrado Viana, Ariely Antunes, Nôila Ferreira Alencar.	2012/2013
Transcrição	Não se aplica.	-
Levantamento	Nôila Ferreira Alencar, Raquel Helena de Mendonça e Paula, Elis Medrado Viana, Ariely Antunes.	2012/2013
Elaboração	Nôila Ferreira Alencar	2013

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		LOCALIDADE
Revisão	Bruna Luísa de Paula, Débora Raiza Rocha, Luis Molinari, Mariana Rabêlo de Farias.	07/ 2014 02/ 2015
<b>Observações</b>		

<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>FORMAS DE EXPRESSÕES</b>
--	-----------------------------

<b>01</b>	<b>IDENTIFICAÇÃO</b>									
Denominação	INCELENÇA						IPAC/MG	5320		
Município(s)	Manga			Distrito	Sede					
Endereço	Povoado de Brejo São Caetano do Japoré									
GPS	23k	Long. UTM	589148.00 m E	Lat. UTM	8378525.00 m S	Urbano		Rural		X



**Figura 1:** Penitentes durante o ritual quaresmal de Encomendação das almas, no qual as Incelenças são entoadas.

	Categoria	Formas de Expressão			
Tipologia da Atividade	Atividade Ritual				
<b>DENOMINAÇÃO</b>		Incelença			
Outras denominações	Excelências, Encelenças, Incelenças, Insalências, exelença.	Nível de integração			
		Comunidade	X	Oficial	Intercomunitária
<b>PERIODICIDADE</b>					
Início	Não se aplica.				
Fim	Não se aplica.				
Calendário Litúrgico	Não se aplica.				
Invocação	Às almas, Nossa Senhora, São Miguel, Anjos.				

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		FORMAS DE EXPRESSÕES
---	--	----------------------

Observação das Datas	As incelenças estão diretamente condicionadas à morte bem como ao período da Semana Santa.
----------------------	--

**DESCRIÇÃO DA PERIODICIDADE**

As Incelenças não seguem um calendário específico, ocorrendo quando alguém está doente em fase terminal, quando há o falecimento de algum indivíduo da Comunidade ou em ocasiões em que há solicitação ou convite da família do morto aos que detêm o saber dos cânticos. Também são entoadas no ritual quaresmal de Encomendação das almas.

**02 Histórico da Localidade**

Localizado à margem esquerda do Alto Médio São Francisco, o povoado de Brejo São Caetano do Japoré faz parte do município de Manga, e a formação histórica do Povoado faz parte da história mais remota sobre a constituição do território em que se localiza o atual município de Manga. Ao longo dos séculos XVII e XVIII ocorreram movimentos de interiorização do território brasileiro. A cobiça pelos metais preciosos motivaram expedições que buscaram adentrar as terras brasileiras em frentes ao Norte – por baianos e pernambucanos, bem com ao Sul – pelos paulistas. Vinculado às bandeiras paulistas encontra-se o fundador da sociedade pastoril de Morrinhos – o bandeirante Mathias Cardoso – que, ao longo do século XVII, expandiu o “povoamento” da região norte-mineira às margens do Rio São Francisco, habitadas até então por índios e negros (COSTA, 2003).

Segundo Pereira (2004), a fundação do arraial de São Caetano do Japoré está vinculada ao nome de Antônio Gonçalves Figueira, membro da Bandeira de Mathias Cardoso. Figueira fundou o arraial de São Caetano do Japoré a cinco léguas de distância do porto denominado Manga e instalou, nesse local, um engenho de rapadura (IBGE, 2012). Barbosa (1995, *apud* SOUZA, 2008) evidencia-nos que o referido arraial foi fundado ainda na primeira metade do século XVIII. O local era concentração de grandes pastos, daí a origem do nome do município ao qual pertence o Povoado de Brejo São Caetano do Japoré. As atividades pastoris no local expandiram-se rapidamente. Durante parte dos anos de 1800, Manga também esteve vinculada à história de Manuel Nunes Viana. Alkimim (1999) apresenta-nos a expansão de fazendas criadoras de *gado vacum*, destacando o curral fundado por Amador Machado que, posteriormente, influenciou um dos vários nomes que o local recebeu em seu processo histórico, entre os quais se destacam: “Manga dos Cachorros”, “Manga do Amador”, “Santo Antônio do Manga” ou “Manga de Santo Antônio”.

O arraial de São Caetano do Japoré (Manga) passou a atrair principalmente pessoas das áreas nordestinas interessadas em construir riqueza no local. As transformações na formação administrativas podem ser evidenciadas através de fontes presentes no IBGE, 2012). Inicialmente, por meio da Lei Estadual nº 2, de 14 de setembro de 1892, foi criado o Distrito de São Caetano do Japoré, com sede no mesmo local que o denomina e integrado ao quadro administrativo do município de Januária. Posteriormente, a Lei nº 843, de 7 de setembro de 1923, criou o município de Manga, instalado em 19 de outubro de 1924. Ao ser criado, o município era composto por três distritos: Manga (ex-São Caetano do Japoré), Japoré e Matias Cardoso (Morrinhos). O Povoado de Brejo São Caetano do Japoré é atualmente reconhecido como Comunidade Remanescente Quilombola, com base na Instrução Normativa nº 57, de 20 de Outubro de 2009 (BRASIL, 2009).

**03 ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS**

Incelenças são rezas cantadas repetidamente, em coro e em tons altos e/ou baixos, durante rituais fúnebres. Seus versos geralmente dizem das agruras da vida e morte dos santos, do sofrimento de Cristo e da Virgem Maria e de questões associadas às almas e a morte. Sua origem tradicionalmente vincula-se às

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****FORMAS DE EXPRESSÕES**

tradições culturais lusitanas, onde recebiam o nome de excelências. Esses cantos fúnebres chegaram a América Portuguesa durante o período colonial por meio da ação catequizadora dos padres jesuítas que as levaram ao interior do país, divulgando-as pelos sertões. No Brasil, os cânticos ou rezas de velório receberam variados nomes, entre eles Excelências, Encelenças, Incelenças, Insalências e Exelença. A reza das almas, os Benditos e as Incelenças são repercutidas em rituais fúnebres, tais como a Sentinela e a Encomendação das almas, comuns nas regiões sertanejas brasileiras.

Em Minas Gerais, no Povoado de São Caetano do Japoré os cantos rezados são chamados de Incelença. No povoado, localizado às margens do Rio São Francisco, as rezas são cantadas em coro, durante a noite e a madrugada, com a presença do corpo moribundo ou falecido. Também são entoadas durante o ritual de Encomendação das almas, realizado durante a Quaresma e a Semana Santa, na Comunidade de Justa II, situada próximo ao Povoado. Os cantos que compõem o ritual são variados, com versos pequenos e simples, caracterizados por rimas e ênfase nos refrãos. As rezas cantadas durante os velórios são marcadas por uma entonação de lamentação e tristeza e possuem o objetivo despertar nos agonizantes o remorso em relação aos pecados, e o encaminhamento do morto e de sua alma ao descanso e repouso divino.

Atualmente as incelenças só tem sido cantadas durante o Ritual da Encomendação das almas, pois só é realizada como rito quando algum membro da Comunidade falece.

**04 DESCRIÇÃO**

Normalmente o canto das Incelenças são conduzidos pelos incelenceiros, que acompanham o ritual de passagem entre a vida e a morte com velas e cantorias nas últimas horas de vida e/ou durante o velório.

Os cantos fúnebres possuem uma entonação e um conteúdo sofrido, temeroso e triste, buscando consolação do sofrimento por meio da invocação às divindades santas. As rezas são cantadas por mulheres que dão um tom amargurado, melancólico e lamentoso às Incelenças e ao momento. Os cantos invocam ainda o perdão, a proteção na hora da passagem e a companhia do anjo da guarda.

As incelenças cantadas nos velórios de crianças recém-nascidas – chamadas de “anjinhos” – não seguem o mesmo tom de lamento. Nesses casos os cantos rezados são conduzidos de forma mais alegre. Segundo a Sra. Lídia, quando há momentos em que a Incelença precisa ser feita, as “rezadeiras” se reúnem e iniciam as orações com o “Terço do repouso eterno”, dão sequência com o “Ofício”, “Ladainha” e “Salve-Rainha”. Prosseguem com as rezas cantadas durante toda a noite e a madrugada. Geralmente os versos das rezas são repetidos inúmeras vezes com um canto extremamente choroso.

As incelenças realizadas no Povoado de Brejo São Caetano do Japoré foram registradas em entrevistas realizadas com as senhoras que detêm o conhecimento dos cantos. Seguem abaixo as letras das Incelenças entoadas em entrevista concedida pela Sra. Lídia no ano de 2012.

É vem a alva do dia  
É vem José e Maria  
É vêm dois Anjos do céu  
Para selar sua guia

Era uma irmã que eu tinha  
Essa mesma foi-se embora  
Foi-se embora , foi-se embora  
Para o reino da glória

Meu anjo da guarda  
Que andai junto comigo

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****FORMAS DE EXPRESSÕES**

Ajudai-me a vencer  
As batalha do inimigo

Meu anjo da guarda  
Que andai de asa aberta  
Ajudai-me a vencer  
A vencer essa travessa

No ano de 2003, Dêniston F. Diamantino produziu o documentário *Sentinela – rituais fúnebres no Brasil Sertanejo*. Na produção o autor gravou os rituais de passagem na região norte-mineira e sul da Bahia, e contemplou as Incelenças entoadas no Povoado de Brejo São Caetano do Japoré. Seguem abaixo algumas das rezas registradas:

**Canto 1**

Oh meu bom Jesus, livra do pecado  
Se algum levar, seja perdoado, seja perdoado  
Meu anjo da guarda, meu amigo parte  
Livrai do inimigo, na hora da morte, na hora da morte

**Canto 2**

Quando a morte vem, vem num de repente,  
Ela vem dizendo, chegando seu tempo (bis)  
Quando a morte vem, pra dizer quem morre  
Ela vem dizendo, já chegou sua hora (bis)  
Já matou Jesus que lhe mandará  
O anjo da guarda pra te levar (bis)

**Canto 3**

Marra a corda Pedro, deixa clariá  
Essa alma vai pro céu, fazer morada lá (refrão)  
Cinco horas da noite essa casa cheira  
Cheira rosa, flor da laranjeira.  
Marra a corda Pedro,deixa clariá  
Essa alma vai pro céu, fazer morada lá (refrão)  
Seis horas da noite essa casa cheira, cravo e rosa, flor da laranjeira

**Canto 4 - Música para crianças recém-nascidas que morrem – “anjos”**

Uma hora da manhã, chegou Maria  
Chegou Maria enfeitando o seu altar  
Os anjim canta no céu, glória!  
Cantando hino, binifícios no altar

**Indumentária**

<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>FORMAS DE EXPRESSÕES</b>
--	-----------------------------

Durante os velórios, não há indumentária específica para os incelenceiros. No entanto, quando as incelenças são realizadas dentro do ritual de Encomendação das Almas, os penitentes utilizam lençóis brancos cobrindo todo o corpo, deixando somente o rosto descoberto.

**Instrumentos**

As incelenças são realizadas sem o auxílio de instrumentos, contam somente com as vozes femininas arrastadas e em luto.

<b>05</b>	<b>FORMAS DE TRANSMISSÃO</b>
-----------	------------------------------

**Origem do Saber**

As incelenças chegaram aos sertões do Brasil durante o período colonial através dos missionários jesuítas e, ainda hoje, são realizadas pela populações das cidades do interior, mais precisamente nas zonas rurais. O saber foi sendo repassado de geração em geração, por meio da oralidade. Quem detém o conhecimento das incelenças sabe as rezas de cor, sem a necessidade de consultar anotações ou rascunhos.

**Transmissão**

A transmissão das incelenças se dá por meio da oralidade, dentro do ambiente familiar, entre pais e filhos, bem como pela observação e participação nos rituais em que as incelenças são realizadas.

**Forma de Continuidade**

Com base nas entrevistas realizadas com senhoras do Povoado de Brejo São Caetano do Japoré, observou-se que a realização de incelenças durante os velórios está cada vez menos frequente. Segundo elas, as incelenças são muito tristes e marcam muito a família do falecido. Por isso, muitas famílias não gostam que sejam realizadas incelenças nos velórios. As mulheres com mais de sessenta anos dominam as letras de várias rezas e repassam para as mais jovens que já sabem algumas.

**Transformações**

Em relação às incelenças, não há consideráveis alterações, visto que os cantos seguem as mesmas letras e entonações aprendidas com os antepassados. A transformação presente existe com relação à frequência e o uso das incelenças, que se antes eram habituais nos velórios, hoje não são mais uma realidade. Somente a Encomendações de Almas realizadas durante a Quaresma e a Semana Santa ainda mantem a tradição.

<b>06</b>	<b>ELEMENTOS RELACIONADOS</b>
-----------	-------------------------------

Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD./IPAC
Encomendação das almas	Atividade Ritual	Procissão	Cantos	-
Cordão de São Francisco	Artefato	Objeto Sagrado	-	-
Velas brancas	Artefato	Objeto Sagrado	-	-
Orações (Ofício, Ladainha, Terço do repouso eterno, e Salve-Rainha)	Atividade Ritual	Reza	-	-

<b>07</b>	<b>MODELO DE ORGANIZAÇÃO</b>
-----------	------------------------------

TIPO	Comitê	Instituição	Irmandades/ Confrarias	Associação	Outros	X
Denominação	Não se aplica.					
Descrição	As incelenças não possuem um modelo de organização específico. As senhoras mais velhas que detêm o saber são as responsáveis pela sua condução, mas sem organização precisa.					
<b>Organizadores e Financiadores</b>						
Tipo	Não se aplica					
Organizadores	Não há.					

<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>FORMAS DE EXPRESSÕES</b>
--	-----------------------------

Financiadores	Não há.
---------------	---------

<b>08</b>	<b>COMENTÁRIOS</b>
-----------	--------------------

	<b>Identities criadas em torno da atividade</b>
--	---

A identidade criada em torno da atividade realizada em forma de incelenças é maior e mais atuante em relação à população mais velha, que seguem as tradições culturais dos seus antepassados. A população mais jovem possui resistência a essa manifestação cultural devido ao sofrimento implícito contido na mesma.

	<b>Comentários dos entrevistados</b>
--	--------------------------------------

“Quando morre uma pessoa, a gente vai; e também na Sexta-feira da Paixão. Aprendi porque assim, desde de piqueno, a nossa mãe, a mãe da gente, era rezadera e a gente foi crescendo, aprendendo. Não foi insinuado não, a gente que aprendeu por memória.” (Dalcina Santos, 2012).

	<b>Comentários do elaborador</b>
--	----------------------------------

As incelenças realizadas no Povoado de Brejo São Caetano do Japoré trazem consigo a história e a tradição de manifestações religiosas seculares ainda vigentes nessa localidade. Os cantos tristes e lamentosos refletem a dor e almejam a redenção em função do momento em que são evocadas. Observou-se o envolvimento e respeito das gerações mais velhas em relação a essa forma de expressão; porém, é visível certo distanciamento em relação às incelenças por parte das novas gerações. Por considerá-las muito dolorosas e marcantes, muitas famílias não gostam dos cantos, e não convidam as senhoras incelenceiras para atuar nos velórios de seus parentes. Os cantos, alguns longos e de diversas letras, são vivos na memória das que os aprenderam em convivência com seus antecessores em rituais como a Sentinela (rituais de preparação do morto: banho, mortalha, cordão de São Francisco; seguidos de velório e visita à cova no sétimo dia). A forma como a palavra incelença é pronunciada entre algumas das senhoras entrevistadas já traz consigo manifestações de repulsa, de tristeza. Esses fatores apontam para uma possível ruptura em relação à continuidade dessa manifestação cultural no povoado.

	<b>Possibilidade De Continuidade</b>
--	--------------------------------------

As rezas cantadas, denominadas incelenças, são praticadas com frequência consideravelmente menor na atualidade. A possibilidade de continuidade desse modo de expressão musical é comprometida devido à menor identificação das novas gerações com tais cânticos fúnebres. A tristeza e dor que estão vinculadas às incelenças promovem ainda mais dor à família em luto. Assim, os familiares preferem que as incelenças não sejam realizadas nos velórios em suas casas.

	<b>Necessidades</b>
--	---------------------

<b>Instalações</b>	Não se aplica
<b>Instrumentos</b>	Oficina de construção da Matraca.
<b>Matéria-Prima</b>	Madeira para a construção da Matraca.
<b>Pessoal</b>	Criar formas de estimular as mulheres mais jovens a manterem a tradição da incelença nos velórios.
<b>Formação</b>	Oficinas e encontros com os que praticam a Incelença.
<b>Modo de expressão com necessidade de documentar/proteger</b>	Letras e melodia.
<b>Atividade Macro</b>	Cantos e rezas.

<b>09</b>	<b>AÇÃO DE SALVAGUARDA</b>
-----------	----------------------------

Desenvolver documentário etnográfico com as senhoras do Povoado de Brejo São Caetano do Japoré que detêm conhecimento sobre os cantos fúnebres denominados incelenças. Sugere-se que, nesses documentários, sejam realizados entrevistas e registros das incelenças por elas realizadas. Os documentários

<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>FORMAS DE EXPRESSÕES</b>
--	-----------------------------

constituem forma de proteção e valorização das tradições culturais sertanejas em relação às suas formas de expressão vinculadas aos rituais envolvendo a morte. O material produzido também será recurso e fonte para a divulgação da cultura norte-mineira bem como material para a educação patrimonial na cidade e demais regiões.

<b>10</b>	<b>ENTREVISTADOS</b>										
01	Nome	Lídia Santos			Tipo		Incelenceira				
	Nascimento		Sexo	F	Idade	85	Registro Sonoro Visual		X		
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)											
Veste-se de preto nos velórios e de branco na Encomendação das almas.											
Contato		Escola Estadual de Brejo São Caetano do Japoré/ Fone: (38) 3615-4011									
Observações											

<b>02</b>	Nome	Dalcina Rodrigues dos Santos			Tipo		Incelenceira				
	Nascimento		Sexo	F	Idade	56	Registro Sonoro Visual		X		
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)											
Não especificou.											
Contato		Escola Estadual de Brejo São Caetano do Japoré/ Fone: (38) 3615-4011									
Observações											

<b>11</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO FOTOGRAFICA</b>										
As Incelenças são entoadas somente quando algum indivíduo da Comunidade está em fase terminal ou quando este falece. Durante todo o processo de pesquisa não houve esses momentos, portanto, as Incelenças só foram observadas no ritual de Encomendação das almas, conforme figura 1.											

<b>12</b>	<b>DOCUMENTOS ANEXOS</b>										
	Fotografias	Figura 1: IPAC_5323_Manga_EAlma_Nuhicre_iepha (22)									
	Vídeos	Não se aplica.									
	Áudio	Áudio 1: Entre_IPAC_5320_Manga_Icele_LSantos_DSantos_Nuhicre_iepha Áudio 2: Entre_IPAC_5323_Manga_EAlma_BAlmeida_Nuhicre_iepha									

<b>12</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>										
COSTA, J. B. A. <i>Mineiros e baianeiros: englobamento, exclusão e resistência</i> . 2003. 335 f. Tese (Doutorado em Antropologia) – Instituto de Ciências Sociais, Universidade de Brasília, Brasília. 2003.											
DIAMANTINO, Deniston. <i>Documentário Sentinela – rituais fúnebre no Brasil Sertanejo</i> . Brasil: Opará vídeos, 2003											
HOLANDA, Sérgio Buarque de. <i>Caminhos e fronteira</i> . 3 ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.											
IBGE, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Manga – MG – Histórico. In: <i>IBGE Cidades@</i> . 2012. Disponível em: < <a href="http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1">http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1</a> >. Acesso em: 04 de dezembro de 2012.											
PASSARELLI, Ulisses. <i>Encomendação das almas: um rito em louvor aos mortos</i> . In: Revista do Instituto Histórico e Geográfico de São João del-Rei. São João del-Rei: IHG de São João del-Rei, 2007. v 12. Disponível em: < <a href="http://www.ihgsaojoaodelrei.org.br/anexos/artigos/ulisses_passarelli/artigo_07.pdf">http://www.ihgsaojoaodelrei.org.br/anexos/artigos/ulisses_passarelli/artigo_07.pdf</a> >. Acesso em: 09 de março de 2013.											
PEDREIRA, Carolina. <i>Reza não é música: a lamentação das almas na Chapada Diamantina</i> . In: Revista Iluminuras.											

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	FORMAS DE EXPRESSÕES
n 25, v 11, 2010. Disponível em: < <a href="http://seer.ufrgs.br/iluminuras/article/view/15532">http://seer.ufrgs.br/iluminuras/article/view/15532</a> >. Acesso em: 23 abr. de 2013.	
RIBEIRO, L. M. R. <i>O Salvador político e a cidade ideal: Mito e utopia no extremo Norte de Minas Gerais (1950-1980)</i> . 2001. Dissertação (Mestrado em História) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas, São Paulo. 2001.	
SANTOS, Dalcina Rodrigues. <i>Incelença</i> . [julho, 2011]. Projeto Inventário Para Fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco. Povoado de Brejo São Caetano do Japoré. Entrevista concedida a Elis Medrado Viana; Nôila Ferreira Alencar; Raquel Helena de Mendonça e Paula. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.	
SANTOS, Lídia. <i>Incelença</i> . [julho, 2011]. Projeto Inventário Para Fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco. Povoado de Brejo São Caetano do Japoré. Entrevista concedida a Elis Medrado Viana; Nôila Ferreira Alencar; Raquel Helena de Mendonça e Paula. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.	
SOUZA, Laura de Mello. <i>O diabo e a terra de Santa Cruz</i> . São Paulo: Companhia das Letras, 2005.	
TAUNAY, Affonso de. <i>Relatos Sertanistas</i> . São Paulo: Livraria Martins Editora S. A. , 1976. Disponível em: < <a href="http://www.seade.gov.br/produtos/bibliotecadigital/view/singlepage/index.php?pubcod=10011595&amp;parte=1">http://www.seade.gov.br/produtos/bibliotecadigital/view/singlepage/index.php?pubcod=10011595&amp;parte=1</a> >. Acesso em: 04/10/2012.	

13	FICHA TÉCNICA	
Fotos	Raquel Helena de Mendonça e Paula.	2013
Vídeos	Elis Medrado Viana.	2012
Áudio	Ariely Antunes.	2012
Transcrição	Carolina Marques Flávio; Nôila Ferreira Alencar.	2013
Levantamento	Nôila Ferreira Alencar, Raquel Helena de Mendonça e Paula, Ariely Antunes, Elis Medrado Viana.	2012
Elaboração	Nôila Ferreira Alencar.	2013
Revisão	Bruna Luísa de Paula, Débora Raiza Rocha, Luis Alves, Luis Molinari, Mariana Rabêlo de Farias.	2013 09/ 2014 02/ 2015
<b>Observações</b>		

<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>LUGARES</b>
--	----------------

<b>01 IDENTIFICAÇÃO</b>										
Denominação	LARGO DA IGREJA DE BREJO SÃO CAETANO DO JAPORÉ					IPAC/MG	5321			
Município(s)	Manga	Distrito	Manga/Sede							
Endereço	Povoado de Brejo São Caetano do Japoré									
GPS	23K	Long. UTM	589148.00 m E	Lat. UTM	8378525.00 m S	Urbano		Rural	X	



**Figura 1:** Largo da Igreja de Brejo São Caetano do Japoré.

**Fonte:** Edivan Bringel-2012.

	Categoria	Lugares
	Tipologia da Atividade	Lugar simbólico
	<b>DENOMINAÇÃO</b>	Largo da Igreja de Brejo São Caetano do Japoré
	Outras denominações	Não se aplica.
	Nível de integração	
	Comunidade	X
	Oficial	
	Intercomunitária	

<b>02</b>	<b>HISTÓRICO DA LOCALIDADE</b>
O Povoado de Brejo São Caetano do Japoré está localizado à margem esquerda do Alto Médio São Francisco e faz parte do município de Manga. Contudo sua formação histórica antecede a construção da atual cidade. De acordo com Antônio Pereira (2004), a fundação do Arraial de São Caetano do Japoré (atual Manga)	

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****LUGARES**

tem suas origens associadas às bandeiras que desbravaram o norte de Minas Gerais. Barbosa (1995, apud SOUZA, 2008) apontou que o arraial foi fundado ainda na primeira metade do século XVIII, pelos bandeirantes que então habitavam a região.

O Arraial de São Caetano do Japoré logo se tornou concentração de grandes pastos e com isso as atividades pastoris expandiram-se rapidamente, atraindo diversas pessoas, principalmente pessoas vindas do nordeste, interessadas em construir riqueza no local. Com o passar dos anos houve diversas transformações na formação administrativa do antigo arraial. Em 1923, por meio de Lei Estadual, foi criado o município de Manga, que passou a ser composto por São Caetano do Japoré e Matias Cardoso (antigo Morrinhos). O Povoado de Brejo São Caetano do Japoré é atualmente reconhecido como Comunidade Remanescente Quilombola, com base na Instrução Normativa nº 57, de 20 de Outubro de 2009 (BRASIL, 2009).

**03 Origens Documentadas ou Atribuídas**

No Povoado de Brejo São Caetano do Japoré ocorrem periodicamente diversas festas, celebrações e expressões culturais. A maior parte dessas manifestações sejam elas sociais, culturais, religiosas ou políticas, acontece tradicionalmente em torno do Largo da Igreja de Brejo São Caetano do Japoré.

Sobre a Igreja de São Caetano Japoré, situada no povoado de mesmo nome, as informações são imprecisas e escassas, não havendo uma datação exata sobre a sua construção. A Igreja é citada em um documento datado de 1730, presente no Arquivo Ultramarino de Pernambuco, apontando que sua construção é anterior a esta data. É mencionada também no Dicionario geographico, historico e descriptivo do Imperio do Brazil, elaborado em 1845. No verbete “Japoré”, o autor Saint-Adolphe, descreve que “Sua igreja, dedicada a São Caetano, foi anexada a matriz de Morrinho por um decreto da assemblea geral de 14 de julho de 1832.” Além desses documentos, a Igreja foi marcada em um dos mapas produzidos por Halfeld e Friedrich entre 1836 e 1855. A partir do cruzamento entre as informações presentes nesses documentos e a história de formação do povoado, infere-se que a igreja foi erguida provavelmente no início do século XVIII.

De acordo com entrevista concedida por Edivan Bringel em 2013, a Igreja e seu entorno vão além das celebrações religiosas, constituindo-se também como local de diversão. Entre os variados eventos que ocorrem no Largo da Igreja, destacam-se a Folia de Reis, a roda de samba, eventos escolares, desfiles cívicos, alvorada, Festa de Santa Cruz, Reis do Jaraguaia, quadrilhas, Encomendação das Almas, além de aniversários e encontros da comunidade.

**04 DESCRIÇÃO****Caracterização Geral do Espaço**

O largo da Igreja de São Caetano do Japoré está localizado em um ponto central do Povoado. Conta com áreas calçadas, composta por bancos em cimento, espaços gramados, algumas árvores e a Igreja de São Caetano. A atual edificação da Igreja não mantém sua estrutura original, pois a primeira foi demolida dando lugar à outra construção. A nova construção já passou por duas reformas. Na frente da fachada principal há um cruzeiro: “grande cruz erguida nos adros das igrejas, cemitério, praças, morros”.

Atualmente apresenta janelas de vidro, reboco em cimento, telhas de cerâmica e pintura em tons de branco gelo e rosa. Dentro da Igreja existem bancos em madeira e o altar-mor original esculpido em madeira, com características barrocas, em ótimo estado de conservação. O sino de bronze, que antes ficava do lado de fora da Igreja, hoje está dentro do templo. Antigamente havia dentro da igreja uma imagem de São Caetano, peça de relevante valor histórico, com coroa e cruz de prata e detalhes em ouro branco que foi roubada (SANTOS, 2001).

**Relações (simbólicas, sociais, econômicas, religiosas, etc)**

Em torno do Largo da Igreja de São Caetano Japoré são construídas múltiplas identidades, tanto nos

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**LUGARES**

momentos de socialização cotidiano, nas festas e nas manifestações culturais praticadas no local. O espaço possibilita, portanto, o desenvolvimento de um sentimento de pertencimento nas diversas atividades que os moradores praticam no lugar.

Além das relações sociais e simbólicas, o Largo da Igreja possui valor arquitetônico, físico e simbólico de relevante importância para os moradores do povoado. O entorno da igreja possui um formato que possibilita a criação de um elemento de socialização e interação. Nesse sentido o local possui uma capacidade de aglutinação religiosa, característica inicial do local, mas é também o lugar de referência para as atividades de lazer, políticas, escolares, culturais, festivas, entre outras. O povoado se desenvolveu no entorno da Igreja, formando um quadrado. Portanto esse espaço apresenta-se como o lugar de manutenção e continuidade das relações cotidianas dos moradores de Brejo São Caetano Japoré e de suas tradições. É no Largo da Igreja de Brejo São Caetano, lugar de referência do povoado, que os moradores socializam, pois ele compõe o cotidiano dos habitantes desse território.

**Usos do Lugar**

Em torno do Largo da Igreja de São Caetano Japoré são construídas múltiplas identidades, tanto nos momentos de socialização cotidiano, nas festas e nas manifestações culturais praticadas no local. O espaço possibilita, portanto, o desenvolvimento de um sentimento de pertencimento nas diversas atividades que os moradores praticam no lugar.

Além das relações sociais e simbólicas, o Largo da Igreja possui valor arquitetônico, físico e simbólico de relevante importância para os moradores do povoado. O entorno da igreja possui um formato que possibilita a criação de um elemento de socialização e interação. Nesse sentido o local possui uma capacidade de aglutinação religiosa, característica inicial do local, mas é também o lugar de referência para as atividades de lazer, políticas, escolares, culturais, festivas, entre outras. O povoado se desenvolveu no entorno da Igreja, formando um quadrado. Portanto esse espaço apresenta-se como o lugar de manutenção e continuidade das relações cotidianas dos moradores de Brejo São Caetano Japoré e de suas tradições. É no Largo da Igreja de Brejo São Caetano, lugar de referência do povoado, que os moradores socializam, pois ele compõe o cotidiano dos habitantes desse território.

**Tranformações e Permanências**

A primeira Igreja de São Caetano do Japoré estrutura foi demolida em meados dos anos de 1970, mantendo como original apenas o altar-mor. Nesse mesmo período outra construção foi erguida em um modelo similar, porém com estrutura e moldes contemporâneos. À sua frente está situado um cruzeiro com o ano 1976 fixado em sua estrutura.

**Dados Fundiários e Construtivos**

Sem referências.

**05 MARCOS NATURAIS E/ OU EDIFICADOS**

Entre os marcos edificados, podemos destacar: a Igreja de Brejo São Caetano, o seu altar-mor, o cruzeiro, a Escola Estadual de Brejo São Caetano do Japoré, a Casa de Farinha do “Seu Nego”, o casarão da família Alves e as fazendas. Entre os marcos naturais, destaca-se o Rio Japoré.

**06 MODELO DE ORGANIZAÇÃO**

TIPO	Comitê	Instituição	Irmandades/ Confrarias	Associação	Outros
Denominação	Sem referência.				
Descrição	Sem referência.				
Organizadores	Sem referência.				
Financiadores	Sem referência.				

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		LUGARES
Produção de atividades e eventos	Sem referência.	
Meios de Comunicação e Divulgação	Sem referência.	

07 ÁREA DE ABRANGÊNCIA									
Comunidade	X	Município		Região		Estado		Nacional	
Observação									
Caracterização do Público Frequentador									
Toda a população do Povoado frequenta o Largo da Igreja, crianças, jovens, adultos e idosos.									
Participação turística									
Há a participação de turistas especialmente nos períodos em que acontecem eventos, festas e celebrações no Largo da Igreja.									

08 ELEMENTOS RELACIONADOS				
Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD.IPAC
Altar-mor da Igreja de S. Caetano	Bem Imóvel	-	-	-
Alvoradas	Atividade Ritual	Prática Religiosa	-	-
Festa de Santa Cruz	Atividade Ritual	Festa Religiosa	Catolicismo Popular	-
Festa de São Caetano	Atividade Ritual	Festa Religiosa	Catolicismo Popular	-
Folia de Reis	Atividade Ritual	Folguedo	-	-
Praça São Caetano	Lugar Simbólico	Praça	-	-

09 COMENTÁRIOS	
Comentários dos entrevistados	
	<p>Principais eventos que acontecem lá, em volta da igreja, são as manifestações religiosas. Festa de São Caetano, o Reis – que acontece praticamente todo o ano; a Festa de Santa Cruz, que acontece no mês de maio todos os anos. Mais as festas profanas (risos), a dança do beija-flor, que é genuína da comunidade. A Encomendação das Almas, que vem lá de Justa II e que passa também pela igreja. As quadrilhas da comunidade, da juventude, que também é feita lá. As comemorações de Sete de Setembro, da escola, também acontecem no entorno da igreja. Ela fica sendo, assim, um ímã que atrai todas as pessoas para envolta desse local, porque lá é um local aconchegante, que fica de fácil acesso e as pessoas vão pra lá até pra se manter informadas do que acontece nas redondezas.</p> <p style="text-align: right;">Edivan Bringel</p>
Comentários do elaborador	
	<p>Entende-se que no Largo da Igreja de São Caetano Japoré se reproduzem múltiplas e tradicionais práticas culturais coletivas, sendo considerado pelos moradores do povoado de Brejo São Caetano como um lugar de valor simbólico. Esse espaço além de ser suporte para festejos e eventos, é o ambiente onde são criadas e recriadas identidades, tradições e vivências.</p>

Possibilidade de Continuação	
	<p>Há considerável possibilidade de manutenção do Largo da Igreja de São Caetano, pois para a população da localidade o lugar possui um valor simbólico, sendo visto como uma referência e um núcleo aglutinador da</p>

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**LUGARES**

comunidade.

**Plano de ação**

Desenvolver documentário sobre as manifestações culturais que ocorrem no Largo da Igreja de Brejo São Caetano do Japoré, com destaque para a Festa de Santa Cruz e a Festa de Brejo São Caetano. Essas constituem grandes cerimônias religiosas que envolvem rituais religiosos e momentos de socialização e manifestações culturais. Promover ações de conscientização sobre o valor simbólico e cultural tanto das manifestações desenvolvidas no Largo da Igreja, quanto do próprio lugar. Indica-se ainda que seja realizado o tombamento do Largo e da Igreja de São Caetano do Japoré. Sugere-se também, que o altar-mor presente na Igreja seja inventariado.

**10 ENTREVISTADOS**

01	Nome	Edivan Bringel			Tipo	Professor		
	Nascimento		Sexo	M	Idade	57	Registro Sonoro Visual	X
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber).								
Registrador audiovisual dos eventos desenvolvidos no Povoado.								
Contato		Escola de Brejo São Caetano do Japoré - (38) 3615-4011						

**11 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRAFICA**


**Figura 2:** Vista da Igreja de São Caetano.  
**Fonte:** NUHICRE/ IEPHA-2012



**Figura 3:** Altar-mor da Igreja de São Caetano.  
**Fonte:** NUHICRE/ IEPHA-2012



**Figura 4:** Apresentação do grupo “Reis do Jaraguia”.  
**Fonte:** Edivan Bringel-2013



**Figura 5:** Cavalcada “Festa de São Caetano”.  
**Fonte:** Leopoldina Possidônio -2013.

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

**LUGARES**

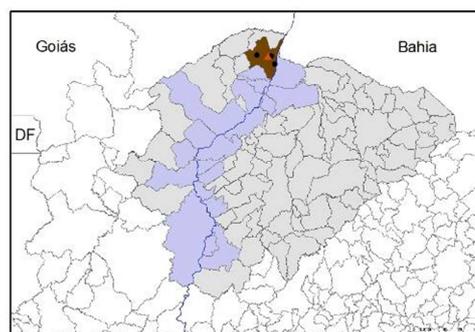


**Figura 6:** Alvorada, “Festa de São Caetano.”  
**Fonte:** Leopoldina Possidônio -2013.



**Figura 7:** Roda de Samba.  
**Fonte:** : Edivan Bringel-2012

# Brejo São Caetano do Japoré



Inventário para fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco

**Legenda**

- Comunidades e Cidade
- ▲ Brejo São Caetano do Japoré
- ~ Rio São Francisco
- Macrorregião do Norte de Minas
- Municípios Inventariados
- Município de Manga
- Municípios de Minas Gerais

Sistemas de Coordenadas Geográficas  
Datum Sad - 69  
Fonte: IBGE 2010, Convênio IEPHA/ UNIMONTES.  
Org: OLIVEIRA, G.M.G; RIBA S, J.L. T 2013.



**Figura 8:** Mapa de localização Brejo São Caetano do Japoré

**Fonte:** IEPHA/MG - NUHICRE

**12 DOCUMENTOS ANEXOS**

Fotografias

- Figura 1: IPAC\_5321\_Manga\_Ljapo\_Nuhicre\_iepha (3)
- Figura 2: IPAC\_5321\_Manga\_Ljapo\_Nuhicre\_iepha (2)

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		LUGARES
	Figura 3: IPAC_5321_Manga_LJapo_Nuhicre_iepha (1) Figura 4: IPAC_5321_Manga_LJapo_Nuhicre_iepha (4) Figura 5: IPAC_5324_Manga_BSCae_Nuhicre_iepha (9) Figura 6: IPAC_5321_Manga_LJapo_Nuhicre_iepha (13) Figura 7: IPAC_5321_Manga_LJapo_Nuhicre_iepha (5) Figura 8: IPAC_Manga_Localidade_Japore_Mapa_Nuhicre_iepha	
Videos	Não se aplica.	
Audio	Áudio 1: Entre_IPAC_Manga_Localidade_EBringel_Nuhicre_iepha_2012	

13	REFERÊNCIAS
	ALENCAR, N. F. <i>Eixos de Desenvolvimento: As cidades, os vapores e as locomotivas no norte de Minas Gerais</i> . 2012. 153 f. Dissertação (Mestrado) – Pós-Graduação em Desenvolvimento Social, Universidade Estadual de Montes Claros, Montes Claros. 2012.
	ALKMIM, Carlos Diamantino. <i>Sabor de Manga</i> . Crônicas. Belo Horizonte: Oficina, gráfica, editora e publicidade Ltda., 1999.
	BRASIL. <i>Instrução Normativa nº 57/2009</i> . Brasília: Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária-INCRA. 2009. Disponível em: < <a href="http://www.incra.gov.br/institucional/legislacao-/atos-internos/instrucoes/file/243-instrucao-normativa-n-57-20102009">http://www.incra.gov.br/institucional/legislacao-/atos-internos/instrucoes/file/243-instrucao-normativa-n-57-20102009</a> > Acesso em: 22 ago. 2013.
	BRASIL, MG Quilombos. <i>Comunidades Quilombolas</i> . Disponível em: < <a href="http://www.mgquilombo.com.br/site/Artigos/comunidades-quilombolas/comunidadesquilombolas-reconhecidas.html">http://www.mgquilombo.com.br/site/Artigos/comunidades-quilombolas/comunidadesquilombolas-reconhecidas.html</a> >. Acesso em: 09 out. 2013.
	BRINGEL, Edvan. Brejo São Caetano do Japoré. [julho, 2013]. <i>Projeto Inventário Para Fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco</i> . Manga-MG. Entrevista concedida a Nôila Ferreira Alencar. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.
	COSTA, João Batista de Almeida. <i>Mineiros e baianos: englobamento, exclusão e resistência</i> . 2003. Tese (Doutorado em Antropologia) – Instituto de Ciências Sociais, Universidade de Brasília.
	HOLANDA, Sérgio Buarque de. <i>Caminhos e fronteira</i> . 3 ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.
	IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Manga – MG – Histórico. In: <i>IBGE Cidades@</i> . 2012. Disponível em: < <a href="http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1">http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1</a> >. Acesso em: 04 dez. 2012.
	PEREIRA, Antônio Emílio. <i>Memorial Januária: terras, rios e gente</i> . Belo Horizonte: Mazza Edições, 2004.
	RIBEIRO, Loredana M. R. <i>O Salvador político e a cidade ideal: mito e utopia no extremo Norte de Minas Gerais (1950-1980)</i> . Dissertação de Mestrado/Universidade Estadual de Campinas – São Paulo. 2001.
	SANTOS, Márcio. <i>Expedição Engenheiro Halfeld – relatório de pesquisa de campo – Campanha Rio São Francisco Patrimônio Mundial</i> , 2001. Disponível em: < <a href="http://www.terrazul.org.br/Caminho1/RELATORIO2.pdf">http://www.terrazul.org.br/Caminho1/RELATORIO2.pdf</a> >. Acesso em: 03 dez. 2012.
	SOUZA, Vander Lúcio de. <i>Caminho do boi, caminho do homem: O léxico de Águas Vermelhas – Norte de Minas</i> . 2008 (Dissertação) - Universidade Federal de Minas Gerais – UFMG.
	TAUNAY, Affonso de. <i>Relatos Sertanistas</i> . São Paulo: Livraria Martins Editora S. A., 1976. Disponível em: < <a href="http://www.seade.gov.br/produtos/bibliotecadigital/view/singlepage/index.php?pubcod=10011595&amp;parte=1">http://www.seade.gov.br/produtos/bibliotecadigital/view/singlepage/index.php?pubcod=10011595&amp;parte=1</a> >. Acesso em 04 out. 2012.

14	FICHA TÉCNICA
Fotos	Edvan Bringel, Leopoldina Possidônio, Luiz Molinari
Vídeos	Não se aplica.

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		LUGARES
Áudio	Nôila Ferreira Alencar	2013
Transcrição	Caroline Marques Flávio; Nôila Ferreira Alencar	2013
Levantamento	Nôila Ferreira Alencar; Raquel Helena de Mendonça e Paula, Ariely Antunes; Elis Medrado Vieira.	2012/2013
Elaboração	Nôila Ferreira Alencar	2013
Revisão	Luis Alves, Débora Raiza	2013 08/09/2014
<b>Observações</b>		

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**
**01 IDENTIFICAÇÃO**

Denominação	MODO DE FAZER FARINHA DE MANDIOCA			IPAC/MG	5322			
Município/s	Manga	Distrito	Sede/ Manga					
Endereço	Povoado de Brejo São Caetano do Japoré							
GPS	23k	Long. UTM	589148.00 m E	Lat. UTM	8378525.00 m S	Urbano	X	Rural


**Figura 1:** Processo de produção da farinha de mandioca em fase de torra.

**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2012.

Categoria		Datas					
Âmbito/Tema	Ofícios/ Modo de Fazer						
Tipologia da Atividade	Culinária	Anual	Periódica	Mensal	Contínua	Cada X anos	
Denominação	Farinha de Mandioca				X		
Outras denominações	Não há.	Nível de integração					
		Comunidade		Oficial		Intercomunitária	

**Descrição da Periodicidade**

A periodicidade da produção está diretamente vinculada ao plantio da mandioca, que demora em torno de 10 a 16 meses para ser colhida. Não há um período específico para o plantio da mandioca, sendo cultivada continuamente. Contudo, alguns produtores preferem plantá-la em novembro, no início da estação chuvosa, interrompendo a produção de farinha durante “período das águas”.

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****SABERES E OFÍCIOS****02 HISTÓRICO DA LOCALIDADE**

O povoado de Brejo São Caetano do Japoré faz parte do município de Manga. Localizado à margem esquerda do Alto Médio São Francisco, sua história remonta o processo de formação do atual território de Manga.

Ao longo dos séculos XVII e XVIII ocorreram movimentos de interiorização do território brasileiro. A cobiça pelos metais preciosos motivou expedições que buscavam adentrar as terras brasileiras em frentes ao Norte, por baianos e pernambucanos, e ao Sul pelos paulistas. Vinculado às bandeiras paulistas encontra-se o fundador da sociedade pastoril de Morrinhos – o bandeirante Mathias Cardoso – que, ao longo do século XVII, expandiu o “povoamento” da região norte-mineira às margens do Rio São Francisco, habitadas até então por índios e negros (COSTA, 2003).

Segundo Pereira (2004), a fundação do Arraial de São Caetano do Japoré está vinculada ao nome de Antônio Gonçalves Figueira, membro da Bandeira de Mathias Cardoso. Antônio Figueira fundou o arraial a cinco léguas de distância do porto denominado Manga e instalou, nesse local, um engenho de rapadura (IBGE, 2012). Barbosa (1995, *apud* SOUZA, 2008) afirma que o arraial foi fundado ainda na primeira metade do século XVIII. O local era concentração de grandes pastos, daí a origem do nome do município ao qual pertence o Povoado de Brejo São Caetano do Japoré. As atividades pastoris no local expandiram-se rapidamente. Alkimim (1999) apresenta a expansão de fazendas criadoras de *gado vacum*, destacando o curral fundado por Amador Machado que, posteriormente, influenciou um dos vários nomes que o local recebeu em seu processo histórico, entre os quais se destacam: “Manga dos Cachorros”, “Manga do Amador”, “Santo Antônio do Manga” ou “Manga de Santo Antônio”.

O Arraial de São Caetano do Japoré (Manga) passou a atrair principalmente pessoas das áreas nordestinas interessadas em construir riqueza no local. De acordo com o IBGE, inicialmente, por meio da Lei Estadual nº 2, de 14 de setembro de 1892, foi criado o Distrito de São Caetano do Japoré, com sede no mesmo local que o denomina e integrado ao quadro administrativo do município de Januária. Posteriormente, a Lei nº 843, de 07 de setembro de 1923, criou o município de Manga, instalado em 19 de outubro de 1924. Ao ser criado, o município era composto por três distritos: Manga (ex-São Caetano do Japoré), Japoré e Matias Cardoso (Morrinhos). O Povoado de Brejo São Caetano do Japoré é atualmente reconhecido como Comunidade Remanescente Quilombola, com base na Instrução Normativa nº 57, de 20 de Outubro de 2009 (BRASIL, 2009).

**03 ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS**

Diz-se frequentemente que a culinária “típica” mineira foi constituída por processos históricos, sociais e culturais que remontam o início da formação do Estado, passando pelo período da mineração e posteriormente, pelo de ruralização, quando a economia mineira fixou-se nas fazendas. Contudo, é importante ressaltar que, conforme apontou Câmara Cascudo, um dos principais produtos consumidos no Brasil, a mandioca, tem sua raiz fixada na cultura alimentar indígena. (CASCUDO, 1983)

Em diversos relatos de viajantes observou-se que antes da chegada dos portugueses, a mandioca já era um alimento extensamente consumido pelos índios, e que fazia parte do seu costume a produção da farinha. Em 1557, o francês Jean de Léry, descreveu que o modo de preparo da farinha pelos indígenas se iniciava com a plantação da mandiococa, que posteriormente tinha sua raiz arrancada pelas índias. Segundo o autor, “secando-as ao fogo no *moquém*, tal como logo descreverei, ou tomando-as ainda frescas, as ralam à força em pontas de pedras miúdas fixadas e arrançadas em uma peça chata de madeira (como ralamos e raspamos o queijo e a noz moscada), e as reduzem a farinha alva como a neve.” (LÉRY, 1889, p. 194)

Ao longo dos anos, a farinha de mandioca foi se tornando um dos principais alimentos de toda a população colonial, devido à escassa produção de alimentos vivenciada durante os séculos XVII e XVIII.

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****SABERES E OFÍCIOS**

Segundo Hugo Moreira (2010), em meados de 1700, os criadores de gado e produtores rurais fixados ao longo Rio São Francisco contribuíram com o abastecimento da sociedade mineradora, propiciando o surgimento de um modelo culinário que priorizava a utilização de produtos nativos, como o milho e a mandioca, e a sua conservação por um intervalo de tempo maior.

Com isso, os derivados desses produtos: a farinha de mandioca, de milho e o fubá, foram amplamente utilizados, garantido o sustento e a durabilidade dos alimentos. A farinha de mandioca foi rapidamente inserida nos pratos da população das Minas e das Gerais, sendo encontrada na paçoca, alimento que servia aos bandeirantes durante suas entradas no sertão, feito com a mistura da farinha à carne seca socadas em pilão, no feijão tropeiro, no tutu de feijão, no pirão e nas farofas.

De acordo com Maria Pinto (2003), a mandioca ainda hoje, é o mantimento mais popular da culinária brasileira em âmbito nacional, sendo utilizado com maior intensidade nas regiões onde a população possui uma identidade cultural vinculada aos alimentos feitos com o produto. Conforme a autora, a cultura alimentar indígena estendeu-se ao longo dos tempos, sofrendo transformações tanto no modo de fazer, quanto na sua aplicabilidade. No entanto, a farinha mantém-se como parte da tradição alimentar de diversas regiões do Brasil, sendo que na região sertaneja seu consumo e sua característica cultural são mais intensas.

O escritor Carlos Lacerda apontou que nas cidades situadas às margens do Rio São Francisco, a farinha compõe o alimento de sustentação dos ribeirinhos. Segundo o autor, entre os ribeirinhos, não havia o hábito de comer verduras; assim, as bases alimentares – peixe e carne – estavam sempre vinculadas à farinha, destacando que o sustento dessa população se dava na disposição: “carne-com-farinha-peixe-com-farinha” (1964, p. 105 a 107).

Atualmente a farinha de mandioca ainda faz parte dos hábitos alimentares cotidianos e de diversas receitas típicas das regiões sertanejas. Além disso o alimento também é frequentemente misturado ao leite, ao café e a rapadura ralada. Tradicionalmente, a farinha é produzida em “casas de farinha”, locais onde se faz todo o processo de transformação da raiz da mandioca em farináceo.

**04 | DESCRIÇÃO**

A farinha de mandioca é produzida com auxílio de membros da família, amigos, vizinhos ou pessoas que trabalham em troca de “pratos de farinha”, neste caso, a farinha torna-se moeda entre os produtores.

Necessita-se no mínimo de sete pessoas no trabalho de processamento da farinha, com o envolvimento de homens e mulheres. Geralmente, a mandioca chega à casa de farinha por meio de carroças puxadas por animais, sendo colocada sob uma lona preta para protegê-la do contato direto com o solo. A carga de mandioca é depositada embaixo das árvores que fornecem sombra para que as pessoas possam dar início ao processo de produção. A fabricação da farinha pode ser dividida nas seguintes etapas:

1 - **Descascar e lavar:** com a matéria-prima à disposição, inicia-se o processo de descascar as mandiocas, tarefa realizada por diversas pessoas que se sentam ao redor dos amontoados de mandioca. Com o auxílio de uma faca, geralmente retira-se a casca e a entrecasca. As mandiocas descascadas são lavadas no mesmo local, com o auxílio de uma bacia cheia d’água e, em seguida, são agrupadas sob a lona. Esse processo é contínuo e usualmente é realizado por mulheres. Nessa fase as pessoas conversam e se interagem durante um longo período de trabalho, até que toda a mandioca esteja descascada e lavada.

2 - **Ralar:** depois de descascadas e limpas, as mandiocas são raladas em máquina movida a óleo diesel, denominada desintegrador. Aos poucos, as raízes são colocadas na máquina e, depois de trituradas, se tornam uma massa úmida e cheia de fibras. Essa massa é depositada em coxos para dar sequência ao processo.

3 - **Lavar a massa:** a massa ralada deve ser lavada em coxos, pelo menos duas vezes. Acrescenta-se água à massa e, em seguida, separa-se a fibra da mandioca por meio do uso de peneiras forradas com tecidos de algodão ou com sacos de algodão que são torcidos com a massa dentro. A água dessa lavagem dá origem à

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**

tapioca.

4- **Prensagem da massa:** a massa lavada é prensada para se retirar o máximo de água restante e facilitar o processo de secagem. A massa é colocada em sacos de algodão e, novamente os sacos são torcidos manualmente.

5 - **Secagem e torra:** depois de extraída a umidade da massa, ela é retirada dos sacos de algodão e depositada em coxos. Em seguida, a massa é levada para uma mesa de madeira, onde é peneirada, com o objetivo de separar a farinha fina da crueira (massa grossa). A farinha peneirada é novamente colocada em coxos, local onde permanece à espera da torra. Posteriormente é levada ao forno, construído artesanalmente, em formato redondo e com uma mesa de barro, que é alimentado por lenha inserida na “boca” do forno. Nesse momento porções de farinha peneiradas são inseridas no forno para se retirar o que ainda restar de umidade e para torr-la. A farinha permanece no forno até que atinja o ponto certo. Nesse processo uma pessoa fica responsável por mexer a farinha continuamente com o auxílio de uma pá de madeira, similar a uma enxada.

6 - **Ensacamento:** após ser torrada e resfriada em temperatura ambiente, a farinha é ensacada em sacos de “nylon” e armazenada.

**Extensão da Atividade na Região**

A atividade se estende principalmente nas zonas rurais do município de Manga.

**Procedimentos Técnicos Básicos**

Os procedimentos técnicos básicos na produção da farinha consistem em ralar, lavar e prensar a massa, secar, torrar e após o resfriamento, ocorre o ensacamento.

**Transformações e Permanências**

Em geral há poucas transformações no modo de produzir farinha. Alguns dos processos foram alterados, seguindo os recursos tecnológicos que otimizaram a produção. Um desses processos é o de ralar a mandioca, que antes era realizado por meio do bolinete e atualmente foi substituído pelo desintegrador. Observa-se, no entanto, que a estrutura e essência do saber permanecem as mesmas.

**Espaços/ Ateliê**
**Descrição do espaço**

Tradicionalmente a produção da farinha de mandioca é realizada em um espaço denominado: “casa de farinha”, com uma estrutura física bastante tradicional, destacando-se os coxos de madeira e o forno de pedra à lenha. Embora a maioria dos produtores possua a sua própria fábrica de farinha, muitos deles não contam com essa facilidade. Nesses casos, o produtor procura alguém que tenha em sua propriedade, uma estrutura necessária para o processo de produção da farinha, e assim, trabalham em um sistema conhecido como “meia”, isto é, metade da produção fica para o agricultor que plantou a mandioca e a outra metade para o proprietário da “casa de farinha”.

**Endereço**

As casas de farinha estão instaladas em diversas localidades no município de Manga.

**Fontes de Energia**

Tipo	Descrição	Variedades	Uso	Custos
Humana			Fabricação da farinha	Sem referência.

**Matérias Primas**

Mandioca

Descrição	A mandioca é um vegetal de origem sul-americana distribuída na região tropical. É um dos principais alimentos do Brasil, possui qualidades nutritivas, com a particularidade de ter um veneno em algumas de suas variedades.
-----------	--

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**

Procedência	Natureza.
Forma de Aquisição	Plantação própria ou de terras vizinhas.
Uso	Produção da farinha.
Custo	Variável.
Período de Obtenção	A obtenção da mandioca se dá preferencialmente no início da estação chuvosa.
<b>Instrumentos/ Ferramentas</b>	
Desintegrador, utilizado para ralar a mandioca.	

**05 ELEMENTOS RELACIONADOS**

Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD./IPAC
Beiju	Culinária	Comida	-	-
Casa de Farinha	Lugar Simbólico	Casa de Engenho	-	-
Forno a lenha	Artefato	Equipamento	-	-
Peneira	Artefato	Utensílio	-	-
Ralador	Artefato	Utensílio	-	-

**06 FORMAS DE TRANSMISSÃO**

<b>Procedência do Saber</b>									
O modo de fazer farinha é tradicional em nossa cultura alimentícia, realizada inicialmente pelos indígenas e transmitida às demais gerações ao longo dos tempos. Na narrativa dos entrevistados, viu-se que os saberes relacionados com o modo de fazer farinha foram obtidos por meio da transmissão oral repassada pelos seus antepassados.									
<b>Transmissão</b>									
Pais – Filhos	X	Mestre – Aprendiz	X	Escolas		Grupos		Outros	
<b>Modo de Transmissão</b>									
O processo de produção da farinha de mandioca é repassado aos mais jovens por meio da oralidade, e na vivência na prática nas casas de farinha.									
<b>Forma de Continuidade</b>									
A transmissão do modo de fazer farinha de mandioca mantém-se como uma atividade costumeira da região de Manga, pois os produtores e donos das casas de farinha repassam seus saberes no cotidiano, enquanto produzem o alimento.									
<b>Transformações</b>									
Não há variações significativas no processo de transmissão dos saberes envolvidos com a fabricação das farinhas, pois como fazem diversos mestres dos saberes populares, o modo de fazer farinha de mandioca ainda é tradicionalmente oral.									

**07 ÁREA DE ABRANGÊNCIA**

Comunidade	X	Município	X	Região	X	Estado	X	Nacional	X
Observação									
<b>Participação turística</b>									
O saber associado ao modo de fazer farinha de mandioca não se constitui como item turístico. Indiretamente há uma ligação, visto que, a farinha é utilizada em diversos pratos típicos da região, principalmente o beiju.									

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**
**08 COMENTÁRIOS**
**Identidade construída em torno da atividade**

Observa-se que a identificação dos agentes produtores com o ofício está diretamente ligada à tradição da farinha de mandioca nos hábitos alimentares da sociedade da região bem como ao seu valor comercial. A farinha possui um valor simbólico que se vincula diretamente à cultura sertaneja.

**Possibilidade de continuidade**

A tradição de se produzir farinha artesanalmente faz parte da cultura da zona rural do município e possui consideráveis possibilidades de continuidade, já que o saber é transmitido aos filhos, netos e aos interessados em participar do processo de produção da farinha. Destacam-se, também, a inserção do alimento na cultura alimentar da região e a facilidade de comercialização do produto, fatores esses que estimulam e dão seguimento à produção.

<b>Necessidades do Ofício</b>	Instalações	Construção de Casas de farinha para produtores que não possuem.
	Instrumentos	Assegurar os instrumentos básicos.
	Matéria-Prima	Garantir área para plantio da mandioca.
	Pessoal	Incentivar a participação dos jovens no ofício.
	Formação	Produzir oficinas e cursos para transmissão do saber.
	Comercialização	Auxiliar na divulgação e promoção do produto, e viabilizar melhorias na comercialização da farinha em feiras, supermercados e lojas especializadas em elementos regionais.

**Ofícios ou técnicas com necessidade de documentar/ proteger**

É necessário registrar o modo de fazer os alimentos originados com a farinha de mandioca, tais como a tapioca e o beiju.

**Comentários do elaborador**

O modo de fazer farinha no Povoado de Brejo São Caetano do Japoré segue o processo artesanal com algumas transformações no que se refere ao processo de ralar a mandioca, pois foi inserido maquinário movido a óleo diesel. As atividades são realizadas por meio do trabalho familiar, forma essa que mantém a tradição e transmissão dos saberes envolvidos no beneficiamento da mandioca, com ênfase na produção de farinha. Componente fiel dos hábitos alimentares dos ribeirinhos, o modo de fazer farinha artesanalmente ainda mantém-se vigente e com relevantes possibilidades de continuidade. Ressalta-se, ainda, que a produção do alimento também compõe características de identidade da população que se alegra nos “dias de farinha”.

**Comentários dos Entrevistados**

Quando eu comecei era tudo tocado a braço, (...). Era tocado a roda, com duas pessoas puxando, e pra imprensa - tá até um pauzão lá deitado – ainda colocava um varão e colocava pedra, peso. Aí foi indo e eu não aguentei mais; aí é serviço de doido. Aí pegava aquele montão de pedra e fazia uma cangaia. Quando a tampa entrava errado, aí moça, tinha que desmontar tudim, depois botar de novo. Aí eu falei: não aguento mais. Aí tive que ter outra ideia. Aí essa outra ideia foi até que chegou o motô a diesel, e tem só uns dez anos.

Teodomiro Pedro da Silva

**Significados socioeconômicos**

A farinha de mandioca é comercializada em diversos estabelecimentos da região. Além do sentido tradicional da cultura popular, a produção da farinha de mandioca garante o sustento de muitas famílias da região do Povoado do Brejo São Caetano do Japoré.

**09 AÇÃO DE SALVAGUARDA**

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****SABERES E OFÍCIOS**

Promover registros audiovisuais para documentar todas as etapas do modo de produção artesanal da farinha de mandioca, especialmente os realizados em casas de farinha tradicionais. Essa ação pode garantir a proteção e salvaguarda da tradição de saberes e ofícios envolvidos na produção da farinha, bem como auxiliar na divulgação e valorização do patrimônio imaterial da cultura dos ribeirinhos do São Francisco. Sugere-se ainda, inventariar a casa de farinha e o modo de fazer tapioca, processo vinculado à produção da farinha.

**10 ENTREVISTADOS**

01	Nome	João Batista Silva				Tipo	Produtor rural	
	Nascimento		Sexo	M	Idade	40	Registro Sonoro Visual	X
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)								
João é produtor rural e filho de proprietários de uma casa de farinha.								
Contato		Escola Estadual de Brejo São Caetano do Japoré (38) 36154011						

02	Nome	Maria Antônia de Sá Silva				Tipo	Produtora rural	
	Nascimento		Sexo	F	Idade	62	Registro Sonoro Visual	X
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)								
Maria Antônia é proprietária de uma casa de farinha.								
Contato		Escola Estadual de Brejo São Caetano do Japoré (38) 36154011						

03	Nome	Teodomiro Pedro da Silva				Tipo	Produtor rural	
	Nascimento		Sexo	M	Idade	70	Registro Sonoro Visual	X
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)								
Teodomiro é proprietário de uma casa de farinha.								
Contato		Escola Estadual de Brejo São Caetano do Japoré (38) 36154011						

**11 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA**

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

**SABERES E OFÍCIOS**



**Figura 2:** Preparação da farinha de mandioca. Rugendas, 1835.

**Fonte:** Biblioteca Nacional (Brasil)



**Figura 3:** Mandioca. Rugendas, 1835.

**Fonte:** Spix, Johann Baptist von, 1781-1826. Atlas zur Reise in Brasilien



**Figura 4:** Carroça carregada de mandioca.

**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 5:** Casa de farinha em atividade de produção.

**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 6:** Prensa antiga.

**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 7:** Desintegrador - máquina para ralar a mandioca.

**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2013.

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**

**Figura 8:** Mesa onde a farinha é peneirada.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.


**Figura 9:** Farinha pronta e estocada.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.

**12 DOCUMENTOS ANEXOS**

Fotografias	Figura 1: IPAC_5322_Manga_FMandi_Nuhicre_lepha (78) Figura 2: IPAC_5322_Manga_Mandiocca_Couven_1823-1831_APM Figura 3: IPAC_5322_Manga_Rugendas_Preparation_mandiocca_1835_APM Figura 4: IPAC_5322_Manga_FMandi_Nuhicre_lepha (122) Figura 5: IPAC_5322_Manga_FMandi_Nuhicre_lepha (163) Figura 6: IPAC_5322_Manga_FMandi_Nuhicre_lepha (7) Figura 7: IPAC_5322_Manga_FMandi_Nuhicre_lepha (4) Figura 8: IPAC_5322_Manga_FMandi_Nuhicre_lepha (6) Figura 9: IPAC_5322_Manga_FMandi_Nuhicre_lepha (2)
Vídeos	Vídeo 1: IPAC_5322_Manga_FMnadi_Nuhicre_lepha_2013 (1) Vídeo 2: IPAC_5322_Manga_FMnadi_Nuhicre_lepha_2013 (2) Vídeo 3: IPAC_5322_Manga_FMnadi_Nuhicre_lepha_2013 (3) Vídeo 4: IPAC_5322_Manga_FMnadi_Nuhicre_lepha_2013 (4) Vídeo 5: IPAC_5322_Manga_FMnadi_Nuhicre_lepha_2013 (5) Vídeo 6: IPAC_5322_Manga_FMnadi_Nuhicre_lepha_2013 (6) Vídeo 7: IPAC_5322_Manga_FMnadi_Nuhicre_lepha_2013 (7) Vídeo 8: IPAC_5322_Manga_FMnadi_Nuhicre_lepha_2013 (19) Vídeo 9: IPAC_5322_Manga_FMnadi_Nuhicre_lepha_2013 (20)
Áudio	Não se aplica.

**13 REFERÊNCIAS**

ALKMIM, Carlos Diamantino. *Sabor de Manga*. Crônicas. Belo Horizonte: Oficina gráfica editora e publicidade Ltda., 1999.

INCRA. Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária. *Instrução Normativa nº 57/2009*. Brasília: 2009. Disponível em: <[www.incra.gov.br/index.php/institucional/legislacao--/atos-internos/instrucoes/file/243-instrucao-normativa-n-57-20102009](http://www.incra.gov.br/index.php/institucional/legislacao--/atos-internos/instrucoes/file/243-instrucao-normativa-n-57-20102009)>. Acesso em 22 ago. 2013.

CORÇÃO, Mariana. *A influência do gosto da cozinha portuguesa na História da alimentação no Brasil de Câmara Cascudo*. Estud. hist. (Rio J.) vol.25 no.50 Rio de Janeiro July/Dec. 2012. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0103-21862012000200008&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0103-21862012000200008&script=sci_arttext)>. Acesso em 13 de ago. 2014.

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**

COSTA, J. B. A. <i>Mineiros e baianos: englobamento, exclusão e resistência</i> . 2003. 335 f. Tese (Doutorado em Antropologia) – Instituto de Ciências Sociais, Universidade de Brasília, Brasília. 2003.
COUVEN, F. W. Mandioca. Muenchen [Alemanha]: <i>Gedruckt bei M. Lindauer, 1823-1831. 1 grav, litografia, pb, 46 x 59</i> . Disponível em: < <a href="http://objdigital.bn.br/acervo_digital/div_iconografia/icon1250074/icon1250074_05.jpg">http://objdigital.bn.br/acervo_digital/div_iconografia/icon1250074/icon1250074_05.jpg</a> >. Acesso em 26 mar. 2013.
HOLANDA, Sérgio Buarque de. <i>Raízes do Brasil</i> . 4 ed. Brasília: UNB, 1963.
IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Manga – MG – Histórico. In: <i>IBGE Cidades@</i> . 2012. Disponível em: < <a href="http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1">http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1</a> >. Acesso em: 04 dez. 2012.
LACERDA, Carlos. <i>Desafio e Promessa: o Rio São Francisco</i> . Rio de Janeiro: Record, 1964.
LÉRY, Jean de. <i>História de uma viagem feita à terra do Brasil</i> . Tradução de Tristão de Alencar Araripe. Rio de Janeiro: J. Leite, 1889. 371p.
MOREIRA, Hugo Fonseca. “ <i>Se for pra morrer de fome, eu prefiro morrer de tiro</i> ”: o Norte de Minas e a formação de lideranças rurais. 2010. 129 p. Dissertação (Mestrado de Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade). Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, RJ. 2010.
PINTO, Maria Dina Nogueira. <i>Mandioca e Farinha: subsistência e tradição cultural</i> . In: Museu de Artes e Ofícios. Belo Horizonte: MAO, 2003. Disponível em: < <a href="http://www.mao.org.br/fotos/pdf/biblioteca/pinto_01.pdf">http://www.mao.org.br/fotos/pdf/biblioteca/pinto_01.pdf</a> >. Acesso em 08 maio 2013.
RIBEIRO, Loredana M. R. <i>O Salvador político e a cidade ideal: mito e utopia no extremo Norte de Minas Gerais (1950-1980)</i> . Dissertação de Mestrado/Universidade Estadual de Campinas – São Paulo. 2001.
RUGENDAS, Johann Moritz. <i>Préparation de la racine de mandioca</i> . Paris [França]: Engelmann, 1835. Disponível em: < <a href="http://objdigital.bn.br/acervo_digital/div_iconografia/icon92944d4i7.jpg">http://objdigital.bn.br/acervo_digital/div_iconografia/icon92944d4i7.jpg</a> >. Acesso em 26 mar. 2013.
SILVA, Teodomiro Pedro da. <i>Modo de Fazer de farinha</i> . [julho, 2012]. Projeto Inventário Para Fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco. Povoado de Brejo São Caetano do Japoré. Entrevista concedida a Elis Medrado Viana; Nôila Ferreira Alencar; Raquel Helena de Mendonça e Paula. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.
SOUZA, Vander Lúcio de. <i>Caminho do boi, caminho do homem: O léxico de Águas Vermelhas – Norte de Minas</i> . 2008 (Dissertação) - Universidade Federal de Minas Gerais – UFMG.
TAUNAY, Affonso de. <i>Relatos Sertanistas</i> . São Paulo: Livraria Martins Editora S. A. , 1976. Disponível em < <a href="http://www.seade.gov.br/produtos/bibliotecadigital/view/singlepage/index.php?pubcod=10011595&amp;parte=1">http://www.seade.gov.br/produtos/bibliotecadigital/view/singlepage/index.php?pubcod=10011595&amp;parte=1</a> > . Acesso em 04 dez. 2012.

**14 FICHA TÉCNICA**

Fotografia	Nôila Ferreira Alencar, Ariely Antunes, Elis Medrado Viana	2012
Vídeos	Elis Medrado Viana	2012
Áudio	Ariely Antunes	2012
Transcrição	Carolina Marques Flávio; Nôila Ferreira Alencar	2013
Levantamento	Nôila Ferreira Alencar, Raquel Helena de Mendonça e Paula (Pesquisadoras) Elis Medrado Viana, Ariely Antunes (Estagiárias)	2012
Elaboração	Nôila Ferreira Alencar	2013
Revisão	Bruna Luísa de Paula, Débora Raiza Rocha, Luis Alves, Luis Molinari, Mariana Rabêlo de Farias, Paulo Ricardo Silva Rodrigues.	2013 08/ 2014 02/ 2015
<b>Observações</b>		

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****SABERES E OFÍCIOS**

<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>LUGARES</b>
--	----------------

<b>01 IDENTIFICAÇÃO</b>									
Denominação	POVOADO BREJO SÃO CAETANO DO JAPORÉ					<b>IPAC/MG</b>	5324		
Município(s)	Manga	Distrito	Manga/Sede						
Endereço	Povoado de Brejo São Caetano do Japoré								
GPS	23K	Long. UTM	589148.00 m E	Lat. UTM	8378525.00 m S	Urbano		Rural	X



**Figura 1:** Largo praça da Igreja de Brejo São Caetano do Japoré.

Fonte: Edivan Bringel-2012.

	Categoria	Lugares							
	Tipologia	Povoado							
	<b>DENOMINAÇÃO</b>								
	Outras denominações								
	Nível de integração								
	Comunidade	x	Oficial		Intercomunitária				x

<b>02</b>	<b>HISTÓRICO DA LOCALIDADE</b>
-----------	--------------------------------

O Povoado de Brejo São Caetano do Japoré está localizado à margem esquerda do Alto Médio São Francisco e atualmente faz parte do município de Manga. Contudo sua formação histórica antecede a

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****LUGARES**

construção da atual cidade.

De acordo com Antônio Pereira (2004), a fundação do Arraial de São Caetano do Japoré tem suas origens associadas às bandeiras que desbravaram o norte de Minas Gerais. Barbosa (1995, apud SOUZA, 2008) apontou que o arraial foi fundado ainda na primeira metade do século XVIII, pelos bandeirantes que então habitavam a região.

O arraial de São Caetano do Japoré logo se tornou concentração de grandes pastos e com isso, as atividades expandiram-se rapidamente, atraindo diversas pessoas, principalmente as vindas do nordeste, interessadas em construir riqueza. Com o passar dos anos houve diversas transformações na formação administrativa do antigo arraial. Em 1923, por meio de Lei Estadual, foi criado o município de Manga, que passou a ser composto por São Caetano do Japoré e Matias Cardoso (antigo Morrinhos). O Povoado de Brejo São Caetano do Japoré é atualmente reconhecido como Comunidade Remanescente Quilombola, com base na Instrução Normativa nº 57, de 20 de Outubro de 2009 (BRASIL, 2009).

**03 Origens Documentadas ou Atribuídas**

O Brejo São Caetano do Japoré possui seu valor histórico e guarda a tradição e valorização de manifestações em diversos ramos, a saber: lugares, ofícios, modos de fazer, celebrações e formas de expressão. De acordo com Certeau (2005), para que exista de fato a cultura é necessário não somente autores de práticas sociais, pois a cultura se apresenta quando as práticas sociais possuem sentido para aqueles que as realizam. Em Brejo São Caetano, as manifestações culturais possuem sentido e são realizadas preservando as tradições locais em suas festas religiosas, em sua culinária, no jeito de falar, em seu cotidiano, em suas crenças e artesanatos.

As diversas manifestações culturais presentes no lugar estão vinculadas a história e trajetória dos sujeitos vinculados ao povoado. Segundo Pereira (2004), a fundação do arraial de São Caetano do Japoré tem como marco o nome de Antônio Gonçalves Figueira, membro da bandeira de Matias Cardoso. Figueira fundou o arraial de São Caetano do Japoré a cinco léguas de distância do chamado Porto de Manga, e instalou ali um engenho de rapadura (IBGE, 2012). Fundamentado no trabalho de Barbosa (1995, apud SOUZA, 2008), o arraial foi fundado ainda na primeira metade do século XVIII. Durante parte dos anos de 1800, Manga também esteve vinculada a história de Manuel Nunes Viana. Acredita-se que a construção da Igreja de São Caetano tenha relação com esse período em que este mercador esteve presente na região.

Ao passar dos anos, transformações foram realizadas no local, tais como a demolição da primeira igreja de Brejo São Caetano e a construção de novo prédio, que já passou por duas reformas. O número de residências expandiu além do quadro que formou-se no entorno da igreja. O sino de bronze, que ficava fora da igreja, se encontra atualmente no seu interior. Chegou a energia elétrica, a água encanada, o aparelho telefônico, a televisão, o rádio, o fogão a gás. Apesar das transformações derivadas da modernidade, que alcançou também o homem do campo, a tradição em diversos seguimentos se faz presente neste lugar.

**04 DESCRIÇÃO****Caracterização Geral do Espaço**

O Brejo São Caetano é um povoado pertencente à zona rural do município de Manga, localizado a aproximadamente 18 km do distrito sede. Seu desenho de concentração populacional faz um formato de “L”, onde o Largo da Igreja de São Caetano, construída no século XVIII, é o principal ponto de referência. O entorno do Largo da Igreja por sua vez, desenha o “quadrado de Brejo São Caetano”. A primeira igreja, foi demolida para dar lugar a outra construção com moldes e materiais contemporâneos. Após ser erguida, a nova igreja a mesma já passou por duas reformas. À sua frente há um cruzeiro com a data de 1976 fixada em sua estrutura. Dentro do templo encontram-se bancos em madeira e o altar-mor original, em perfeito estado

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****LUGARES**

de conservação. O largo é composto por bancos em cimento, calçada com pedras e jardins. No centro desse quadrado de residências formado ao entorno da Igreja, existe um grande espaço vazio. No Largo são realizadas diversas manifestações culturais. Dá-se destaque principalmente às celebrações religiosas que são mantidas pela fé e devoção da comunidade, atraindo muitos devotos e visitantes de outros povoados e da sede do município.

Alguns metros adiante, há outra praça, denominada Praça São Caetano, com árvores e uma quadra para prática de esportes. Ao fundo da praça, existem diversas casas, com destaque para um casarão com características arquitetônicas do início do século XX, com diversas janelas voltadas para a rua e com detalhes na cumeeira. As demais casas do povoado tem as janelas e portas voltadas para a rua, algumas com calçadas, e poucas residências são muradas.

A rua que se forma ao lado esquerdo da Praça São Caetano é contornada por diversas casas. No final da rua estão localizadas a Escola Estadual de Brejo São Caetano do Japoré – local de preservação das tradições culturais por meio de eventos periódicos e de professores engajados nessa tarefa – e a “Casa de Farinha”. A fábrica possui uma estrutura física antiga e mantém o processo artesanal de produção da farinha de mandioca.

A população conta ainda com energia elétrica, fogão a gás, água encanada, sinal de telefonia, radiodifusão e internet. Contudo o Povoado é desprovido de calçamento e asfaltamento. O número de habitantes do Brejo São Caetano do Japoré é pequeno. Muitos são parentes entre si.

O estilo de vida do campo é mantido pelos moradores do Povoado, que possuem um dialeto bem típico, com entonação que mescla entre o sotaque mineiro e o baiano.

O local é bastante arborizado e a vizinhança é composta por outros povoados distanciados por alguns poucos quilômetros, por fazendas e “roças” – pequenas propriedades de terra. Brejo São Caetano apresenta-se como espaço de sociabilidade, onde os saberes se mantêm, sendo reproduzidos e repassados as novas gerações. No Povoado há uma expressiva gama de manifestações culturais dispostas em diversos ramos: culinária, religião, artesanato, ofícios, saberes, entre outros. A variedade da riqueza cultural dos ribeirinhos se aglutina em Brejo São Caetano Japoré, e são evidenciadas nas vivências coletivas, na manifestação de sua cultura, no espaço de socialização e na transmissão de valores e saberes que se fazem presente no lugar.

**Relações (simbólicas, sociais, econômicas, religiosas, etc)**

Os moradores do Brejo São Caetano do Japoré desenvolveram ao longo dos anos múltiplas relações com seu espaço territorial e simbólico. De morada à lugar de representação cultural, o Povoado se tornou um lugar de interações sociais, religiosas, culturais e econômicas.

Nas referências econômicas, as atividades desenvolvidas por meio da agricultura familiar tem aspectos representativos da cultura local. Nas fazendas do entorno da localidade desenvolvem trabalhos na agricultura, avicultura e pecuária. Nesse lugar encontra-se o vaqueiro, que trabalha principalmente na criação de gados, fornecendo a matéria-prima para o trabalho do seleiro, artesão que faz selas de montaria.

No local existem também engenhos para produção de derivados da cana, tais como garapas, batidas, rapaduras e cachaças. A farinha de mandioca é produzida nas Casas de Farinha, e é elemento base para a produção da tapioca, beiju e puba. Também há produção de derivados do leite, entre eles doces, queijo, requeijão, manteiga, coalhadas, etc. É importante ressaltar que os produtos oriundos de Brejo São Caetano são de produção familiar, sendo seu excedente vendido em feiras livres da cidade de Manga.

Em relação ao artesanato, há a confecção de bordados e crochês. No distrito existem cozinheiras, doceiras e biscoiteiras que produzem as comidas típicas com o gosto e lembrança do passado, das tradições

No aspecto religioso é possível observar diversas relações. Há as benzedeadas e o uso das plantas

<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>LUGARES</b>
--	----------------

medicinais, os grupos de Folia de Reis, as celebrações religiosas tais como a Festa de Brejo São Caetano, Festa de Santa Cruz, a Encomendação das almas e as Incelenças. Existem também as danças e o samba de roda, as brincadeiras de rua, quadrilhas, festas juninas, festas e barraquinhas escolares, eventos cívicos e políticos.

O lugar concentra a síntese das expressões culturais presentes nos povoados e cidades situados às margens do Rio São Francisco.

<b>Usos do Lugar</b>	
----------------------	--

O Povoado de Brejo São Caetano Japoré constitui-se no local de moradia fixa de aproximadamente 19.813 pessoas. Seu território é utilizado para o desenvolvimento das atividades econômicas dos moradores da região, na produção, criação e confecção de diversos gêneros alimentícios.

É também o local onde a comunidade socializa e interage com seus pares e vizinhos e onde desenvolvem suas manifestações culturais. Dentre os usos cerimoniais destacam-se a Festa de Brejo São Caetano, Festa de Santa Cruz, Folia de Reis, Encomendação das Almas (que parte da Comunidade de Justa II e finaliza-se na Igreja de Brejo São Caetano), o desfile de 7 de setembro, Festa Junina e quadrilha.

<b>Transformações e Permanências</b>	
--------------------------------------	--

O Povoado mantém múltiplos aspectos tradicionais representativos da cultura regional do São Francisco. Muitos elementos permanecem na localidade, principalmente nas questões culturais e simbólicas. Seu modo de viver e suas experiências cotidianas, reproduzidas na alimentação, na crença, na prática das expressões culturais, dos fazeres, saberes e ofícios, mostram a manutenção das tradições no seu modo de viver, mesmo em meio às transformações provenientes da ação do tempo na vida humana.

<b>Dados Fundiários e Construtivos</b>	
--	--

Sem referências.

<b>05</b>	<b>MARCOS NATURAIS E/ OU EDIFICADOS</b>
-----------	---

Entre os marcos edificados, existem: a Igreja de Brejo São Caetano, o seu altar-mor, o Largo e a Igreja de Brejo São Caetano do Japoré, a Escola Estadual de Brejo São Caetano do Japoré, a Casa de Farinha de “Seu Nêgo”, o casarão da família Alves e as fazendas. Entre os marcos naturais, destaca-se o Rio Japoré.

<b>06</b>	<b>MODELO DE ORGANIZAÇÃO</b>
-----------	------------------------------

TIPO	Comitê	Instituição	Irmandades/ Confrarias	Associação	Outros	x
Denominação						
Descrição	O Povoado de Brejo São Caetano do Japoré é um distrito do município de Manga, assim, determinadas demandas são conduzidas pela Prefeitura da cidade. Contudo, a maioria das ações do Povoado são tomadas pela própria população e por seus organizadores.					
Organizadores	Variável.					
Financiadores	Variável.					
Produção de	Os moradores são responsáveis pela produção dos eventos e acontecimentos de					

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		LUGARES
atividades e eventos	Brejo do São Caetano Japoré. Dentre estes atuam professores, agentes culturais, mestres detentores dos saberes do Povoado, praticantes das manifestações culturais, padres e religiosos.	
Meios de Comunicação e Divulgação	Sítio da Prefeitura Municipal de Manga.	

07 ÁREA DE ABRANGÊNCIA									
Comunidade	X	Município		Região		Estado		Nacional	
Observação									
Caracterização do Público Frequentador									
A localidade é frequentada pela população do povoado, constituída por crianças, adultos, jovens e idosos. Nos eventos festivos alguns moradores do município de Manga e região visitam Brejo São Caetano Japoré.									
Participação turística									
A participação turística no local é mínima, portanto faz-se necessário uma melhor atuação da Prefeitura do Distrito Sede, no sentido promover seus eventos, visando a valorização dos elementos produzidos na e pela Comunidade.									

08 ELEMENTOS RELACIONADOS				
Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD.IPAC
Casa de Farinha	Lugar Simbólico	Casa de Engenho	-	-
Engenho de cana	Artefato	Equipamento	-	-
Fazendas	Lugar Simbólico	Fazenda	-	-
Fogão de lenha	Artefato	Equipamento	-	-
Igreja de São Caetano	Bem Imóvel	EUA	-	-
Rio Japoré	Lugar Simbólico	Rio	-	-
Vaqueiro	Ofício	Vaqueiro	-	-

09 COMENTÁRIOS	
Comentários dos entrevistados	
<p>Em entrevista concedida à pesquisadora Nôila F. Alencar, em 2013, ao indagar o Sr. Edivan Bringel sobre o conhecimento da população da localidade acerca do valor histórico e cultural da Igreja de São Caetano, o entrevistado respondeu:</p> <p style="padding-left: 40px;">Muito pouco, muito pouco. Geralmente as pessoas mais velhas que fala da influência de como surgiu aquela igreja, que na realidade era outra igreja que mudou de local, mas que continua sendo o mesmo padroeiro, o mesmo altar que é talhado em madeira, né? Mas é pouco difundido a importância cultural que tem a igreja.</p>	
Comentários do elaborador	
O lugar denominado Brejo São Caetano do Japoré apresenta-se como um condensador de	

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****LUGARES**

várias manifestações culturais dispostas em diferentes categorias. Fundado ainda em meados da primeira metade de século XVIII, o lugar se “desenvolveu”, tendo como marco o entorno da Igreja de São Caetano. Atualmente esse lugar representa um espaço de convergência e de extrema relevância para os moradores do Povoado. O “Quadrado de Brejo São Caetano”, forma-se com as casas contornando a igreja, próximas umas das outras e com grande parte das suas portas e janelas voltadas para a rua, sem muros e com um grande vão que dá vista para a Igreja.

O lugar se mantém como área rural e concentra características e manifestações de tradições culturais ainda preservadas e transmitidas no local. Essas se fazem presentes na culinária, nas festas religiosas, nos ofícios, nos modos de fazer, nas formas de expressão. Ao se chegar à localidade, percebe-se o ar bucólico da roça presente na simplicidade e aconchego das pessoas, no cotidiano, no cheiro da comida, no modo de falar, na religiosidade que as envolve. Brejo São Caetano do Japoré é, em si, um lugar com relevante valor histórico no processo de povoamento e formação do Norte de Minas, mantendo até os dias atuais, manifestações que remetem às tradições e valores culturais do passado, mesmo que a “modernidade” visite as casas das pessoas que habitam nesse lugar. Nota-se, porém, a necessidade de desenvolver o sentimento de valorização da cultura entre os membros, pois foi possível notar por meio da pesquisa desenvolvida no local que as vezes é necessário que alguém fora do convívio social deles, demonstre o quanto suas atividades são relevantes. É necessário desenvolver o quanto antes ações de educação patrimonial no povoado, uma vez que ele representa lugar de troca e repasse das tradições culturais, da história e cotidiano da simplicidade do ribeirinho, que ao mesmo tempo que utiliza internet, senta nos fins de tarde nas portas para prostrar, tomar café com requeijão caseiro, criar o gado, lamentar às almas, rezar as incelenças, festejar o divino e dançar a folia de reis.

**Identities construídas em torno da atividade**

A localidade é composta por pessoas com diferentes práticas tradicionais da cultura sertaneja. Por meio da manutenção dos seu patrimônio cultural e da suas experiências construiu-se nesse lugar um sentimento de pertencimento. Uma consciência que na verdade está no subconsciente, pois para os detentores dos saberes e os moradores em geral, suas vivências são naturais, não sendo produzidas e perpetuadas com o intuito de serem reconhecidas. Por meio das memórias individuais e coletivas, das trocas, transformações, reinvenções e experiências, os habitantes do Brejo São Caetano Japoré constroem suas identidades.

**Possibilidade de Continuação**

Brejo do São Caetano Japoré trata-se de um Povoado que resistiu e ainda resiste às ações devastadoras do tempo. Ao longo dos anos, seu povo tem enfrentado condições econômicas e sociais adversas, mantendo suas tradições e suas práticas culturais coletivas há, aproximadamente, mais de 300 anos. Contemplando seu espaço geográfico, sua importância social, como moradia e local de trabalho e todas as representações culturais presentes nesse lugar, compreende-se que há consideráveis possibilidades de manutenção do Povoado.

**Plano de ação**

Desenvolver ações de divulgação e valorização da tradição cultural do Povoado de Brejo São Caetano do Japoré, no intuito de proteger e possibilitar a continuidade das suas atividades. Produzir documentários audiovisuais sobre a localidade, dando destaque para suas práticas diárias e festivas.

Desenvolver programa de História oral, afim de constituir acervo sobre figuras típicas do sertão, mestres, artesãos, entre outros, pois alguns ofícios, como o de vaqueiro, e rituais, como da

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**LUGARES**

Incelença e tem perdido espaço e pessoal. A inserção de motos diminuiu a necessidade da figura do vaqueiro, e as novas relações com a morte dispensam a presença das incelenceiras, entendendo que seus cantos rezados deixam esse momento mais triste.

Promover atividades de educação patrimonial como forma de proporcionar o conhecimento e valorização do espaço e da cultura desenvolvida entre os “seus” e os demais. Realizar ações que busquem revitalizar o rio Japoré que encontra-se atualmente poluído – e a população da localidade consome desta água. Documentar a disposição do espaço físico da localidade disposto em “quadrado”. Pesquisar documentação referente aos processos históricos do Povoado, tais como a formação do Povoado, a construção e reconstrução da Igreja e elementos sobre o local ser uma comunidade quilombola. Por fim, indica-se que seja realizado o tombamento da Igreja, do seu Largo e do altar-mor.

10 ENTREVISTADOS								
01	Nome	Edivan Bringel				Tipo		
	Nascimento		Sexo	M	Idade	57	Registro Sonoro Visual	X
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber).								
Não se aplica								
Contato		Escola de Brejo São Caetano do Japoré Fone: (38) 3615-4011						

**11 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRAFICA**

**Figura 2:** Vista da Igreja de São Caetano.

Fonte: NUHICRE/ IEPHA-2012


**Figura 3:** Altar-mor da Igreja de São Caetano.

Fonte: NUHICRE/ IEPHA-2012



**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****LUGARES****Figura 4:** Apresentação do grupo “Reis do Jaraguáia”.

Fonte: Edivan Bringel-2013

**Figura 5:** Músicos do grupo “Reis do Jaraguáia”

Fonte: : Edivan Bringel-2012

**Figura 6:** Alvorada

Fonte: : Edivan Bringel-2012

**Figura 7:** Desfile de 7 de Setembro.

Fonte: : Edivan Bringel-2012

**Figura 8:** Grupo “Rouxinol da Madrugada”.

Fonte: NUHICRE/ IEPHA-2012

**Figura 9:** Roda de Samba.

Fonte: : Edivan Bringel-2012

**Figura 10:** Casa de Farinha em atividade de produção.**Figura 11:** – Processo de produção da tapioca – vinculado

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

**LUGARES**

Fonte: NUHICRE/ IEPHA-2012

ao processo de produção da farinha.  
Fonte: NUHICRE/ IEPHA-2012

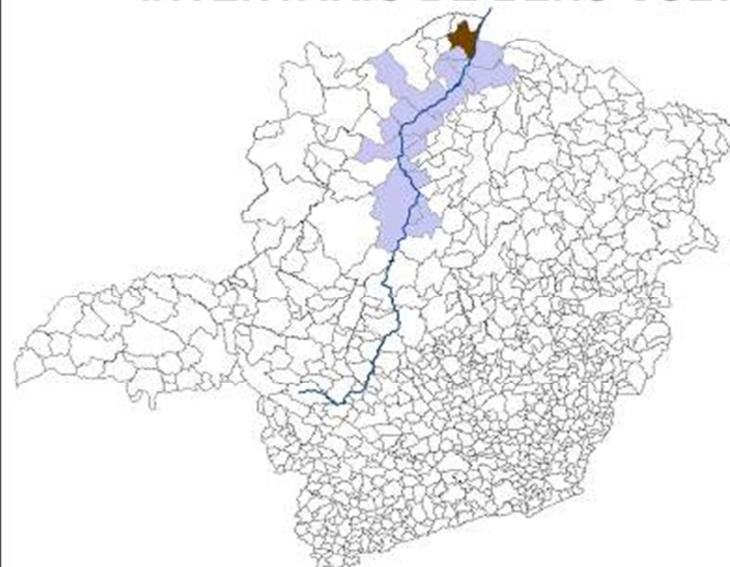


**Figura 12:** Vista do Povoado de Brejo São Caetano do Japoré – Manga/MG.  
Fonte: NUHICRE/IEPHA-2012.



**Figura 13:** Cavalgada “Festa de São Caetano”.  
Fonte: Acervo Leopoldina Possidônio -2013.

**INVENTÁRIO DE BENS CULTURAIS DE MANGA**



**BENS INVENTARIADOS**

- . Expressão - Incelença
- . Lugar Largo da Igreja de São Caetano
- . Lugar Brejo São Caetano do Japoré
- . Modo de Fazer Redes de Pesca
- . Modo de Fazer Barcos
- . Modo de Fazer Esculturas em Madeira
- . Modo de Fazer Selas
- . Modo de Fazer Farinha de Mandioca
- . Modo de Fazer Manteiga de Garrafa
- . Rito Benzeção
- . Rito Encomendação das Almas



**Figura 14:** Mapa de localização de Manga na bacia do São Francisco e bens Inventariados na localidade.  
Fonte: IEPHA/MG - NUHICRE

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		LUGARES
<b>12</b>	<b>DOCUMENTOS ANEXOS</b>	
Fotografias	Figura 1: IPAC_5324_Manga_BSCae_Nuhicre_lepha (6) Figura 2: IPAC_5324_Manga_BSCae_Nuhicre_lepha (5) Figura 3: IPAC_5321_Manga_LJapo_Nuhicre_lepha (1) Figura 4: IPAC_5324_Manga_BSCae_Nuhicre_lepha (2) Figura 5: IPAC_5324_Manga_BSCae_Nuhicre_lepha (7) Figura 6: IPAC_5324_Manga_BSCae_Nuhicre_lepha (1) Figura 7: IPAC_5324_Manga_BSCae_Nuhicre_lepha (3) Figura 8: IPAC_5324_Manga_BSCae_Nuhicre_lepha (4) Figura 9: IPAC_5324_Manga_BSCae_Nuhicre_lepha (8) Figura 10: IPAC_5322_Manga_FMandi_Nuhicre_lepha (3) Figura 11: IPAC_5322_Manga_FMandi_Nuhicre_lepha (27) Figura 12: IPAC_Manga_Localidade_Nuhicre_lepha (1) Figura 13: IPAC_5324_Manga_BSCae_Nuhicre_lepha (9) Figura 14: IPAC_Manga_Bens_Inventariados_Mapas_Nuhicre_lepha	
Videos	Vídeo 1: IPAC_5322_Manga_FMnadi_Nuhicre_lepha_2013 (19) Vídeo 2: IPAC_5322_Manga_FMnadi_Nuhicre_lepha_2013 (20)	
Audio	Áudio 1: Entre_IPAC_Manga_Localidade_EBringel_Nuhicre_lepha_2012	
<b>13</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>	
<p>ALENCAR, N. F. <i>Eixos de Desenvolvimento: As cidades, os vapores e as locomotivas no norte de Minas Gerais</i>. 2012. 153 f. Dissertação (Mestrado) – Pós-Graduação em Desenvolvimento Social, Universidade Estadual de Montes Claros, Montes Claros. 2012.</p>		
<p>ALKMIM, Carlos Diamantino. <i>Sabor de Manga</i>. Crônicas. Belo Horizonte: Oficina gráfica editora e publicidade Ltda., 1999.</p>		
<p>BRASIL. <i>Instrução Normativa nº 57/2009</i>. Brasília: Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária-INCRA. 2009. Disponível em: &lt;<a href="http://www.incra.gov.br/institucional/legislacao/atos-internos/instrucoes/file/243-instrucao-normativa-n-57-20102009">http://www.incra.gov.br/institucional/legislacao/atos-internos/instrucoes/file/243-instrucao-normativa-n-57-20102009</a>&gt;            Acesso em: 22 ago. 2013.</p>		
<p>BRINGEL, Edvan. Brejo São Caetano do Japoré. [julho, 2013]. <i>Projeto Inventário Para Fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco</i>. Manga-MG. Entrevista concedida a Nôila Ferreira Alencar. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.</p>		
<p>CARVALHO, Manoela Pires de. <i>Benzeção</i>. [julho, 2011]. <i>Projeto Inventário Para Fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco</i>. Povoado de Brejo São Caetano do Japoré. Entrevista concedida a Elis Medrado Viana; Nôila Ferreira Alencar; Raquel Helena de Mendonça e Paula. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.</p>		
<p>COSTA, J. B. A. <i>Mineiros e baianos: englobamento, exclusão e resistência</i>. 2003. 335f. Tese (Doutorado em Antropologia) – Instituto de Ciências Sociais, Universidade de Brasília, Distrito Federal. 2003.</p>		
<p>HOLANDA, Sérgio Buarque de. <i>Raízes do Brasil</i>. 4 ed. Brasília: UNB, 1963</p>		
<p>HOLANDA, Sérgio Buarque de. <i>Caminhos e fronteira</i>. 3 ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.</p>		
<p>IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Manga – MG – Histórico. In: <i>IBGE Cidades@</i>. 2012. Disponível em: &lt;<a href="http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1">http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1</a>&gt;. Acesso em: 04 dez. 2012.</p>		
<p>PEREIRA, Antônio Emílio. <i>Memorial Januária: terras, rios e gente</i>. Belo Horizonte: Mazza Edições, 2004.</p>		
<p>RIBEIRO, L. M. R. <i>O Salvador político e a cidade ideal: Mito e utopia no extremo Norte de Minas Gerais (1950-1980)</i>. 2001. Dissertação (Mestrado em História) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade</p>		

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	LUGARES
Estadual de Campinas, São Paulo. 2001.	
SANTOS, Dalcina Rodrigues. <i>Benzeção</i> . [julho, 2012]. Projeto Inventário Para Fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco. Povoado de Brejo São Caetano do Japoré. Entrevista concedida a Elis Medrado Viana; Nôila Ferreira Alencar; Raquel Helena de Mendonça e Paula. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.	
SANTOS, Santa Rodrigues. <i>Benzeção</i> . [julho, 2012]. Projeto Inventário Para Fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco. Povoado de Justa II. Entrevista concedida a Elis Medrado Viana; Nôila Ferreira Alencar; Raquel Helena de Mendonça e Paula. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.	
SANTOS, Márcio. <i>Expedição Engenheiro Halfeld</i> – relatório de pesquisa de campo – campanha rio São Francisco patrimônio mundial, 2001. Disponível em: <a href="http://www.terrazul.org.br/Caminho1/RELATORIO2.pdf">http://www.terrazul.org.br/Caminho1/RELATORIO2.pdf</a> Acesso em 03 dez. 2012.	
SOUZA, V. L. <i>Caminho do boi, caminho do homem: O léxico de Águas Vermelhas – Norte de Minas</i> . 2008. 248 f. Dissertação (Mestrado) – Pós Graduação em Estudos Linguísticos, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte. 2008.	
TAUNAY, Affonso de. <i>Relatos Sertanistas</i> . São Paulo: Livraria Martins Editora S. A. , 1976. Disponível em: <a href="http://www.seade.gov.br/produtos/bibliotecadigital/view/singlepage/index.php?pubcod=10011595&amp;parte=1">http://www.seade.gov.br/produtos/bibliotecadigital/view/singlepage/index.php?pubcod=10011595&amp;parte=1</a> . Acesso em 04 out. 2012.	

14 FICHA TÉCNICA		
Fotos	Edivan Bringel, Nôila Ferreira Alencar.	2012
Vídeos	Ariely Antunes, Elis Medrado Viana.	2012
Áudio	Ariely Antunes, Elis Medrado Viana; Nôila Ferreira Alencar.	2012/2013
Transcrição	Carolina Marques Flávio, Nôila Ferreira Alencar.	2013
Levantamento	Nôila Ferreira Alencar, Raquel Helena de Mendonça e Paula, Ariely Antunes, Elis Medrado Vieira.	2012 2013
Elaboração	Nôila Ferreira Alencar	2013
Revisão	Bruna Luísa de Paula, Débora Raiza Rocha, Luis Molinari, Mariana Rabêlo de Farias, Renata Lopes.	09/ 2014 02/ 2015 06/2015
Observações		

<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>CELEBRAÇÕES e RITOS</b>
--	----------------------------

<b>01 IDENTIFICAÇÃO</b>								
Denominação	BENZEÇÃO					IPAC/MG	5325	
Município(s)	Manga	Distrito	Sede					
Endereço	Povoado de Brejo São Caetano do Japoré							
GPS	23 k	Long. UTM	589148.00 m E	Lat. UTM	8378525.00 m S	Urbano	X	Rural



**Figura 1:** Benzedeira realizando benzeção contra mau-olhado.

Fonte: Acervo NUHICRE / IEPHA – 2013.

Categoria	Ritos						
Tipologia da Atividade	Atividade Ritual						
DENOMINAÇÃO	Benzeção						
Outras denominações	Rezar, Benzer.			Nível de integração			
	Comunidade	X	Oficial		Intercomunitária		
<b>PERIODICIDADE</b>							
Início	Não se aplica						
Fim	Não se aplica						
Calendário Litúrgico	Não se aplica.						
Invocação	São Miguel Arcanjo, Nossa Senhora, Padre Cícero, entre outros.						

<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>		<b>CELEBRAÇÕES e RITOS</b>
Observação das Datas	Algumas rezas não podem ser realizadas após o pôr do sol.	
<b>DESCRIÇÃO DA PERIODICIDADE</b>		
A benzeção ocorre continuamente, variando de acordo com a procura às benzedadeiras.		

<b>02</b>	<b>HISTÓRICO DA LOCALIDADE</b>
<p>O povoado de Brejo São Caetano do Japoré faz parte do município de Manga. Localizado à margem esquerda do Alto Médio São Francisco, sua história remonta o processo de formação do atual território de Manga.</p> <p>Ao longo dos séculos XVII e XVIII ocorreram movimentos de interiorização do território brasileiro. A cobiça pelos metais preciosos motivou expedições que buscavam adentrar as terras brasileiras em frentes ao Norte, por baianos e pernambucanos, e ao Sul pelos paulistas. Vinculado às bandeiras paulistas encontra-se o fundador da sociedade pastoril de Morrinhos – o bandeirante Mathias Cardoso – que, ao longo do século XVII, expandiu o “povoamento” da região norte-mineira às margens do Rio São Francisco, habitadas até então por índios e negros (COSTA, 2003).</p> <p>Segundo Pereira (2004), a fundação do Arraial de São Caetano do Japoré está vinculada ao nome de Antônio Gonçalves Figueira, membro da Bandeira de Mathias Cardoso. Antônio Figueira fundou o arraial a cinco léguas de distância do porto denominado Manga e instalou, nesse local, um engenho de rapadura (IBGE, 2012). Barbosa (1995, <i>apud</i> SOUZA, 2008) afirma que o arraial foi fundado ainda na primeira metade do século XVIII. O local era concentração de grandes pastos, daí a origem do nome do município ao qual pertence o Povoado de Brejo São Caetano do Japoré. As atividades pastoris no local expandiram-se rapidamente. Alkimim (1999) apresenta a expansão de fazendas criadoras de <i>gado vacum</i>, destacando o curral fundado por Amador Machado que, posteriormente, influenciou um dos vários nomes que o local recebeu em seu processo histórico, entre os quais se destacam: “Manga dos Cachorros”, “Manga do Amador”, “Santo Antônio do Manga” ou “Manga de Santo Antônio”.</p> <p>O Arraial de São Caetano do Japoré (Manga) passou a atrair principalmente pessoas das áreas nordestinas interessadas em construir riqueza no local. De acordo com o IBGE, inicialmente, por meio da Lei Estadual nº 2, de 14 de setembro de 1892, foi criado o Distrito de São Caetano do Japoré, com sede no mesmo local que o denomina e integra ao quadro administrativo do município de Januária. Posteriormente, a Lei nº 843, de 07 de setembro de 1923, criou o município de Manga, instalado em 19 de outubro de 1924. Ao ser criado, o município era composto por três distritos: Manga (ex-São Caetano do Japoré), Japoré e Matias Cardoso (Morrinhos). O Povoado de Brejo São Caetano do Japoré é atualmente reconhecido como Comunidade Remanescente Quilombola, com base na Instrução Normativa nº 57, de 20 de Outubro de 2009 (BRASIL, 2009).</p>	

<b>03</b>	<b>ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS</b>
<p>A benzeção tem origem secular e desde o período colonial é praticada na América Portuguesa, tradicionalmente no meio popular, mas não é restrita a ele. As atividades da benzeção começaram a ser realizadas como forma de contornar a precariedade na área da saúde. A ausência de profissionais dedicados às atividades médicas bem como a falta de remédios deu margem para a presença de indivíduos que trabalhavam com as curas místicas e com a manipulação de remédios desenvolvidos a partir de ervas naturais. No período colonial, algumas dessas práticas foram extensivamente perseguidas por serem consideradas bruxarias e/ou feitiçarias.</p> <p>Souza (2005) aponta que a despeito dos esforços de Portugal, a doutrina católica não conseguiu se estabelecer de forma genuína e hegemônica, sendo marcada por um intenso sincretismo religioso entre as matrizes indígenas, africanas e europeias. Os mistérios presentes entre a terra, o céu, o inferno e o</p>	

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****CELEBRAÇÕES e RITOS**

purgatório contribuíram para o desenvolvimento de práticas que almejavam entre outros aspectos, a cura e a proteção. Assim, mesmo diante dos avanços da medicina, a benzeção se estendeu ao longo dos tempos, mantendo como tradição a crença em uma fé que cura.

Para Nery (2006), na cultura popular, não há separação entre o corpo e o espírito, bem como o cosmo e a religião, nesse sentido caracteriza que o ato de benzer se envolve com o momento de doar uma benção, entendida como “um ato de súplica, de imploração, de pedido insistente aos deuses para que eles se dispam dos seus mistérios e se tornem mais presentes, mais concretos, para que tragam boas novas, produzindo boas novas aos mortais” (NERY, 2006, p. 02).

**04** **DESCRIÇÃO****Preparativos**

Alguns se preparam colocando um terço sobre o corpo, solicitando a quem será benzido que retire todos os materiais de metal que estiver utilizando, exceto ouro, para dar início à benzeção. Algumas rezas são feitas com a pessoa sentada e outras em pé. Sentado ou em pé, o benzedor se põe à frente de quem será benzido e olha para o céu, fazendo uma invocação aos santos e se benzendo com um sinal da cruz, antes do início das orações.

**Desenvolvimento**

A reza escolhida pelo (a) benzedor (deira) varia conforme a característica do mal, físico ou psíquico. Entre os vários tipos de benzeção, foram encontrados na localidade, rezas para quebranto, mau-olhado, picadas de cobra, maus espíritos, cobreiro, espinhela caída, vento virado, erisipela, etc. O tipo de reza define o material que será utilizado no rito, entre eles, ramos de plantas verdes, pano, água, tição de fogo.

Não há um modo específico para se benzer uma pessoa. Os procedimentos, materiais e instrumentos são diversos. Assim, identificado o tipo de doença ou mal que se almeja combater, os (as) benzedores (deiras) escolhem o material que será utilizado para conduzir as orações, sendo realizada preferencialmente ao ar livre.

O indivíduo não pode cruzar as pernas ou os braços. Inicialmente os benzedores e benzedoras fazem as tradicionais orações, pronunciando as palavras com clareza e em voz alta. Depois desse momento, a reza passa a ser conduzida em sussurros ou apenas mentalmente. No trabalho de campo algumas benzedoras foram observadas enquanto realizavam o rito. O ritual descrito abaixo trata de uma benzeção para espinhela caída e outra contra o mau-olhado.

**1 - Benzeção de Espinhela Caída:** A benzedora solicita que o sujeito a ser benzido fique de pé, a sua frente, para que ela meça as extremidades do seu antebraço com o auxílio de um pano. Em seguida, pega a medida alcançada e a mede as extremidades dos seus ombros. Com essa comparação a benzedora tem o referencial para detectar se a “espinhela” da pessoa está ou não caída. A necessidade da reza é detectada quando a medida do antebraço é maior que a medida do ombro. Para iniciar a benzeção, a benzedora faz o sinal da cruz e com o auxílio do mesmo pano que fez a medição, coloca uma das pontas acima do umbigo do indivíduo e pede que ele segure a ponta com força. As orações são iniciadas e a benzedora vai torcendo o pano. Há momentos em que ela levanta o pano, já bem torcido, no sentido de cada um dos ombros da pessoa, e o estica bem, como se estivesse elevando a “espinhela”. As orações realizadas são sussurradas e em muitos casos são silenciosas. Após as orações acompanhadas com o pano, a benzedora puxa cada um dos dedos das mãos e os braços do benzido cruzando-os para trás. Ao final do ritual, a benzedora pega o mesmo pano e repete a mesma medição do antebraço e do ombro, porém observa-se nesse momento que a medida do antebraço se torna compatível à do ombro.

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**CELEBRAÇÕES e RITOS**

**2- Benzeção contra mau olhado:** A benzedeira, com três ou cinco ramos de plantas com folha verde de “quebra-mandinga”, solicita que o indivíduo a ser benzido se assente sem cruzar os braços e/ou as pernas e coloque as mãos sobre as pernas com as palmas para cima, em forma de recepção. A benzedeira pergunta o nome da pessoa e olha para o céu invocando os santos. Inicia as orações se benzendo com o sinal da cruz e, em seguida, realiza as orações fazendo o mesmo sinal na pessoa que está recebendo as orações. Os gestos realizados pela benzedeira durante a oração são contínuos durante toda a reza e se alternam entre o sinal da cruz e movimentos que simbolizam a retirada do mal do corpo da pessoa. A benzedeira não narrou todas as orações que são realizadas durante o rito, mas evidenciou que há orações específicas e tradicionais, como o Pai Nosso, Ave Maria, Salve Rainha, Oração de São Miguel Arcanjo, entre outras. Ao finalizar as rezas, a benzedeira geralmente entrega os ramos verdes ao indivíduo benzido e lhe pede que de costas, jogue os ramos fora. Quanto mais o ramo fica murcho, maior é o grau de mau-olhado da pessoa. Com isso, caso os ramos fiquem muito murchos, a benzedeira solicita que a pessoa volte a ser benzida por mais duas vezes.

**Transformações e permanências**

O rito da benzeção é realizado seguindo as tradições repassadas ao longo dos anos. As orações não são ensinadas a qualquer pessoa, partindo de uma escolha feita pelos próprios benzedores e benzedeiros. Quando percebem ou quando alguém manifesta que possui o “dom” da benzeção, os mestres repassam os conhecimentos relacionados ao rito. Nem mesmo assistindo o ritual é possível obter com precisão as orações realizadas, pois as rezas, em sua maioria, são feitas em silêncio. Entre as transformações, podemos observar que antigamente as benzedeiros e seus remédios eram a forma mais utilizada para curar diversas doenças, quando muitas delas não tinham explicação medicinal. Atualmente, mesmo com todo desenvolvimento científico na área da saúde, o ritual ainda é muito procurado, mesclando no imaginário social o real e o sobrenatural.

**05 ESPAÇOS PARA A REALIZAÇÃO DA CELEBRAÇÃO**
**Descrição do espaço da celebração**

O ritual é realizado, preferencialmente, em local aberto e arejado. Na região do Povoado de Brejo São Caetano do Japoré, os locais mais utilizados são os quintais das casas, para que as energias das pessoas não fiquem dentro do domicílio.

**Croquis**

Não se aplica.

**06 ÁREA DE ABRANGÊNCIA**

Comunidade		Município	X	Região		Estado		Nacional	
Observação	O ritual é realizado por benzedores tanto na zona urbana quanto na zona rural, porém observa-se maior quantidade de pessoas que realizam o ritual no meio rural.								

**Participação turística**

O ritual da benzeção não se caracteriza como um elemento turístico, contudo, é comum que durante o período de férias, as pessoas que estão visitando o município procurem as benzedeiros da região.

**07 ELEMENTOS RELACIONADOS**

Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD./ IPAC
Benzedores e benzedeiros	Ofício	Rezador	-	-
Conhecimento de Plantas Medicinais	Saber Tradicional	Medicina Caseira	-	5310
Orações (Pai-Nosso, Ave-Maria, São Miguel Arcanjo e rezas pessoais).	Atividade Ritual	Reza	-	-

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		CELEBRAÇÕES e RITOS								
<b>08</b>	<b>MODELO DE ORGANIZAÇÃO</b>									
<b>TIPO</b>	Comitê		Instituição		Irmandades/ Confrarias		Associação		Outros	x
Denominação	Benzeção									
Descrição	O ritual de benzeção é realizado por uma única pessoa, não existindo grupos organizados de benzedeiros. O rito é organizado e conduzido pelo próprio benzedor ou benzedeira que recebe o ofício de benzer e deseja dar seguimento a ele.									
	Organizadores e Financiadores									
Tipo	Não se aplica									
Organizadores	Não se aplica									
Financiadores	Não se aplica									
<b>09</b>	<b>COMENTÁRIOS</b>									
	<b>Comentários dos entrevistados</b>									
	Sem referência.									
	<b>Comentários do elaborador</b>									
	<p>A benzeção é prática comum no interior sertanejo. Durante muito tempo os diagnósticos para os males do corpo, ou mesmo do cotidiano, eram fundamentados nas interpretações e ritos que buscam curar por meio de forças e energias sobrenaturais. Atualmente, mesmo com o intenso desenvolvimento da medicina, os benzedeiros e benzedeiros do Povoado de Brejo São Caetano do Japoré e em toda a região do São Francisco, são constantemente procurados a partir da fé e da crença na cura realizada por eles. Percebeu-se que encontrar referência de benzeção em Manga não é difícil, seja na zona urbana ou rural. Os benzedores e benzedeiros estão disponíveis para tratar as pessoas que os procuram – principalmente para as benzeções contra mau-olhado e quebranto, rezas mais procuradas pela população.</p> <p>Na região foram encontradas um maior número de mulheres realizando a benzeção, embora também há a presença de alguns homens realizando o rito. Os detentores deste saber dominam conhecimentos de diversas rezas, alguns com orações mais recorrentes e usuais e outros com dizeres mais específicos. Eles possuem algumas semelhanças, contudo, se diferenciam no modo de se vestir, nos instrumentos, no modo de desenvolver o ritual, mas a essência é sempre a mesma, curar por meio das relações místicas que envolvem o real e o sobrenatural.</p>									
	<b>Elementos significativos relacionados</b>									
	As orações Pai-Nosso, Ave-Maria, Salve-Rainha, São Miguel Arcanjo, Credo, além das específicas de cada reza, porém não divulgadas.									
	<b>Crenças Associadas</b>									
	Ao procurar os rituais de Benzeção observou-se que as pessoas, embora tenham uma religião oficial – católicos e protestantes – recorrem a benzeção como forma de curar doenças e tirar energias negativas dos seus corpos.									
	<b>Identities construídas em torno da atividade</b>									
	No ritual da benzeção percebe-se a criação de duas identidades, a do benzedor e a de quem é benzido. Nos benzedores e benzedeiros percebe-se a disponibilidade, a alegria e a honra de possuir um dom que pode ajudar alguma pessoa enferma. A outra identidade é a de quem procura a benzeção. O reconhecimento, a fé e a certeza da cura por meio de elementos místicos conferem uma identificação com o ritual.									
	<b>Significados socioeconômicos</b>									
	As benzeções não são rituais que envolvem atividades de cunho econômico. As rezas são realizadas									

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**CELEBRAÇÕES e RITOS**

sem remuneração financeira.

**Significados Simbólicos**

Os significados simbólicos associados a benzeção estão presentes principalmente na crença da junção de todos os elementos da benzeção. Há uma grande simbologia nos utensílios (terços, molho de chaves, panos), nos produtos (carvão), nas plantas medicinais (manjerico, “quebra-mandinga”, “mastruço”, “arruda”), no posicionamento do corpo e nas rezas. Um dos significados simbólicos mais perceptíveis é forte a crença na ligação entre o real e o sobrenatural.

**Possibilidade de Continuação**

Há considerável chance de continuidade do ritual de benzeção, pois os detentores dos saberes que envolvem o ritual transmitem aos seus escolhidos e a crença popular e a procura por tais ritos mantêm-se vivas.

**Plano de ação**

Realizar documentário audiovisual com entrevistas e registros dos vários tipos de benzeção. Como os benzedeiros não transmitem a qualquer pessoa o desenvolvimento e orações do ritual, almeja-se com esta ação registrar esse ritual como uma forma de documentar e valorizar a cultura popular e suas crenças. Indica-se ainda, que esse documentário seja utilizado como recurso para educação patrimonial.

**10 ENTREVISTADOS**

01	Nome	Manoela Pires de Carvalho (Tia Manuela)				Tipo	Benzedeira	
	Nascimento	28/?/1935	Sexo	F	Idade	97	Registro Sonoro Visual	X
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber).								
Manoela Carvalho nasceu em Salgueiro no Pernambuco e gosta de se vestir de roupa branca e colocar um terço no pescoço.								
Contato		Escola Estadual de Brejo São Caetano do Japoré - (38) 36154011						

02	Nome	Santa Rodrigues dos Santos				Tipo	Benzedeira	
	Nascimento		Sexo	F	Idade	70	Registro Sonoro visual	X
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber).								
Contato		Paraterra II						

03	Nome	Dalcina Santos				Tipo	Benzedeira	
	Nascimento		Sexo	F	Idade	56	Registro Sonoro visual	X
Descrição								
Não especificou								
Contato		Escola Estadual de Brejo São Caetano do Japoré (38) 36154011						

04	Nome	Lídia				Tipo	Benzedeira	
	Nascimento		Sexo	F	Idade	85	Registro Sonoro visual	X
Descrição								
Não especificou								
Contato		Escola Estadual de Brejo São Caetano do Japoré (38) 36154011						

**11 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRAFICA**

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

**CELEBRAÇÕES e RITOS**



**Figura 2:** Benzeção de “espinhela caída” – realizada pela Sra. Manoela Pires de Carvalho – Brejo São Caetano do Japoré.

**Fonte:** NUHICRE / IEPHA-MG – 2013.



**Figura 3:** Benzedeira – “Dona” Santa Rodrigues dos Santos – Paraterra II.

**Fonte:** NUHICRE / IEPHA-MG – 2013.

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**CELEBRAÇÕES e RITOS**


**Figura 4:** Manjerição – planta usada na benzeção.  
**Fonte:** NUHICRE / IEPHA-MG – 2013.



**Figura 5:** Quebra-Mandinga – planta utilizada na benzeção.  
**Fonte:** NUHICRE / IEPHA-MG – 2013.

**12 DOCUMENTOS ANEXOS**

Fotografias	Figura 1: IPAC_5325_Manga_Benze_Nuhicre_iepha (1) Figura 2: IPAC_5325_Manga_Benze_Nuhicre_iepha (2) Figura 3: IPAC_5325_Manga_Benze_Nuhicre_iepha (3) Figura 4: IPAC_5325_Manga_Benze_Nuhicre_iepha (4) Figura 5: IPAC_5325_Manga_Benze_Nuhicre_iepha (5)
Vídeos	Não se aplica.
Áudio	Áudio 1: Entre_IPAC_5325_Manga_Benze_SSantos_Nuhicre_iepha_2012 Áudio 2: Entre_IPAC_5325_Manga_Benze_MCarvalho_Nuhicre_iepha (1) Áudio 3: Entre_IPAC_5325_Manga_Benze_MCarvalho_Nuhicre_iepha (2) Áudio 4: Entre_IPAC_5320_Manga_Icele_LSantos_DSantos_Nuhicre_iepha

**13 REFERÊNCIAS**

- CARVALHO, Manoela Pires de. *Benzeção*. [28 de julho, 2013]. Projeto Inventário Para Fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco. Povoado de Brejo São Caetano do Japoré. Entrevista concedida a Elis Medrado Viana; Nôila Ferreira Alencar; Raquel Helena de Mendonça e Paula. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.
- COSTA, João Batista de Almeida. *Mineiros e baianos: englobamento, exclusão e resistência*. 2003. Tese (Doutorado em Antropologia) – Instituto de Ciências Sociais, Universidade de Brasília, 2003.

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	CELEBRAÇÕES e RITOS
HOLANDA, Sérgio Buarque de. <i>Raízes do Brasil</i> . 4 ed. Brasília: UNB, 1963.	
INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, IBGE. <i>Manga – MG – Histórico</i> . In: IBGE Cidades@. 2012. Disponível em: < <a href="http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1">http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1</a> >. Acesso em: 04 de dezembro 2012.	
NERY, Vanda Cunha Albieri. <i>Rezas, crenças, simpatias e benzeções: costumes e tradições do ritual de cura pela fé</i> . In: Anais do XXIX Congresso Brasileiro de Ciências e Comunicação – Intercom2006. Brasília: Intercom, 2006. Disponível em: < <a href="http://www.intercom.org.br/papers/nacionais/2006/resumos/R0939-1.pdf">http://www.intercom.org.br/papers/nacionais/2006/resumos/R0939-1.pdf</a> >. Acesso em: 05/03/2013.	
PEREIRA, Antônio Emílio. <i>Memorial Januária: terras, rios e gente</i> . Belo Horizonte: Mazza Edições, 2004.	
RIBEIRO, L. M. R. <i>O Salvador político e a cidade ideal – mito e utopia no extremo Norte de Minas Gerais (1950-1980)</i> . 2001. (Dissertação de Mestrado). Universidade Estadual de Campinas. São Paulo. 2001.	
SANTOS, Dalcina Rodrigues. <i>Benzeção</i> . [julho, 2012]. Projeto Inventário Para Fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco. Povoado de Brejo São Caetano do Japoré. Entrevista concedida a Elis Medrado Viana; Nôila Ferreira Alencar; Raquel Helena de Mendonça e Paula. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.	
SANTOS, Santa Rodrigues. <i>Benzeção</i> . [julho, 2012]. Projeto Inventário Para Fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco. Povoado de Justa II. Entrevista concedida a Elis Medrado Viana; Nôila Ferreira Alencar; Raquel Helena de Mendonça e Paula. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.	
SOUZA, Laura de Mello. <i>O diabo e a terra de Santa Cruz</i> . São Paulo: Companhia das Letras, 2005.	
SOUZA, V. L. <i>Caminho do boi, caminho do homem: O léxico de Águas Vermelhas – Norte de Minas</i> . 2008. 248 f. Dissertação (Mestrado) – Pós Graduação em Estudos Linguísticos, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte. 2008.	
TAUNAY, Affonso de. <i>Relatos Sertanistas</i> . São Paulo: Livraria Martins Editora S. A. , 1976. Disponível em: < <a href="http://www.seade.gov.br/produtos/bibliotecadigital/view/singlepage/index.php?pubcod=10011595&amp;parte=1">http://www.seade.gov.br/produtos/bibliotecadigital/view/singlepage/index.php?pubcod=10011595&amp;parte=1</a> >. Acesso em: 04 out. 2012.	

14	FICHA TÉCNICA	
Fotos	Ariely Antunes, Nôila Ferreira Alencar.	2012/2013
Vídeos	Elis Medrado Viana.	2012
Áudio	Elis Medrado Viana, Nôila Ferreira Alencar.	2012/2013
Transcrição	Caroline Marques Flávio, Nôila Ferreira Alencar.	2013
Levantamento	Nôila Ferreira Alencar; Raquel Helena de Mendonça e Paula, Ariely Antunes, Elis Medrado Viana.	2012/2013
Elaboração	Nôila Ferreira Alencar, Débora Raiza Rocha.	2013 08/ 2014
Revisão	Bruna Luísa de Paula, Luis Alves, Luis Molinari, Mariana Rabêlo de Farias, Paulo Ricardo Silva Rodrigues.	2013 2014 02/ 2015
<b>Observações</b>		

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**
**01 IDENTIFICAÇÃO**

Denominação	MODO DE FAZER SELAS					IPAC/MG	5328		
Município/s	Manga	Distrito		Sede					
Endereço	Povoado de Brejo São Caetano do Japoré								
GPS	23k	Long. UTM	589148.00 m E	Lat. UTM	8378525.00 m S	Urbano	X	Rural	



**Figura 1:** Artesão em sua oficina demonstrando reforma em uma sela.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2012.

<b>Categoria</b>						
Âmbito/Tema	Montaria		Datas			
Tipologia da Atividade	Atividade Produtiva	Anual	Periódica	Mensal	Contínua	Cada X anos
Denominação	Selas				X	
Outras denominações	Não há		Nível de integração			
		Comunidade		Oficial		Intercomunitária
<b>Descrição da Periodicidade</b>						
Fazer selas é uma atividade contínua, com produção voltada para a comercialização. Sua periodicidade também está diretamente vinculada à demanda, oscilando o período de fabricação ao longo do ano.						

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****SABERES E OFÍCIOS****02 HISTÓRICO DA LOCALIDADE**

O povoado de Brejo São Caetano do Japoré faz parte do município de Manga. Localizado à margem esquerda do Alto Médio São Francisco, sua história remonta o processo de formação do atual território de Manga.

Ao longo dos séculos XVII e XVIII ocorreram movimentos de interiorização do território brasileiro. A cobiça pelos metais preciosos motivou expedições que buscavam adentrar as terras brasileiras em frentes ao Norte, por baianos e pernambucanos, e ao Sul pelos paulistas. Vinculado às bandeiras paulistas encontra-se o fundador da sociedade pastoril de Morrinhos – o bandeirante Mathias Cardoso – que, ao longo do século XVII, expandiu o “povoamento” da região norte-mineira às margens do Rio São Francisco, habitadas até então por índios e negros (COSTA, 2003).

Segundo Pereira (2004), a fundação do Arraial de São Caetano do Japoré está vinculada ao nome de Antônio Gonçalves Figueira, membro da Bandeira de Mathias Cardoso. Antônio Figueira fundou o arraial a cinco léguas de distância do porto denominado Manga e instalou, nesse local, um engenho de rapadura (IBGE, 2012). Barbosa (1995, *apud* SOUZA, 2008) afirma que o arraial foi fundado ainda na primeira metade do século XVIII. O local era concentração de grandes pastos, daí a origem do nome do município ao qual pertence o Povoado de Brejo São Caetano do Japoré. As atividades pastoris no local expandiram-se rapidamente. Alkimim (1999) apresenta a expansão de fazendas criadoras de *gado vacum*, destacando o curral fundado por Amador Machado que, posteriormente, influenciou um dos vários nomes que o local recebeu em seu processo histórico, entre os quais se destacam: “Manga dos Cachorros”, “Manga do Amador”, “Santo Antônio do Manga” ou “Manga de Santo Antônio”.

O Arraial de São Caetano do Japoré (Manga) passou a atrair principalmente pessoas das áreas nordestinas interessadas em construir riqueza no local. De acordo com o IBGE, inicialmente, por meio da Lei Estadual nº 2, de 14 de setembro de 1892, foi criado o Distrito de São Caetano do Japoré, com sede no mesmo local que o denomina e integrado ao quadro administrativo do município de Januária. Posteriormente, a Lei nº 843, de 07 de setembro de 1923, criou o município de Manga, instalado em 19 de outubro de 1924. Ao ser criado, o município era composto por três distritos: Manga (ex-São Caetano do Japoré), Japoré e Matias Cardoso (Morrinhos). O Povoado de Brejo São Caetano do Japoré é atualmente reconhecido como Comunidade Remanescente Quilombola, com base na Instrução Normativa nº 57, de 20 de Outubro de 2009 (BRASIL, 2009).

**03 ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS**

O Rio São Francisco é conhecido como o rio da “Unidade Nacional”, devido à longa extensão do seu curso, que integra cinco Estados brasileiros. A história de ocupação dos territórios situados às suas margens está vinculada tanto ao movimento das bandeiras que adentraram o interior do Brasil, como no desenvolvimento das fazendas de gado, dando origem à expressão “*currais do São Francisco*”. De acordo com Sampaio “o rio São Francisco foi antes de tudo um eixo condutor de povoamento dos sertões da América portuguesa, fator de dilatação das fronteiras do Brasil Colonial e estruturador de uma complexa e dinâmica divisão social e territorial do trabalho, percebida em sua hierárquica rede urbana”.

No período colonial a atividade mineradora era predominante no cenário econômico da Capitania de Minas, no entanto, simultaneamente, a criação de gado desenvolvida na região do Rio São Francisco também se apresentava como importante recurso econômico. Segundo Ribeiro (2003, p. 4), no norte de Minas, a atividade pecuária se iniciou em meados do século XVIII, ganhou força durante no XIX, e alcançou seu apogeu no século XX. O autor afirma, que a expansão da pecuária nessa região resultou em “sistemas produtivos, técnicas de manejo e culturas locais bastante diferentes”.

Com o passar dos anos o cruzamento entre os gados, especialmente o Zebu, fez com que a a pecuária se expandisse na região, estabelecendo melhorias na produção da carne, do couro e do leite. O aumento do

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****SABERES E OFÍCIOS**

gado, contribuiu também para ampliação das demandas relacionadas com a criação bovina. Nesse sentido, percebe-se que as necessidades associadas à pecuária possibilitaram o surgimento de diversos ofícios, tais como o dos seleiros, curtidores, remendões e vaqueiros.

O couro de boi foi extensamente utilizado como ferramenta de trabalho, nas selas, arreios, cabrestos, laços, peneiras, calçados, bruacas (bolsas), courames (usado para cobrir cargas), entre outros. Nesse contexto desenvolveram-se diversos saberes incorporados ao trabalho com o couro, dentre eles o modo de fazer selas. As selas foram desenvolvidas para atender às necessidades dos indivíduos que utilizavam os animais como forma de locomoção dentro do território bem como no trabalho dos vaqueiros. As produções mais antigas eram realizadas por meio de recursos totalmente artesanais.

O ofício do seleiro era um dos mais importantes desse período, de acordo com Ribeiro (2003, p. 16) “uma característica do ofício do seleiro é a integração com outros ofícios, pois exige um refinado conhecimento dos couros cru e curtido, das madeiras que formam a estrutura das selas, do metal e das peças que compõem o aviamento das selas e cangalhas”. O autor explica que os seleiros comercializavam seus produtos em tendas montadas temporariamente, fixados em oficina própria nas cidades, ou trabalhando como empregados em fazendas. Em alguns casos o seleiro dependia do trabalho do curtidor, que transformava o “couro cru” em “couro curtido” ou “sola”, pois curtido, possuía mais durabilidade e consistência, o que facilitava o trabalho do seleiro. Embora fossem ofícios diferentes, geralmente o seleiro também era um curtidor.

Atualmente, no Povoado de Brejo São Caetano do Japoré, ainda se mantém a tradição de fazer selas de modo artesanal, embora os artesãos disponham de recursos industrializados, e mesmo com algumas adaptações, o saber tradicional é atuante.

**04 DESCRIÇÃO****Extensão da Atividade na Região**

Fazer selas é um ofício presente no município de Manga, sendo realizado com maior frequência na zona rural da cidade.

**Procedimentos Técnicos Básicos**

Pode-se dividir os processos de produção das selas artesanais nas seguintes etapas:

**1 - A preparação da sola:** A sola é utilizada pelo artesão na preparação das selas. É obtida por meio do couro de gado, seco ou fresco. No primeiro caso, deve-se colocá-lo dentro da água para amolecer e dar sequência ao processo. No segundo caso, o couro, logo que é retirado do corpo do animal, é trabalhado no processo de curtimento para se obter a sola. Depois de retirado do corpo do animal, o couro se deteriora rapidamente, por isso devem ser retirados todos os vestígios de carne que ainda estejam presos ao couro, que posteriormente deverá ser salgado. Os pelos também deverão ser retirados; para isso, o artesão mergulha o couro em tambor cheio de água e cal durante um período aproximado de oito dias. Passado esse período de curtimento o couro é retirado e passa pelo processo de retirada dos pelos com o auxílio de uma faca. Para se obter uma boa sola, todos os pelos tem que ser removidos. Em sequência, o couro deve ser curtido em um tambor ou coxo, com casca de angico em quantidade generosa e água. A planta solta uma tinta com tom avermelhado. O couro deve ficar curtindo dentro dessa mistura por um período médio de trinta dias ou mais, devendo ser mexido diariamente. O objetivo de deixar o couro curtindo é para que ele mude sua composição, ganhe resistência, tornando-se imputrescível, impermeável e livre de ataques dos insetos. Depois de curtido na tinta de angico, o couro deve ser colocado para secar, por aproximadamente trinta dias.

**2 - Construção da Sela:** Com a sola pronta, o artesão tem em mãos a matéria-prima para a produção das selas. A produção se dá sob uma estrutura de ferro, aço ou madeira denominada *coxim*, coberta por espuma e couro com auxílio de cola e pequenos pregos. O coxim é a estrutura principal da sela, pois todas as demais partes são trabalhadas sobre ele. Entre as partes da sela destacam-se: a cabeça – parte elevada na frente da sela, é opcional; encosto – parte traseira da sela; assento – estrutura que acolhe o cavaleiro ou amazona;

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**

suador – parte inferior que protege o dorso lombar do animal da pressão do atrito da sela; coxim (armação); abas e sobreasas – podem ser médias ou grandes e, dependendo do tamanho, funcionam como proteção para as pernas; para-lamas – exercem a função de proteção para as pernas do cavaleiro ou amazona, sendo dispensável se as asas forem grandes; estribos – apoio de metal para os pés; loro – são as peças em couro que sustentam os estribos; barrigueira e cilha – peças de couro que se ajustam ao animal passando por baixo da barriga. Para produzir as partes da sela o artesão desenha os moldes no papelão, com o auxílio de giz branco ou colorido, e os recorta. Os moldes não são recortados todos de uma só vez; o artesão vai trabalhando por partes. Algumas peças passam pela máquina de costura; outras são costuradas a mão com o auxílio de um uma ferramenta denominada sovela (usada para furar o couro). O seleiro monta as peças no coxim com pequenos pregos, colas, ou costurando manualmente. Alguns componentes da sela recebem peças metálicas, como o estribo, as argolas e fivelas; essas peças são vinculadas à sola por meio das costuras. As peças prontas passam por trabalhos de acabamento. Desenham batendo na sola com instrumentos denominados pinos, feitos de ferro. Essa parte da produção recebe ajuda de membros da família, principalmente mulheres. As selas se apresentam em tamanhos mais delgados ou mais largos para se ajustarem ao dorso do animal. Mantendo a estrutura essencial a todas as selas, alguns detalhes podem ser opcionais; o acabamento fica a critério e criatividade do artesão.

**Transformações e Permanências**

A principal transformação no modo de fazer selas consiste na obtenção da sola. Antigamente, na maioria dos casos o seleiro além de produzir a sela também era o responsável pelo beneficiamento do couro utilizado no seu trabalho. Atualmente, os artesãos não se dedicam mais ao processo de curtir o couro cru; comprando a sola em casas especializadas em materiais de couro. Outra transformação a se destacar vincula-se aos produtores e receptores do produto final. Anteriormente, os primeiros concentravam-se em um grupo de artesãos; atualmente, em muitos casos, as selas são produzidas em grande escala em locais com estruturas e equipamentos industrializados. Quanto ao grupo dos receptores, anteriormente eram produtores rurais, vaqueiros e sociedade rural em geral que utilizavam a sela como instrumento de montaria. Atualmente as selas são utilizadas por indivíduos que praticam esportes ligados a montaria por lazer ou como profissão.

**Espaços/ Ateliê**
**Descrição do espaço**

O processo de produção das selas é realizado em selarias, oficinas destinadas ao trabalho de produção de selas. Geralmente as selarias ocupam cômodos das casas dos próprios artesãos, integradas ou separadas da residência. São necessários ajudantes para a produção de selas artesanais, que frequentemente são os membros da família do artesão. Trabalhando com o couro já curtido, a sola, a obtenção do produto final leva em média sete dias. Na selaria, o artesão dispõe espaço, infraestrutura e ferramentas necessárias para seu trabalho. O local, vinculado ao nome do artesão, torna-se também um ponto de comércio, pois serve como referência para a encomenda das selas.

**Endereço**

As oficinas estão instaladas em diversas localidades do Povoado.

**Fontes de Energia**

Tipo	Descrição	Variedades	Uso	Custos
Humana	-	-		-

**Matérias-primas**

Couro natural

Descrição	O couro é uma pele espessa que passa pelo processo de beneficiamento.
Procedência	A matéria-prima advem da pele retirada do corpo do boi.
Forma de Aquisição	Obtido com o abate do animal.
Uso	Utilizado na confecção de diversas partes da sela.

<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>SABERES E OFÍCIOS</b>
--	--------------------------

Custo	Variável.
Período de Obtenção	Variável.
<b>Couro industrial</b>	
Descrição	Trata-se de uma tecido de couro sintético.
Procedência	O couro sintético geralmente é feito a partir de derivados de petróleo. Existem diversas formas de se confeccionar esse material: com poliuretano (PU), látex, policloreto de polivinila (PVC) e polietileno tereftalato / poliéster (PET).
Forma de Aquisição	O couro sintético pode ser adquirido em lojas especializadas em tecido.
Uso	Utilizado na confecção de diversas partes da sela.
Custo	Variável.
Período de Obtenção	Variável.
<b>Instrumentos/ Ferramentas</b>	
Sal, cal, cola, pregos, tachas, linha, tinta de angico, estrutura de apoio em ferro, argolas, estribo, papelão, tesoura, alicates diversos, martelo, faca, agulha, lápis, régua, máquina de costurar, compasso, vazadores de vários tamanhos (para furar a sola), brunidor (para trabalhar a sola), sovela (para perfurar a sola).	

<b>05</b>	<b>ELEMENTOS RELACIONADOS</b>			
<b>Bem Cultural</b>	<b>Tipologia</b>	<b>Categoria</b>	<b>Subcategoria</b>	<b>COD./IPAC</b>
Tinta de Angico	Técnica Artesanal	Tintura	-	-
Vaqueiro	Ofício	Vaqueiro	-	-

<b>06</b>	<b>FORMAS DE TRANSMISSÃO</b>													
<b>Procedência do Saber</b>	Tradicionalmente, o saber em relação ao ofício de produzir selas está vinculado diretamente às atividades desenvolvidas no campo que utilizam animais. Esse instrumento foi amplamente utilizado para facilitar a montaria dos que trabalhavam com o gado, principalmente durante o século XVIII, XIX e XX. O saber era repassado por meio do trabalho cotidiano e da oralidade, como é o caso do Sr. Edécio Rodrigues dos Anjos, seleiro entrevistado em 2012, que diz que aprendeu o ofício por meio de observação do trabalho de um seleiro que havia na Bahia.													
<b>Transmissão</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">Pais – Filhos</td> <td style="width: 5%; text-align: center;">X</td> <td style="width: 25%;">Mestre – Aprendiz</td> <td style="width: 5%; text-align: center;">X</td> <td style="width: 10%;">Escolas</td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;">Grupos</td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="width: 10%;">Outros</td> <td style="width: 10%;"></td> </tr> </table>				Pais – Filhos	X	Mestre – Aprendiz	X	Escolas		Grupos		Outros	
Pais – Filhos	X	Mestre – Aprendiz	X	Escolas		Grupos		Outros						
<b>Modo de Transmissão</b>	A transmissão é realizada por meio da oralidade e com orientações práticas, sendo repassado de geração em geração.													
<b>Forma de Continuidade</b>	A transmissão do modo de fazer farinha de mandioca se mantém como uma atividade costumeira da região de Manga, pois os produtores e donos das casas de farinha repassam seus saberes no cotidiano, enquanto produzem o alimento. O artesão entrevistado, por exemplo, transmitiu seu saber aos filhos, filhas, esposa e hoje repassa aos netos, mas teme pelo futuro dos familiares devido a baixa remuneração e valorização desse trabalho.													
<b>Transformações</b>	Não há variações significativas no processo de transmissão dos saberes envolvidos com a fabricação das selas, pois, tradicionalmente, continuam a repassar seus conhecimentos por meio do diálogo sempre presente durante o trabalho.													

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS							SABERES E OFÍCIOS		
<b>07</b>	<b>ÁREA DE ABRANGÊNCIA</b>								
Comunidade	x	Município	x	Região	x	Estado		Nacional	
Observação									
	<b>Participação turística</b>								
<p>O saber ligado ao modo de fazer selas se apresenta como um componente turístico. Indiretamente há uma ligação, quando os seleiros levam suas selas para serem comercializadas nas praças e mercados da região.</p>									
<b>08</b>	<b>COMENTÁRIOS</b>								
	<b>Identidade construída em torno da atividade</b>								
<p>A identidade construída em torno da atividade de produção de selas artesanais está vinculada à tradição das criações de gado e utilização de animais para o trabalho e o deslocamento. O trabalho com o couro é um dos símbolos das sociedades sertanejas que utilizam os derivados do gado nas mais diversas formas, seja na culinária, artesanato ou como bem comercial. A produção das selas mantém o vínculo tradicional da cultura e atende às necessidades de montaria das pessoas vinculadas à essa realidade.</p> <p>Além da identidade rural, percebe-se que em torno dessa atividade há um sentimento de pertencimento, pois as pessoas se unem. Cada um numa função ou ajudando o seleiro. O Sr. Edécio dos Anjos, conhecido como Seu Tezim por exemplo, repassou seus saberes aos filhos, e hoje trabalha com uma filha, a esposa e o seu neto já acompanha todo o processo de fabricação da sela.</p>									
	<b>Possibilidade de continuidade</b>								
<p>A produção de selas encontra relativa dificuldade de continuidade devido ao número cada vez menor de artesãos envolvidos com a atividade no município. Com as tecnologias, muitos seleiros utilizam a sola pronta, e atualmente, há uma facilidade em se produzir as selas em larga escala em oficinas especializadas, que também contam com novos adereços e menor preço. Isso compromete o trabalho do artesão que, para concorrer, às vezes se sujeita a preços baixos, desvalorizando seu ofício financeiramente e socialmente.</p> <p>Conforme observado na entrevista com o Seu Tezim, o ofício do seleiro é pouco valorizado, além de ser mal remunerado. Ele afirma, que embora tenha transmitido seus saberes aos filhos, filhas, esposa e netos, teme pelo futuro dos seus familiares: “Não mais não adianta não, essa profissão é ruim, tem é que estudar pra fazer outra coisa.” Durante as pesquisas, foram identificados outros artesãos no município de Manga o que possibilitada a continuidade do ofício.</p>									
<b>Necessidades do Ofício</b>	Instalações	Providenciar um espaço específico para que os artesãos possam fabricar suas celas e transmitir os saberes.							
	Instrumentos	Assegurar os instrumentos básicos necessários.							
	Matéria-Prima	Promover e garantir o acesso a um couro industrializado com um valor mais acessível para a fabricação da sola, sendo este a matéria prima mais importante para a construção da sela.							
	Pessoal	Incentivar a participação de mais pessoas na construção das selas.							
	Formação	Criar cursos e oficinas de transmissão dos saberes relacionados ao modo de fazer selas.							
	Comercialização	Colaborar na divulgação e promoção do bem inventariado.							
	<b>Ofícios ou técnicas com necessidade de documentar/ proteger</b>								
Cavalgadas e o ofício do vaquejar.									
	<b>Comentários do elaborador</b>								
Em Manga, o modo de fazer selas se mantém vigente por meio de seleiros atuantes. Embora não façam todo o processo artesanalmente, pelas dificuldades e/ou facilidades de execução ou de obtenção dos materiais, os artesãos detém o conhecimento tradicional. Durante a pesquisa, foram identificados três									

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

**SABERES E OFÍCIOS**

artesãos, e um dos entrevistados foi o Sr. Edécio, que possui saber tradicional em relação ao trabalho com o couro, sabe lidar com ele couro cru, beneficiando o mesmo e produzindo as selas de maneira geral.

O couro e as selas remetem a um contexto rural, de apego às tradições e à história do povo sertanejo e do Rio São Francisco. Observa-se que mesmo aposentado, o artesão mantém o ofício por prazer e como forma de obter uma complementação da renda familiar. Ao analisar a real situação do modo de fazer selas artesanais, identifica-se que a tradição possui possibilidades de continuidade devido à sua necessidade. Contudo, paralelamente à necessidade, a desvalorização financeira do trabalho do artesão compromete a continuidade do ofício. A procura em aprender o ofício é quase nula e os que aprenderam não o realizam.

Por isso, destaca-se aqui a necessidade de proteção desse saber, bem como a primordialidade de valores dos mestres artífices.

É importante ressaltar ainda, que ao longo dos anos a produção de sola artesanal foi sendo substituída seguindo os novos mecanismos e recursos, que contribuíram para melhorar e facilitar o modo de fazer selas. Neste sentido, a substituição das matérias-primas utilizadas no processo de produção das selas não pode ser considerada como algo prejudicial à tradição, mas adequada e adaptada, seguindo a dinâmica da cultura.

**Comentários dos Entrevistados**

O Sr. Edécio Rodrigues dos Anjos, em entrevista concedida aos pesquisadores do Projeto em 2012, apresenta-nos como aprendeu o ofício:

“Eu aprendi sozinho mesmo, na precisão. Eu morava na Inhumá, aí vi um selero que tinha lá trabalhando. Sempre ia lá ontá ele, aí eu saí lá pros lado da Bahia, sem dinheiro, porque eu fazia alprecata né? Mas sela eu nunca tinha feito. Aí, saí pelo lado da Bahia, aí, sem dinheiro. Acabou o dinheiro que eu tinha, aí eu falei pra mulhé: vou fazê uma sela. Ela deu gaitada, disse: 'Você não sabe fazê uma correa de espora, vai fazê uma sela?' Digo: 'Eu vou pelejá'. Aí, sem molde, sem nada, porque tem que tê o molde pra fazê assim um suadô, e eu não tinha de nada. Aí fui fazendo assim, no rumo. A primeira que eu fiz eu vendi pra um selero de Montalvânia, mas ele comprô pra fazê anarquia de mim, e disse: 'Essa aqui foi a mulhé do selero que fez.' (risos)”.

**Significados socioeconômicos**

O trabalho artesanal, além da sabedoria e tradição vinculadas a ele, está perdendo seu espaço para os produtos oferecidos em casas comerciais. Isso tem desestimulado os artesãos, bem como seus sucessores. Mas apesar disso, os seleiros ainda encontram algumas oportunidades para comercializar seus produtos, angariando alguns recursos com sua produção.

**09 AÇÃO DE SALVAGUARDA**

Propõe-se que todo o processo do modo de fazer sela seja registrado por meio de um documentário audiovisual, visto que os artesãos da região tem ficado cada vez mais escasso. Indica-se que seja feito o inventaria do modo de fazer solas artesanais – o beneficiamento de couro cru, que seja documentado o trabalho do seleiro João Vieira, no distrito de Inhumá, um importante mestre do ofício.

Outra ação que pode ser desenvolvida é garantir a possibilidade dos seleiros utilizarem o couro ecológico, pois este não necessita do abate do animal, não produz poluentes no meio ambiente, garantindo um desenvolvimento sustentável.

E por fim, indica-se que haja uma maior valorização dos mestres seleiros, para garantir a salvaguarda de umas das tradições da cultura popular do sertanejo que vive às margens do Rio São Francisco, inclusive porque, mesmo em meio a essas dificuldades ainda são encontrados artesãos na região.

**10 ENTREVISTADOS**

01	Nome	Edécio Rodrigues dos Anjos	Tipo	Artesão de selaria/ aposentado				
	Nascimento		Sexo	M	Idade	81	Registro Sonoro Visual	X

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

**SABERES E OFÍCIOS**

Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)

Não se aplica

Contato Escola Estadual de Brejo São Caetano do Japoré (38) 36154011

**11 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA**



**Figura 2:** Algumas ferramentas utilizadas no processo de produção de sela: (da esquerda para a direita) alicate, compasso, vazadores e brunidor.  
**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2012.



**Figura 3:** Sovela: ferramenta para furar o couro.  
**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2012.



**Figura 4:** Moldes em papelão de diversas partes da sela  
**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 5:** Molde para desenho sobre a sola.  
**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 6:** Coxim: armação da sela.  
**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 7:** Artesão trabalhando com o coxim.  
**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2013.

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**

12 DOCUMENTOS ANEXOS	
Fotografias	Figura 1: IPAC_5328_Manga_Sela_Nuhicre_iepha (3) Figura 2: IPAC_5328_Manga_Sela_Nuhicre_iepha (1) Figura 3: IPAC_5328_Manga_Sela_Nuhicre_iepha (2) Figura 4: IPAC_5328_Manga_Sela_Nuhicre_iepha (6) Figura 5: IPAC_5328_Manga_Sela_Nuhicre_iepha (9) Figura 6: IPAC_5328_Manga_Sela_Nuhicre_iepha (7) Figura 7: IPAC_5328_Manga_Sela_Nuhicre_iepha (8)
Vídeos	Não se aplica.
Áudio	Áudio 1: IPAC_5328_Manga_Sela_EAnjos_Nuhicre_iepha_2012

13 REFERÊNCIAS	
<p>ALENCAR, N. F. <i>Eixos de Desenvolvimento: As cidades, os vapores e as locomotivas no norte de Minas Gerais</i>. 2012. 153 f. Dissertação (Mestrado) – Pós-Graduação em Desenvolvimento Social, Universidade Estadual de Montes Claros, Montes Claros. 2012.</p>	
<p>ALKMIM, Carlos Diamantino. <i>Sabor de Manga</i>. Crônicas. Belo Horizonte: Oficina gráfica editora e publicidade Ltda, 1999.</p>	
<p>ANJOS, Edécio Rodrigues dos. <i>Modo de Fazer Selas</i>. [julho, 2012]. Projeto Inventário Para Fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco. Povoado de Brejo São Caetano do Japoré. Entrevista concedida a Elis Medrado Viana; Nôila Ferreira Alencar; Raquel Helena de Mendonça e Paula. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.</p>	
<p>AZEVÊDO, Almir Sabino de. <i>Montalvão e Montalvânia: não há como esquecer</i>. Brasília: Ed. Do autor, 2002.</p>	
<p>BRASIL. <i>Instrução Normativa nº 57/2009</i>. Brasília: Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária-INCRA. 2009. Disponível em: &lt;<a href="http://www.incra.gov.br/index.php/institucional/legislacao--/atos-internos/instrucoes/file/243-instrucao-normativa-n-57-20102009">www.incra.gov.br/index.php/institucional/legislacao--/atos-internos/instrucoes/file/243-instrucao-normativa-n-57-20102009</a>&gt;. Acesso em 22 de ago. 2013.</p>	
<p>COSTA, J. B. A. <i>Mineiros e baianos: englobamento, exclusão e resistência</i>. 2003. 335f. Tese (Doutorado em Antropologia) – Instituto de Ciências Sociais, Universidade de Brasília, Distrito Federal. 2003.</p>	
<p>HOLANDA, Sérgio Buarque de. <i>Raízes do Brasil</i>. 4 ed. Brasília: UNB, 1963.</p>	
<p>HOLANDA, Sérgio Buarque de. <i>Caminhos e fronteira</i>. 3 ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.</p>	
<p>IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Manga – MG – Histórico. In: <i>IBGE Cidades@</i>. 2012. Disponível em: &lt;<a href="http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1">http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1</a>&gt;. Acesso em: 04 dez. 2012.</p>	
<p>LACERDA, Carlos. <i>Desafio e Promessa: O Rio São Francisco</i>. Rio de Janeiro: Distribuidora Record, 1964.</p>	
<p>RIBEIRO, L. M. R. <i>O Salvador político e a cidade ideal: Mito e utopia no extremo Norte de Minas Gerais (1950-1980)</i>. 2001. Dissertação (Mestrado em História) – Instituto de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Estadual de Campinas, São Paulo. 2001.</p>	
<p>RIBEIRO, Eduardo Magalhães. <i>A arte do couro e o ofício do gado na fazenda mineira</i>. Belo Horizonte: Museu de Artes e Ofícios, 2003. Disponível em: &lt;<a href="http://mao.org.br/educativo/pdf/ribeiro_01.pdf">http://mao.org.br/educativo/pdf/ribeiro_01.pdf</a>&gt;. Acesso em: 10 abr. 2013.</p>	
<p>SOUZA, V. L. <i>Caminho do boi, caminho do homem: O léxico de Águas Vermelhas – Norte de Minas</i>. 2008. 248 f. Dissertação (Mestrado) – Pós Graduação em Estudos Linguísticos, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte. 2008.</p>	
<p>TAUNAY, Affonso de. <i>Relatos Sertanistas</i>. São Paulo: Livraria Martins Editora S. A., 1976. Disponível em: &lt;<a href="http://www.seade.gov.br/produtos/bibliotecadigital/view/singlepage/index.php?pubcod=100">http://www.seade.gov.br/produtos/bibliotecadigital/view/singlepage/index.php?pubcod=100</a>&gt;</p>	

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****SABERES E OFÍCIOS**

11595&parte=1>. Acesso em 04 nov. 2012.

BRASIL. *Mundo equino*: partes da sela. Disponível em: <<http://www.mundoequino.com.br/selas.html>>. Acesso em: 10 de abr. 2013.

<b>14 FICHA TÉCNICA</b>		
Fotografia	Ariely Antunes, Nôila Ferreira Alencar.	2012/2013
Vídeos	Elis Medrado Viana.	2012
Áudio	Elis Medrado Viana, Nôila Ferreira Alencar.	2012/2013
Transcrição	Carolina Marques Flávio, Nôila Ferreira Alencar.	2013
Levantamento	Nôila Ferreira Alencar, Raquel Helena de Mendonça e Paula Ariely Antunes, Elis Medrado Viana.	2012 2013
Elaboração	Nôila Ferreira Alencar.	2013
Revisão	Bruna Luísa de Paula, Débora Raiza Rocha, Luis Alves, Luis Molinari, Mariana Rabêlo de Farias.	2013 08/ 2014 02/ 2015
<b>Observações</b>		

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**
**01 IDENTIFICAÇÃO**

Denominação	MODO DE FAZER MANTEIGA DE GARRAFA			IPAC/MG	5330			
Município/s	Manga	Distrito	Sede/ Manga					
Endereço	Povoado de Brejo São Caetano do Japoré							
GPS	23k	Long. UTM	589148.00 m E	Lat. UTM	8378525.00 m S	Urbano	X	Rural



**Figura 1:** Manteiga de garrafa comercializada em feira livre no município de Manga.

**Fonte:** NUHICRE/IEPHA-2012.

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**

Categoria						
Âmbito/Tema	Ofícios/ Modo de Fazer		Datas			
Tipologia da Atividade	Culinária	Anual	Periódica	Mensal	Contínua	Cada X anos
Denominação	Manteiga de garrafa				X	
Outras denominações	Manteiga de gado;		Nível de integração			
	Manteiga da terra.	Comunidade		Oficial		Intercomunitária X
Descrição da Periodicidade						
A produção da manteiga de garrafa é atividade contínua, desenvolvida na zona urbana, mas principalmente na zona rural. A produção é voltada para o consumo próprio bem como para a comercialização em feiras livres. O período de maior produção está vinculado ao período chuvoso, quando o gado, devido à maior quantidade de pasto, produz mais leite.						

**02 HISTÓRICO DA LOCALIDADE**

O povoado de Brejo São Caetano do Japoré faz parte do município de Manga. Localizado à margem esquerda do Alto Médio São Francisco, sua história remonta o processo de formação do atual território de Manga.

Ao longo dos séculos XVII e XVIII ocorreram movimentos de interiorização do território brasileiro. A cobiça pelos metais preciosos motivou expedições que buscavam adentrar as terras brasileiras em frentes ao Norte, por baianos e pernambucanos, e ao Sul pelos paulistas. Vinculado às bandeiras paulistas encontra-se o fundador da sociedade pastoril de Morrinhos – o bandeirante Mathias Cardoso – que, ao longo do século XVII, expandiu o “povoamento” da região norte-mineira às margens do Rio São Francisco, habitadas até então por índios e negros (COSTA, 2003).

Segundo Pereira (2004), a fundação do Arraial de São Caetano do Japoré está vinculada ao nome de Antônio Gonçalves Figueira, membro da Bandeira de Mathias Cardoso. Antônio Figueira fundou o arraial a cinco léguas de distância do porto denominado Manga e instalou, nesse local, um engenho de rapadura (IBGE, 2012). Barbosa (1995, *apud* SOUZA, 2008) afirma que o arraial foi fundado ainda na primeira metade do século XVIII. O local era concentração de grandes pastos, daí a origem do nome do município ao qual pertence o Povoado de Brejo São Caetano do Japoré. As atividades pastoris no local expandiram-se rapidamente. Alkimim (1999) apresenta a expansão de fazendas criadoras de *gado vacum*, destacando o curral fundado por Amador Machado que, posteriormente, influenciou um dos vários nomes que o local recebeu em seu processo histórico, entre os quais se destacam: “Manga dos Cachorros”, “Manga do Amador”, “Santo Antônio do Manga” ou “Manga de Santo Antônio”.

O Arraial de São Caetano do Japoré (Manga) passou a atrair principalmente pessoas das áreas nordestinas interessadas em construir riqueza no local. De acordo com o IBGE, inicialmente, por meio da Lei Estadual nº 2, de 14 de setembro de 1892, foi criado o Distrito de São Caetano do Japoré, com sede no mesmo local que o denomina e integrado ao quadro administrativo do município de Januária. Posteriormente, a Lei nº 843, de 07 de setembro de 1923, criou o município de Manga, instalado em 19 de outubro de 1924. Ao ser criado, o município era composto por três distritos: Manga (ex-São Caetano do Japoré), Japoré e Matias Cardoso (Morrinhos). O Povoado de Brejo São Caetano do Japoré é atualmente reconhecido como Comunidade Remanescente Quilombola, com base na Instrução Normativa nº 57, de 20 de Outubro de 2009 (BRASIL, 2009).

**03 ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS**

A chegada dos europeus durante o processo de colonização do Brasil, possibilitou o surgimento de

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****SABERES E OFÍCIOS**

uma cultura alimentícia singular, que mesclou elementos da culinária europeia, africana e indígena. Em Minas Gerais, a mistura dessa multiplicidade de produtos, sabores e cores resultou em uma gastronomia peculiar, conhecida e reconhecida em grande parte do mundo. Para além dos sabores, a comida mineira é caracterizada por sua função social, pois na cozinha é que se desenvolviam e ainda se desenvolvem, relações de amizade e afeto, era, e ainda é nesse lugar que se conversa e conta causos, onde se alimenta o corpo e a alma. (ABDALA, 2006)

Os hábitos alimentares envolvidos no modo de fazer os pratos típicos de cada região de Minas alcançaram dimensões simbólicas e imaginárias. O ato de fazer e saborear o café, o queijo, o feijão-tropeiro, o angú, a goiabada, a carne de sol e a manteiga de garrafa, reforça identidades, sentimentos e emoções e mantém vivas as tradições culturais criadas no período colonial e reinventadas na atualidade.

É partir desse pensamento, que o modo de fazer da manteiga de garrafa se apresenta, não só como alimento, mas como um saber tradicional da cultura popular dos moradores das margens do Rio São Francisco.

Sobre a manteiga de garrafa sabe-se que ela se constitui em um tipo de alimento regional, produzido em diversos Estados do Brasil, especialmente no nordeste e no norte de Minas. Seu nome e seu modo de fazer, pode variar de acordo com a região específica de produção. Também conhecida como manteiga de gado ou manteiga da terra, o produto se tornou um elemento típico no prato da população ribeirinha do Rio São Francisco.

Segundo consta, a manteiga é um dos derivados do leite mais antigos, sendo encontrados vestígios que datam de 1.4000 a.C. a 2.000 a.C. Os primeiros a produzir a manteiga foram os gregos e os romanos, utilizando-a como unguento. A partir de meados do século XII, a iguaria passou a ser utilizada como alimento no norte da Europa, sendo intensamente consumida. (Teixeira, 1975 citado por Furtado, 2006)

No Brasil, o alimento chegou com os europeus, e sua produção e comercialização passou a ser amplamente realizada. Segundo Abdala (2006) “A presença portuguesa valorizou o sal e revelou o açúcar aos indígenas e africanos. Introduziu a fritura, inicialmente feita com azeite português. Introduziu a banha de porco, a manteiga, os queijos e o leite de vaca ou de cabra.” (p.120)

Costa (2007), afirmou que a origem da manteiga de garrafa está diretamente vinculada às atividades de pecuária desenvolvidas na região do Rio São Francisco, desde seu processo de “povoamento”. Às margens do Rio, o gado foi utilizado no processo de ocupação do interior das terras brasileiras e como fonte de alimento e renda por meio da comercialização do animal e dos seus derivados. Ao longo dos anos o homem desenvolveu técnicas para melhor aproveitamento dos produtos da pecuária, desde formas de conservação até variadas maneiras de utilização na culinária, artesanato, vestimentas, mobiliário.

O leite, produto bastante perecível, é uma das bases para a produção de diversos alimentos transformando-os em outros produtos que podem ser consumidos em um período maior, como é o caso dos doces, queijos, requeijão e da manteiga de garrafa. Produzida e utilizada principalmente nas regiões nordestinas e sertanejas, a manteiga de garrafa é caracterizada pelo cheiro suave e agradável, com textura líquida/cremosa (em temperatura ambiente) e coloração amarelada. É utilizada como alimento característico das regiões ribeirinhas e acompanha pães, mandioca, carne de sol e beiju. Também é considerada como “tempero” que dá sabor a outras receitas regionais.

No Povoado de Brejo São Caetano do Japoré, a manteiga de garrafa tornou-se importante tanto para a alimentar a população, quanto para a economia regional, sendo ainda hoje desenvolvida por uma parcela considerável de pessoas.

**04 DESCRIÇÃO GERAL**

Geralmente a preparação da manteiga de garrafa é realizada por uma só pessoa. Tradicionalmente é feita por produtores rurais que a vendem em feiras livres no município de Manga bem como para consumo

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**

próprio. O primeiro passo na produção da manteiga de garrafa é recolher toda a nata obtida após a fervura do leite de vaca natural. Ao conseguir quantidade considerável de nata para se produzir a manteiga, dá-se início ao processo de preparação que é realizado dentro das cozinhas, em fogões a gás ou a lenha. Coloca-se a nata em uma panela grossa e leva-se ao fogo, mexendo continuamente com uma colher de pau. A nata inicialmente é cozida e, depois, frita. Nesse processo passa por colorações esbranquiçadas, amareladas e, posteriormente, marrom claro. O tom esbranquiçado evidencia que a nata está em processo de cozimento; o amarelado aponta que a nata está entrando no processo de fritura; já a coloração marrom claro aponta que a manteiga de garrafa está no ponto, indicando que esse é o momento de se desligar o fogo. A manteiga é peneirada ainda quente, separando-se a gordura da borra. Após esse momento a manteiga, que está líquida, é transferida para outra panela coberta com uma peneira. Essa técnica separa a parte sólida da parte líquida da manteiga. Nesse momento pode se acrescentar uma pequena pitada de sal à manteiga ainda quente. Após baixar a temperatura, mas ainda líquida, a manteiga deve ser armazenada em garrafas de vidro ou em outros recipientes. Ao esfriar, a coloração marrom claro transforma-se em amarelo. A borra da manteiga também é comestível. A essa, acrescentam-se farinha de mandioca e açúcar, dando origem a uma farofinha.

**Extensão da Atividade na Região**

A manteiga de garrafa é feita por diversas pessoas da região do povoado de Brejo São Caetano do Japoré.

**Procedimentos Técnicos Básicos**

Um dos procedimentos básicos para se fazer a manteiga de garrafa é utilizar preferencialmente o leite de vaca não pasteurizado, porque com a sua gordura é possível obter uma maior quantidade da nata. Outro elemento importante é o cozimento, pois é nesse processo que a manteiga se separa da borra da nata.

**Transformações e Permanências**

Em geral existem poucas transformações no modo de fazer manteiga de garrafa. A principal característica encontra-se relacionada à forma de acumulação da nata que, com o uso de geladeiras, pode ser conservada e acumulada por mais dias. Anteriormente, tinha que ser utilizada em um curto espaço de tempo para não perder. Houve também a substituição do fogão à lenha pelo a gás, que embora ainda seja utilizado, é feito com menor frequência. O armazenamento que antes era feito somente em garrafas de vidro, hoje tem sido substituído por garrafas de material reciclável, conhecidas como Pet (politereftalato de etileno).

**Espaços/ Ateliê**
**Descrição do espaço**

A produção da manteiga de garrafa geralmente é realizada nas residências de quem faz o alimento. Utilizando preferencialmente o fogão à lenha, que em muitos casos fica instalado na parte externa da residência, ou no fogão à gás, fixado nas cozinhas.

**Endereço**

Não há endereço específico.

**Fontes de Energia**

Tipo	Descrição	Variedades	Uso	Custos
Humana	-	-	-	Sem referência
Gás	-	-	-	

**Matérias Primas**

Leite

Descrição O leite é a matéria-prima para a retirada da nata, ingrediente necessário para a feitura

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**

	da manteiga.
Procedência	Leite natural da vaca, sem processo industrial.
Forma de Aquisição	Por meio da compra.
Uso	O leite é utilizado para a retirar da nata que é obtida por meio da fervura e resfriamento do leite. A nata é acumulada durante dias e conservada na geladeira até que se obtenha quantidade necessária para a produção da manteiga.
Custo	Sem referência.
Período de Obtenção	A obtenção é contínua, mas no período de chuvas a obtenção é maior, pois, como o gado come mais, ele produz mais leite.

**Instrumentos/ Ferramentas**

Panelas grossas de alumínio ou de ferro, colher de pau, peneira, fogão à lenha ou à gás, garrafas de vidro ou de plástico.

**05 ELEMENTOS RELACIONADOS**

Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD./IPAC
Beiju	Culinária	Comida	-	-
Colher de pau	Artefato	Utensílio	-	-
Fogão de Lenha	Artefato	Equipamento	-	-
Leite	Matéria-prima	-	-	-

**06 FORMAS DE TRANSMISSÃO**
**Procedência do Saber**

O modo de fazer manteiga de garrafa faz parte da tradição da culinária regional, servindo para dar sabor aos alimentos. É desenvolvida principalmente na zona rural, e ao longo dos anos, foi sendo repassado de geração em geração

**Transmissão**

Pais – Filhos	X	Mestre – Aprendiz	X	Escolas		Grupos		Outros	
---------------	---	-------------------	---	---------	--	--------	--	--------	--

**Modo de Transmissão**

O modo de fazer manteiga de garrafa é transmitido oralmente de pais para filhos, , bem como pelas cozinheiras aos que desejarem saber.

**Forma de Continuidade**

A continuidade da transmissão do saber é mantida com a mesma tradição, garantindo a qualidade e sabor da manteiga por meio dos saberes repassados para as futuras gerações.

**Transformações**

As únicas transformações identificadas na produção da manteiga de garrafa se dá na utilização do fogão à gás e garrafas de plásticos vazias, em alguns casos.

**07 ÁREA DE ABRANGÊNCIA**

Comunidade	X	Município	X	Região	X	Estado		X	Nacional	X
------------	---	-----------	---	--------	---	--------	--	---	----------	---

Observação

**Participação turística**

O saber associado ao modo de fazer manteiga de garrafa não figura como participação turística, contudo, a manteiga é utilizada em diversos pratos típicos da região, sendo amplamente apreciado pelos turistas que frequentam a região do Rio São Francisco.

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**
**08 COMENTÁRIOS**
**Identidade construída em torno da atividade**

O modo de fazer manteiga de garrafa tem tradição e valorização na comunidade local e regional. É uma característica marcante da cultura alimentar do norte de Minas. Para os moradores do povoado, a manteiga não é algo excepcional ou fora do comum, para eles, o produto final compõe a alimentação diária, e é feito cotidianamente. Percebe-se que há um sentimento de pertencimento vinculado à esse modo de fazer, pois quem produz a manteiga demonstra satisfação em manter um saber tradicional da cultura popular.

**Possibilidade de continuidade**

O sabor da manteiga faz parte da culinária regional, sendo apreciado em diversos pratos e alimentos pelos próprios moradores da região e pelas pessoas que visitam o povoado. Além disso, a manteiga de garrafa é amplamente procurada por turistas no mercado municipal e nas feiras livres. Esses elementos demonstram que existe intensa possibilidade de continuidade do modo de fazer manteiga de garrafa.

**Necessidades do Ofício**

Instalações	Construção de um espaço destinado ao repasse do modo de fazer tradicional da Manteiga de garrafa.
Instrumentos	Assegurar os instrumentos básicos, como tachos, colheres, peneiras, entre outros.
Matéria-Prima	Não se aplica.
Pessoal	Estimular os mais jovens a aprender o modo de fazer manteiga.
Formação	Produzir oficinas e cursos para transmissão do saber.
Comercialização	Viabilizar melhorias na comercialização da manteiga em feiras, supermercados e lojas especializadas em elementos típicos da região.

**Ofícios ou técnicas com necessidade de documentar/ proteger**

Ampliar o inventário para outros derivados do leite, tais como queijo, requeijão, coalhadas doces, biscoitos e pães de nata. Além de realizar um registro audiovisual do processo de produção da manteiga de garrafa.

**Comentários do elaborador**

O processo de produção da manteiga de garrafa aparentemente parece simples, no entanto demanda alguns conhecimentos específicos. Durante as etapas de produção da manteiga de garrafa, a sabedoria e prática das cozinheiras garantem o ponto correto para uma manteiga saborosa e com aroma agradável. Segundo as cozinheiras, se a nata fritar demais, a manteiga pode ficar com um gosto que não é o típico do produto. O aroma e sabor da manteiga de garrafa mantêm a tradição e cultura dos sertanejos e cativam facilmente o paladar de quem a prova. É um símbolo que remete às origens da cultura rural, do “gosto da roça”.

**Comentários dos Entrevistados**

Segundo a Senhora Maria Antônia Silva – em registro audiovisual capturado julho/2012 - a manteiga de garrafa “é boa pra comer com pão, beiju, mandioca”. Ele diz que vai juntando a nata até dar uma quantidade que dê para se “fritar” a nata – retirando assim a manteiga. Conta que aprendeu com a mãe. Não come mais manteiga de garrafa devido problemas com a saúde, por ser este alimento muito gorduroso, porém ainda faz para os familiares pois todos aprovam o sabor do alimento.

**Significados socioeconômicos**

Muitos produtores comercializam a manteiga de garrafa nos mercados e feiras livres do Povoado e de Manga.

**09 AÇÃO DE SALVAGUARDA**

Produzir documentário audiovisual contemplando todas as fases do processo de produção da manteiga de garrafa. Os documentários produzidos visam à divulgação das tradições, atuando como ações de

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**

reconhecimento e valorização das práticas culturais da região em relação a sua culinária.

**10 ENTREVISTADOS**

01	Nome	Maria Antônia de Sá Silva	Tipo	Produtora rural/dona de casa.				
	Nascimento		Sexo	F	Idade	77	Registro Sonoro Visual	X
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)								
Não se aplica								
Contato		Escola Estadual de Brejo São Caetano do Japoré (38) 36154011						

**11 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA**

**Figura 2:** Nata em cozimento.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2012.


**Figura 3:** Início da “fritura” da nata.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2012.


**Figura 4:** Ponto correto para obtenção da manteiga.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.


**Figura 5:** Peneirar, separando a manteiga da borra

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.

**12 DOCUMENTOS ANEXOS**

Fotografias	Figura 1: IPAC_5330_Manga_MGarr_Nuhicre_iepha (5) Figura 2: IPAC_5330_Manga_MGarr_Nuhicre_iepha (1) Figura 3: IPAC_5330_Manga_MGarr_Nuhicre_iepha (2) Figura 4: IPAC_5330_Manga_MGarr_Nuhicre_iepha (3) Figura 5: IPAC_5330_Manga_MGarr_Nuhicre_iepha (4)
-------------	---

<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>SABERES E OFÍCIOS</b>
--	--------------------------

Vídeos	Vídeo 1: IPAC_Manga_MGarr_Nuhicre_iepha_17Jul12 (1) Vídeo 2: IPAC_Manga_MGarr_Nuhicre_iepha_17Jul12 (2) Vídeo 3: IPAC_Manga_MGarr_Nuhicre_iepha_17Jul12 (3) Vídeo 4: IPAC_Manga_MGarr_Nuhicre_iepha_17Jul12 (4) Vídeo 5: IPAC_Manga_MGarr_Nuhicre_iepha_17Jul12 (5) Vídeo 6: IPAC_Manga_MGarr_Nuhicre_iepha_17Jul12 (6) Vídeo 7: IPAC_Manga_MGarr_Nuhicre_iepha_17Jul12 (7)
Áudio	Não se aplica.

<b>13</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
-----------	--------------------

	ABDALA, M. C. Sabores da Tradição. <i>Revista do Arquivo Público Mineiro</i> , v. n.2, p. 119-129, 2006.
	ALENCAR, N. F. <i>Eixos de Desenvolvimento: As cidades, os vapores e as locomotivas no norte de Minas Gerais</i> . 2012. 153 f. Dissertação (Mestrado) – Pós-Graduação em Desenvolvimento Social, Universidade Estadual de Montes Claros, Montes Claros. 2012.
	ALKMIM, Carlos Diamantino. <i>Sabor de Manga</i> . Crônicas. Belo Horizonte: Oficina gráfica editora e publicidade Ltda., 1999.
	COSTA, J. B. A. <i>Mineiros e baianos: englobamento, exclusão e resistência</i> . 2003. 335f. Tese (Doutorado em Antropologia) – Instituto de Ciências Sociais, Universidade de Brasília, Distrito Federal. 2003.
	FURTADO, R. F.; ALVES, C. R.; OLIVEIRA, P. F. Estudo da estabilidade da manteiga da terra em embalagem de sisal. <i>Revista Ciência Agronômica</i> . v.37, n.3, p.304-307, 2006.
	HOLANDA, Sérgio Buarque de. <i>Caminhos e fronteira</i> . 3 ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.
	HOLANDA, Sérgio Buarque de. <i>Raízes do Brasil</i> . 4 ed. Brasília: UNB, 1963.
	IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Manga – MG – Histórico. In: <i>IBGE Cidades@</i> . 2012. Disponível em: < <a href="http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1">http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1</a> >. Acesso em: 04 dez. 2012.
	INCRA. Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária. <i>Instrução Normativa nº 57/2009</i> . Brasília: 2009. Disponível em: < <a href="http://www.incra.gov.br/index.php/institucional/legislacao/-/atos-internos/instrucoes/file/243-instrucao-normativa-n-57-20102009">www.incra.gov.br/index.php/institucional/legislacao/-/atos-internos/instrucoes/file/243-instrucao-normativa-n-57-20102009</a> >. Acesso em 22 ago. 2013.
	NASSU, Renata Tieko; et al. Boletim de pesquisa e desenvolvimento 1- diagnóstico das condições de processamento de produtos regionais derivados do leite no estado do Ceará. Fortaleza: Embrapa, 2001. Disponível em: < <a href="http://www.cnpat.embrapa.br/publica/pub/BolPesq/p&amp;d_1.pdf">http://www.cnpat.embrapa.br/publica/pub/BolPesq/p&amp;d_1.pdf</a> >. Acesso em: 05 de fevereiro de 2013.
	PEREIRA, Antônio Emílio. <i>Memorial Januária: terras, rios e gente</i> . Belo Horizonte: Mazza Edições, 2004.
	RIBEIRO, Loredana M. R. <i>O Salvador político e a cidade ideal: mito e utopia no extremo Norte de Minas Gerais (1950-1980)</i> . Dissertação de Mestrado/Universidade Estadual de Campinas – São Paulo. 2001.
	SILVA, Maria Atônia da. <i>Modo de Fazer Manteiga de Garrafa</i> . [julho, 2012]. 10 min. Projeto Inventário Para Fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco. Povoado de Brejo São Caetano do Japoré. Entrevista concedida a Elis Medrado Viana; Nôila Ferreira Alencar; Raquel Helena de Mendonça e Paula. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.
	SOUZA, V. L. <i>Caminho do boi, caminho do homem: O léxico de Águas Vermelhas – Norte de Minas</i> . 2008. 248 f. Dissertação (Mestrado) – Pós Graduação em Estudos Linguísticos, Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte. 2008.
	TAUNAY, Affonso de. <i>Relatos Sertanistas</i> . São Paulo: Livraria Martins Editora S. A. , 1976. Disponível em: < <a href="http://www.seade.gov.br/produtos/bibliotecadigital/view/singlepage/index.php?pubcod=10011595&amp;parte=1">http://www.seade.gov.br/produtos/bibliotecadigital/view/singlepage/index.php?pubcod=10011595&amp;parte=1</a> >. Acesso em 04 out. 2012.

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS** **SABERES E OFÍCIOS**

14 FICHA TÉCNICA	
Fotografia	Nôila Ferreira Alencar, Ariely Antunes, Elis Medrado Viana. 2012
Vídeos	Ariely Antunes, Nôila Ferreira Alencar. 2012/2013
Áudio	Elis Medrado Viana. 2012
Transcrição	Elis Medrado Viana. 2012
Levantamento	Carolina Marques Flávio; Nôila Ferreira Alencar. 2013
Elaboração	Nôila Ferreira Alencar, Raquel Helena de Mendonça e Paula, Ariely Antunes, Elis Medrado Viana. 2012
Revisão	Bruna Luísa de Paula, Débora Raiza Rocha, Luis Molinari, Mariana Rabêlo de Farias, Nôila Ferreira Alencar. 2013 07/ 2014 02/ 2015
<b>Observações</b>	

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS						LOCALIDADE			
<b>01</b>	<b>IDENTIFICAÇÃO</b>								
Localidade	COMUNIDADE DE JUSTA II								
Município	Manga					IPAC/MG	-		
Distritos	Justa II			Sítio	Médio São Francisco				
GPS	23k	Long.UTM	589148.00 m E	Lat. UTM	8378525.00 m S	Urbano	Rural	X	

<b>02</b>	<b>REFERÊNCIAS CULTURAIS</b>
<p>A Comunidade de Justa II concentra-se no distrito sede de Manga e possui várias referências culturais dispostas em diversos seguimentos. Preservam ao longo dos anos diversas manifestações culturais, religiosas e sociais. O artesanato, as crenças, os modos de fazer, os saberes e a culinária se fazem presentes entre a população dessa localidade, que se mantém atuante, perpetuando os laços com a tradição do povo sertanejo e com consideráveis influências da cultura africana. A Comunidade de Justa II expressa seu patrimônio por meio do seu modo de viver, formado a partir da miscigenação cultural entre a matriz africana, europeia e indígena. Em relação a sua culinária, encontram-se saberes sobre o preparo do peixe com pirão, da galinha caipira e da linguiça caseira. No artesanato, existem as senhoras que confeccionam bordados e crochês. Entre as manifestações religiosas, há o ritual de Encomendação das Almas, que mantém características tradicionais, a Benzeção e as Folias de Reis. E com relação aos ofícios, encontram-se as benzedeadas, os curandeiros e raizeiros e a tradicional figura do vaqueiro.</p>	

<b>03</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
<b>População e Localização</b>	
<p>A Comunidade de Justa II encontra-se no distrito sede de Manga, localizado à margem esquerda do Alto Médio São Francisco, na região norte do estado de Minas Gerais. O referido município faz divisa com a Bahia, tendo como vizinho o município de Carinhanha/BA. A comunidade está localizada próxima ao Povoado de Brejo São Caetano. A população é caracterizada como remanescente quilombola e vincula-se ao número total de habitantes de Manga, fixado em 19.813 habitantes, segundo Censo do (IBGE, 2010).</p>	
<b>Paisagem Natural e Meio Ambiente</b>	
<p>A região norte-mineira possui rica biodiversidade, composta por inúmeras fitofisionomias vegetais com dois grandes biomas atuantes nessa região: o cerrado e a caatinga (BELÉM, 2008). A Comunidade de Justa II está vinculado a esse contexto e tem como paisagem natural uma vegetação caracterizada em dois períodos: o de seca e o de chuva. Seu cenário se modifica no tempo das estiagens, com a vegetação marcada pela queda das folhas ou “secagem” das mesmas. A paisagem apresentada no período da seca é alterada rapidamente com as primeiras chuvas que fazem o verde brotar ligeiramente.</p> <p>A vegetação está dentro da área de Mata Seca; entre os diversos tipos encontrados, destacam-se a: floresta estacional decidual de alto porte, a floresta tropical pluvial perenifólia, ou mata ciliar; a caatinga arbórea aberta, ou “furado”; e a floresta estacional decidual de afloramentos calcários. O clima característico da localidade é quente, com temperaturas frequentemente acima dos 25° C e índice pluviométrico relativamente baixo. Essas características definem que o município possui um clima tropical úmido com uma estação seca.</p>	
<b>Marcos</b>	
<p>Entre os marcos edificados presentes na cidade, destaca-se a Igreja de Santo Antônio.</p>	

<b>04</b>	<b>FORMAÇÃO HISTÓRICA</b>
<p>Localizado à margem esquerda do Alto Médio São Francisco a Comunidade de Justa II pertence ao município de Manga. O histórico do “povoamento” da região onde se encontra a referida comunidade está vinculado ao movimento de interiorização do território brasileiro em meados do século XVII e XVIII. Segundo</p>	

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**LOCALIDADE**

(HOLANDA, 1963), a Coroa Portuguesa, nos dois primeiros séculos de exploração colonial, limitou-se ao latifúndio rural litorâneo, não possuindo pretensão de colonizar os sertões povoados por índios. Esse movimento, como afirma-nos o autor, foi desempenhado pelas bandeiras em busca do ouro. A cobiça pelos metais preciosos motivaram expedições que buscaram adentrar as terras brasileiras em frentes ao norte – por baianos e pernambucanos, bem com ao sul – pelos paulistas. Vinculado às bandeiras paulistas encontra-se o fundador da sociedade pastoril de Morrinhos – o bandeirante Matias Cardoso – que, ao longo do século XVII, expandiu o “povoamento” da região norte-mineira às margens do Rio São Francisco, habitadas até então por índios e negros (COSTA, 2003).

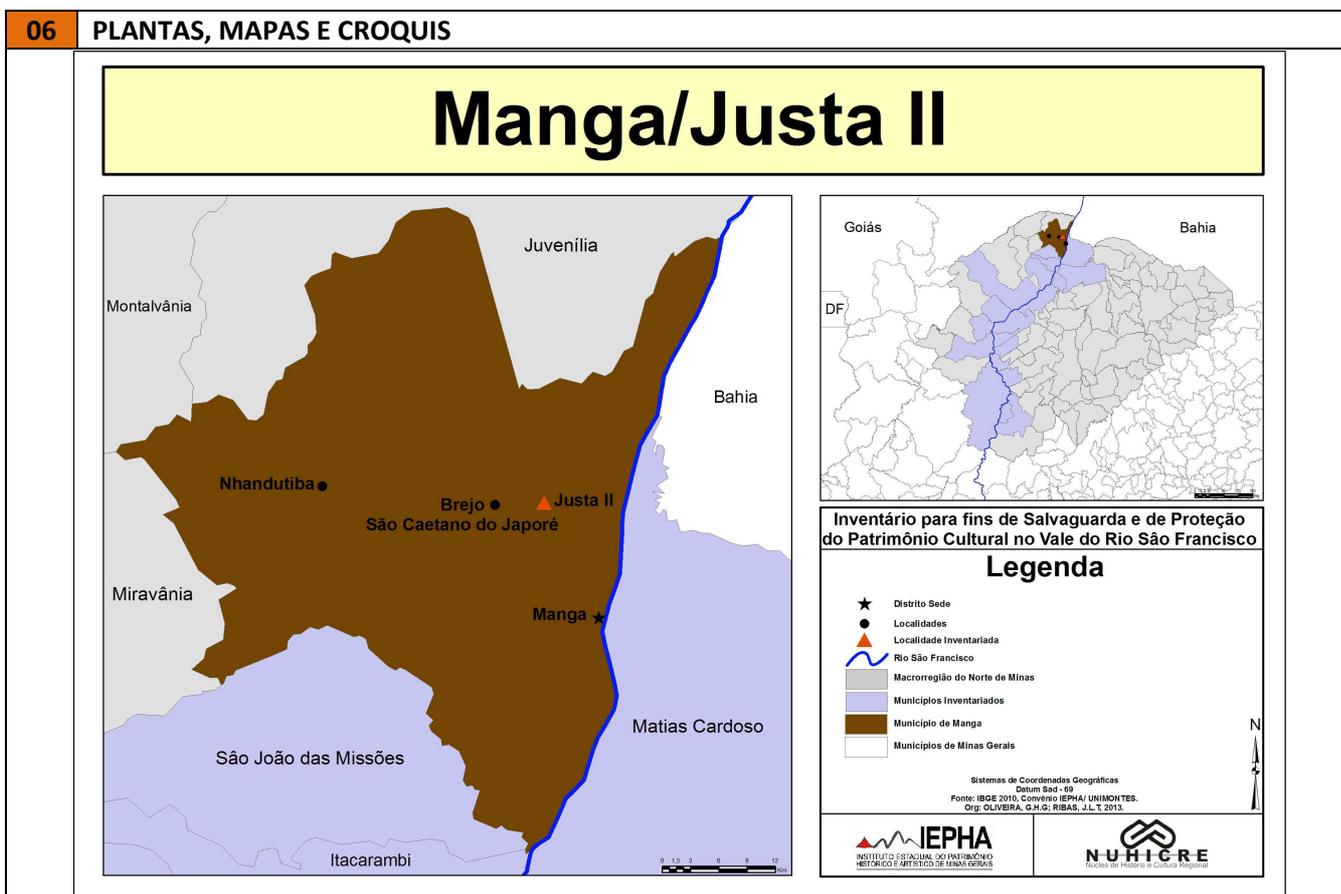
Para realizar a ocupação desses espaços era necessário, porém, realizar o recuo dos indígenas que eram encontrados em grupos diversos e em grande número. Essa tarefa foi destinada aos bandeirantes Matias Cardoso, Antônio Gonçalves Figueira e Januário Cardoso. A formação e “povoamento” do território que abrange as terras do município de Manga, de acordo com Pereira (2004), estão vinculados ao nome de Antônio Gonçalves Figueira, seu fundador. Figueira fundou o arraial de São Caetano do Japoré, instalando no mesmo um engenho de rapadura (IBGE, 2012). De acordo com (BARBOSA, 1995, *apud* SOUZA, 2008), o referido arraial foi fundado ainda na primeira metade do século XVIII. O local era concentração de grandes pastos, daí a origem do nome do município; as atividades pastoris expandiram-se no local. Durante parte dos anos de 1800, Manga também esteve vinculada à história de Manuel Nunes Viana.

Área de entreposto comercial, com economia fundamentada na agricultura e atividade pastoril, as terras que compõem o atual território de Manga receberam muita mão de obra escrava e foi reduto de negros fugitivos. Desenvolveu-se com base nas economias supracitadas, tendo o curso do Rio São Francisco como rota. A formação administrativa do município, bem como suas transformações territoriais, pode ser evidenciada por meio de dados presentes no (IBGE, 2012). Inicialmente, por meio da Lei Estadual nº 2, de 14 de setembro de 1892, foi criado o Distrito de São Caetano do Japoré, com sede no mesmo local que o denomina e integrado ao quadro administrativo do município de Januária. Posteriormente, a Lei nº 843, de 7 de setembro de 1923, criou o município de Manga, instalado em 19 de outubro de 1924. Ao ser criado, o município era composto por três distritos, a saber: Manga (antigo São Caetano do Japoré), Japoré e Matias Cardoso (Morrinhos). A comunidade de Justa II está inserida na zona rural do distrito de Manga e, atualmente, é reconhecida como Comunidade Remanescente Quilombola, com base na Instrução Normativa nº 57, de 20 de Outubro de 2009 (BRASIL, 2009) que conceitua – de acordo com o Art. 3º – “como Comunidade Remanescente Quilombola os grupos étnico-raciais, segundo critérios de autodefinição, com trajetória histórica própria, dotados de relações territoriais específicas, com presunção de ancestralidade negra relacionada com a resistência e opressão histórica sofrida”. Segundo o Art. 4º da referida Instrução Normativa, consideram-se terras ocupadas por Comunidades Remanescentes Quilombolas aquelas que são usadas para a garantia física, social, e cultural dessas comunidades. Atendendo aos requisitos necessários, por meio da publicação de 12/05/2012, no Diário Oficial da União, a Comunidade de Justa II foi reconhecida como Comunidade Remanescente Quilombola.

**05 CRONOLOGIA**

Data	Evento
Primeira metade do Século XVIII	Fundação do Arraial de Brejo São Caetano do Japoré
14/09/1892	Por meio da Lei nº 2/1892 foi criado o Distrito de Brejo São Caetano do Japoré, vinculado ao município de Januária.
07/09/1923	O distrito de Brejo São Caetano do Japoré, vinculado a Januária, passa a compor a formação territorial do então município de Manga, criado por meio da Lei 843/1923, e composto por três distritos: Manga (sede) – (antigo distrito Brejo São Caetano do

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		LOCALIDADE
	Japoré), Japoré, Matias Cardoso (antigo Morrinhos).	
19/10/1924	Instalado o município de Manga.	
12/05/2012	Por meio de publicação no Diário Oficial da União, a Comunidade de Justa II é reconhecida como Comunidade Remanescente Quilombola.	



**07 LEGISLAÇÃO**

**Instrumentos de Proteção Ambiental e Patrimonial e de Planejamento**

Lei Nº 1549, de 28 de novembro de 2001, lei de proteção do patrimônio cultural e de criação do conselho municipal de proteção do patrimônio cultural. Regimento interno do conselho aprovado em 22 de abril de 2001.

Setor municipal de proteção do patrimônio cultural vinculado à Secretaria Municipal de Educação.

**08 RECOMENDAÇÕES**

Na Comunidade de Justa II, encontramos algumas manifestações culturais distribuídas em várias categorias. Há uma riqueza de tradições ligadas ao contexto cultural e histórico do Rio São Francisco e seus sertanejos. As tradições presentes na Comunidade são repassadas às gerações mais novas, o que promove a continuidade das mesmas. Observamos, no entanto, a necessidade de maior divulgação das manifestações culturais realizadas bem como educação e conscientização sobre a história e identidade do povoado, que agora se constitui como remanescente quilombola. Detectada essa carência, recomendamos:

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	LOCALIDADE
1 - Desenvolvimento de projetos, principalmente nos ambientes escolares, sobre a importância do Rio São Francisco em questões culturais, ambientais, econômicas e sociais, realizando assim a educação patrimonial. 2 - Desenvolver ações de divulgação e valorização da cultura e tradições desenvolvidas na Comunidade de Justa II, dando destaque ao ritual de Encomendação das Almas, pois esse mantém características bem tradicionais aos rituais realizados por gerações passadas. 3 - Desenvolver documentários audiovisuais sobre as manifestações culturais presentes na comunidade como forma de valorização e registro das tradições locais e como meio de divulgação das mesmas. 4 - Fazer o registro fotográfico da comunidade e suas manifestações culturais, para fins de registro e criação de um acervo.	

<b>09</b>	<b>DOCUMENTOS ANEXOS</b>
	<b>Fotografias</b>
Figura 1: IPAC_Manga_Localidade_Justall_Mapa_Nuhicre_Iepha	
	<b>Bens Culturais Inventariados</b>
Celebração: Encomendação das Almas e Incelenças; Modos de Fazer: Benzeção.	
	<b>Contatos</b>
Francisco e Manuel Pinto – Comunidade Justa II (Encomendação das Almas).	
	<b>Numeração das Fichas de Identificação de Bens</b>
5323 – Rito Encomendação das Almas 5325 – Rito Benzeção 5320 – Incelença	

<b>10</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
ALENCAR, N. F. <i>Eixos de Desenvolvimento: As cidades, os vapores e as locomotivas no norte de Minas Gerais</i> . 2012. 153 f. Dissertação (Mestrado) – Pós-Graduação em Desenvolvimento Social, Universidade Estadual de Montes Claros, Montes Claros. 2012.	
ALKMIM, Carlos Diamantino. <i>Sabor de Manga</i> . Crônicas. Belo Horizonte: Oficina gráfica editora e publicidade Ltda., 1999.	
AZEVEDO, Almir Sabino de. <i>Montalvão e Montalvânia: não há como esquecer</i> . Brasília: Ed. Do autor, 2002.	
BELÉM, Ronaldo Alves. <i>Zoneamento ambiental e os desafios da implementação do Parque Estadual Mata Seca, Município de Manga, Norte de Minas Gerais</i> . Belo Horizonte: Universidade Federal de Minas Gerais, 2008. (Dissertação de Mestrado). Disponível em: < <a href="http://www.bibliotecadigital.ufmg.br/dspace/handle/1843/MPBB-7FCMWK/disserta">www.bibliotecadigital.ufmg.br/dspace/handle/1843/MPBB-7FCMWK/disserta</a> >. Acesso em 03 mar. 2013.	
INCRA. Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária. <i>Instrução Normativa nº 57/2009</i> . Brasília: 2009. Disponível em: < <a href="http://www.incra.gov.br/index.php/institucional/legislacao--/atos-internos/instrucoes/file/243-instrucao-normativa-n-57-20102009">www.incra.gov.br/index.php/institucional/legislacao--/atos-internos/instrucoes/file/243-instrucao-normativa-n-57-20102009</a> >. Acesso em 22 ago. 2013.	
COSTA, J. B. A. <i>Mineiros e baianos: englobamento, exclusão e resistência</i> . 2003. 335 f. Tese (Doutorado em Antropologia) – Instituto de Ciências Sociais, Universidade de Brasília, Brasília. 2003.	
HOLANDA, Sérgio Buarque de. <i>Raízes do Brasil</i> . 4 ed. Brasília: UNB, 1963.	
HOLANDA, Sérgio Buarque de. <i>Caminhos e fronteira</i> . 3 ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.	
IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Manga – MG – Histórico. In: <i>IBGE Cidades@</i> . 2012. Disponível em: < <a href="http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1">http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1</a> >. Acesso em: 04 dez. 2012.	
LACERDA, Carlos. <i>Desafio e Promessa: O Rio São Francisco</i> . Rio de Janeiro: Distribuidora Record, 1964.	

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	LOCALIDADE
PASSARELLI, Ulisses. <i>Encomendação das almas</i> : um rito em louvor aos mortos. In: Revista do Instituto Histórico e Geográfico de São João del-Rei. São João del-Rei: IHG de São João del-Rei, 2007. v 12. Disponível em: < <a href="http://www.ihgsaojoaodelrei.org.br/anexos/artigos/ulisses_passarelli/artigo_07.pdf">http://www.ihgsaojoaodelrei.org.br/anexos/artigos/ulisses_passarelli/artigo_07.pdf</a> >. Acesso em 09 mar. 2013.	
PEREIRA, Antônio Emílio. <i>Memorial Januária</i> : terras, rios e gente. Belo Horizonte: Mazza Edições, 2004.	
RIBEIRO, Loredana M. R. <i>O Salvador político e a cidade ideal</i> : mito e utopia no extremo Norte de Minas Gerais (1950-1980). Dissertação de Mestrado/Universidade Estadual de Campinas – São Paulo. 2001.	
SOUZA, Laura de Mello. <i>O diabo e a terra de Santa Cruz</i> . São Paulo: Companhia das Letras, 2005.	
SOUZA, Vander Lúcio de. <i>Caminho do boi, caminho do homem</i> : O léxico de Águas Vermelhas – Norte de Minas. 2008 (Dissertação) - Universidade Federal de Minas Gerais – UFMG.	
TAUNAY, Affonso de. <i>Relatos Sertanistas</i> . São Paulo: Livraria Martins Editora S. A. , 1976. Disponível em: < <a href="http://www.seade.gov.br/produtos/bibliotecadigital/view/singlepage/index.php?pubcod=10011595&amp;parte=1">http://www.seade.gov.br/produtos/bibliotecadigital/view/singlepage/index.php?pubcod=10011595&amp;parte=1</a> >. Acesso em 04 out. 2012.	

11	FICHA TÉCNICA	
Fotografia	Não se aplica.	2013
Vídeos	Elis Medrado Viana.	2012
Áudio	Ariely Antunes.	2012
Transcrição	Não se aplica.	-
Levantamento	Nôila Ferreira Alencar, Raquel Helena de Mendonça e Paula, Ariely Antunes, Elis Medrado Viana.	2012
Elaboração	Nôila Ferreira Alencar.	2013
Revisão	Bruna Luísa de Paula, Débora Raiza Rocha, Luis Molinari, Mariana Rabêlo de Farias, Paulo Ricardo Silva Rodrigues.	08/ 2014 02/ 2015
<b>Observações</b>		

<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>CELEBRAÇÕES e RITOS</b>
--	----------------------------

<b>01 IDENTIFICAÇÃO</b>									
Denominação	ENCOMENDAÇÃO DAS ALMAS					IPAC/MG	5323		
Município(s)	Manga	Distrito	Sede						
Endereço	Justa II								
GPS	23k	Long. UTM	589148.00 m E	Lat. UTM	8378525.00 m S	Urbano	Rural	X	



**Figura 1:** Membros da procissão ajoelhados em oração durante trajeto na estrada da Justa II em direção ao Brejo São Caetano do Japoré.

Fonte: Acervo Edvan Bringel/2012.

<b>Categoria</b>	<b>Ritos</b>				
Tipologia da Atividade	Atividade Ritual				
Denominação	Encomendação das Almas				
Outras denominações	Recomendação das Almas; Lamentação das Almas; Procissão das Almas; Folia das Almas.	<b>Nível de integração</b>			
		Comunidade	X	Oficial	Intercomunitária
<b>PERIODICIDADE</b>					
Início	Na sexta-feira que antecede o Domingo de Ramos.				
Fim	Sexta-feira da Paixão				

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		CELEBRAÇÕES e RITOS
Calendário Litúrgico	Quaresma e Semana Santa	
Invocação	Almas, Nossa Senhora do Carmo, Nossa Senhora das Dores, São Miguel e Deus.	
Observação das Datas		
<b>DESCRIÇÃO DA PERIODICIDADE</b>		
Tradicionalmente as procissões do ritual de Encomendação das Almas ocorrem no município de Manga, na Comunidade de Justa II, todos os anos durante o período da quaresma e Semana Santa. Iniciam-se na sexta-feira que antecede o Domingo de Ramos, antes da Semana das Dores; ou seja, uma semana antes da Semana Santa, encerrando-se na sexta-feira da Paixão, durante a Semana Santa.		

02	HISTÓRICO DA LOCALIDADE
<p>Localizado à margem esquerda do Alto Médio São Francisco a Comunidade de Justa II pertence ao município de Manga. O histórico do “povoamento” da região onde se encontra a referida comunidade está vinculado ao movimento de interiorização do território brasileiro em meados dos séculos XVII e XVIII. A cobiça pelos metais preciosos motivou expedições que buscaram adentrar as terras brasileiras em frentes ao Norte, por baianos e pernambucanos, bem como ao Sul, pelos paulistas. Vinculado às bandeiras paulistas encontra-se o fundador da sociedade pastoril de Morrinhos, o bandeirante Mathias Cardoso, que ao longo do século XVII expandiu o “povoamento” da região norte-mineira às margens do Rio São Francisco, habitadas até então por índios e negros (COSTA, 2003).</p> <p>Para realizar a ocupação desses espaços era necessário, porém, realizar o recuo dos indígenas que eram encontrados em grupos diversos em grande número. Essa tarefa foi destinada aos bandeirantes Mathias Cardoso, Antônio Gonçalves Figueira e Januário Cardoso. A formação e “povoamento” do território que abrange as terras do município de Manga estão vinculados ao nome de Antônio Gonçalves Figueira, seu fundador. Figueiras fundou o arraial de São Caetano do Japoré, instalando no mesmo um engenho de rapadura (IBGE, 2012). De acordo com Barbosa (1995, <i>apud</i> SOUZA, 2008), o referido arraial foi fundado ainda na primeira metade do século XVIII. O fato de o local ser concentração de grandes pastos deu origem ao nome do município; as atividades pastoris expandiram-se no local.</p> <p>Área de entreposto comercial, com economia fundamentada na agricultura e atividade pastoril, as terras que compõem o atual território de Manga receberam muita mão de obra escrava, bem como foi reduto de negros fugitivos. A Comunidade de Justa II é atualmente reconhecida como Comunidade Remanescente Quilombola, com base na Instrução Normativa nº 57 de 20 de Outubro de 2009 (BRASIL, 2009), que conceitua de acordo o Art. 3º, “como Comunidade Remanescente Quilombola os grupos étnico-raciais, segundo critérios de autodefinição, com trajetória histórica própria, dotados de relações territoriais específicas, com presunção de ancestralidade negra relacionada com a resistência e opressão histórica sofrida”. No Art. 4º da referida Instrução Normativa, consideram-se terras ocupadas por Comunidades Remanescentes Quilombolas aquelas que são usadas para a garantia física, social, e cultural dessas comunidades. Atendendo aos requisitos necessários, por meio da publicação no dia 12/05/2012, no Diário Oficial da União, a Comunidade de Justa II foi reconhecida como Comunidade Remanescente Quilombola.</p>	

03	ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS
<p>A Encomendação ou Recomendação das Almas constitui-se em ritual cultural e religioso de penitência pela libertação das almas que estão no purgatório. Realizado há mais de cem anos na Comunidade de Justa II, o rito tem suas origens vinculadas à cultura da Península Ibérica, composta por Portugal e Espanha. Segundo Paes (2007), possivelmente a Encomendação das Almas foi trazida para a América Portuguesa por parte dos jesuítas em meados do século XVI, com o intuito de introduzir a doutrina cristã disciplinadora do “pecado mortal”, do purgatório e de um Deus punitivo (p. 41).</p>	

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****CELEBRAÇÕES e RITOS**

O ritual era praticado durante as madrugadas da quaresma, período de quarenta dias posterior ao Carnaval, a começar da quarta-feira de cinzas. Durante esse período os fiéis permaneciam lamentosos, reflexivos e recatados. Era nesse tempo, impregnado pelo imaginário barroco de morte, transgressão e súplica, que os penitentes rogavam pelas almas perdidas no purgatório, para que elas encontrassem o caminho do céu, alcançando sossego e alívio de suas penas. Para além disso, os encomendadores utilizavam o ritual para alertar os vivos a corrigirem seus erros em vida e também como forma de obter graças divinas.

O ritual iniciava-se quando grupos de pessoas saíam pelas ruas, rezando com cantos lúgubres, penosos e fúnebres, alimentando as almas com suas orações, pois segundo a crença, as almas, assim como o corpo, necessitam de alimento. Na sua forma mais primitiva, a Encomendação das Almas contava com grupos de homens penitentes que realizavam a autoflagelação com o uso de chicotes, jejuns e abstinências sexuais.

Nos registros de Saint-Hilaire (*apud*, PASSARELI, 2007) pode-se identificar manifestações de grupos de penitentes em procissões, batendo matracas nas regiões mineiras, sem a presença de sacerdotes, cantando com vozes apazíveis. Os grupos que faziam o ritual geralmente eram compostos apenas por homens adultos. Em outras regiões havia a presença de mulheres, mas nunca de crianças. Na maioria dos lugares os penitentes utilizam a matraca e os lençóis brancos sobre o corpo, cobrindo inclusive a cabeça.

Atualmente a tradição ainda é realizada em algumas regiões de Minas Gerais, embora já escassa. Em alguns lugares, o ritual é classificado como assombroso e pavoroso, gerando na população tanto o sentimento de fé, respeito e admiração, quanto o de seriedade, medo e temor. O grupo de Encomendação presente no Povoado de Justa II, mantém suas origens vinculadas à raiz do rito, saindo nas madrugadas do período quaresmal, rogando pela alma dos amigos e parentes que já se foram, por todas as almas do purgatório, pelas dos cemitérios, dos afogados, dos assassinados, entre outras.

Tradicionalmente o grupo de encomendadores de Justa II é misto com a presença de homens e mulheres a partir dos 18 anos e da matraca. Não contavam com a presença de padres e começavam a se reunir às oito horas da noite, como é feito ainda hoje. Desde essa época não usavam os cantos, apenas as rezas. Eles saíam e ainda saem do seu povoado em direção ao Povoado de São Caetano Japoré, por estrada de terra, em silêncio ou com rezas baixas, sem tocar seus instrumentos, encerrando a caminhada no cemitério. Seguiam a mesma estrutura praticada desde os primórdios, quando as pessoas não abriam os bares, não conversam nem riam durante a procissão. Hoje o grupo reza pela estrada e encerra o caminho na Igreja.

Segundo o Senhor Basílio Pinto Almeida, um dos principais encomendadores de Justa II, hoje com 74 anos, a Encomendação das Almas é uma tradição da região. Afirma que anteriormente o grupo era constituído por um grande número de pessoas e foi diminuindo ao longo dos anos, mas diz que o rito ainda é praticado anualmente.

**04 DESCRIÇÃO****Preparativos**

Os homens e mulheres que participam do ritual de Encomendação das almas saem de suas casas carregando seu lençol branco, e se reúnem no local definido para concentração, geralmente na casa de um dos organizadores, aproximadamente às oito horas da noite. Estando todos reunidos, se vestem com o lençol, cobrindo todo o corpo, deixando somente o rosto exposto. Os organizadores são responsáveis por conduzir a matraca e a cruz. Antes de saírem em procissão, rezam orações como Pai-Nosso, Ave-Maria, Credo, entre outras, e iniciam a procissão.

**Desenvolvimento**

A Encomendação das almas acontece ao longo de oito dias. Nesse período saem em procissão durante a noite, evocando as almas. Em todos os dias de procissão, eles realizam o mesmo ritual: encontram-

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**CELEBRAÇÕES e RITOS**

se, cobrem-se de branco e fazem as orações antes de saírem em oração pelas estradas. As orações realizadas figuram como uma forma de invocar as almas a seguirem a procissão, pois creem que elas também participam. O ritual inicia-se seguindo pelas estradas entre Justa II e Brejo São Caetano do Japoré, conduzido pelos organizadores. Durante o percurso, os participantes continuam as orações e rezam também Incelenças. Atualmente, na Encomendação das Almas da Comunidade de Justa II não há a presença de velas nem de outros instrumentos musicais além da matraca. Assim, os penitentes seguem em procissão ao som da matraca, e contam apenas com a luz emitida pela lua cheia, frequente na Semana Santa.

Os encomendadores param em algumas estações, como cemitérios, igrejas e casa, dando seguimento à caminhada. No último dia, o ritual inicia-se às sete horas da noite e termina por volta das duas horas da madrugada, tendo como último ponto de parada a Igreja de Brejo São Caetano do Japoré, onde um grupo de fiéis em vigília aguarda a chegada da procissão. Quando a procissão chega à igreja, o grupo em espera canta com a procissão; os penitentes retiram as vestes brancas e as pessoas se abraçam e se cumprimentam.

**Transformações e permanências**

O desenvolvimento do ritual mantém características tradicionais. Há mudanças no trajeto percorrido pelos penitentes, devido especialmente as transformações ocorridas na própria estrada. Se anteriormente no percurso não havia interferências, atualmente há o tráfego de carros e de pessoas que não fazem parte do grupo, embora ainda seja muito irrisório. Essa situação é observada por algumas pessoas como desrespeito ao ritual, pois em sua essência, a Encomendação das Almas deve ser tratada com extremo temor e seriedade, sem interferência alguma e com muito silêncio. Carregam a tradição dos tempos passados de não utilizarem velas nem instrumentos musicais, a não ser a matraca, e realizam rezas e incelenças. Percebe-se ainda que os encomendadores mais velhos não conseguem acompanhar o trajeto pela dificuldade de locomoção, pois a distância é longa e escura. Outra modificação existente é a do último ponto de encontro, que antes era do cemitério e atualmente é na Igreja.

**05 ESPAÇOS PARA A REALIZAÇÃO DA CELEBRAÇÃO**
**Descrição do espaço da celebração**

O ritual é realizado nas estradas que ligam a Comunidade da Justa II ao Brejo São Caetano do Japoré, passando pela Igreja de Santo Antônio, pelo cemitério, finalizando na Igreja de Brejo São Caetano do Japoré.

A Comunidade da Justa II, local de onde parte a procissão, é caracterizada como Comunidade de Remanescentes Quilombolas. As estradas que ligam Justa II ao Brejo São Caetano são marcadas pela ausência de asfalto ou cascalho, mantendo apenas as aberturas realizadas pelos homens. O caminho é escuro e relativamente deserto; a luz que guia os penitentes se restringe apenas a “claridade” parcial oferecida pelas noites de lua cheia. A iluminação artificial é encontrada somente quando se avista uma fazenda ou pequenas propriedades distribuídas pelo percurso.

A Igreja de Santo Antônio está localizada em Justa II, o cemitério fica situado em meio à zona rural e a Igreja de Brejo São Caetano do Japoré encontra-se no centro do povoado, que leva o nome da Igreja. É caracterizada pelo seu belo e antigo altar-mor com características barrocas. A estrutura original foi demolida, e outra foi reconstruída inspirada na igreja anterior.

**Croquis**

Não há.

**06 ÁREA DE ABRANGÊNCIA**

Comunidade		Município		Região	X	Estado		Nacional	
Observação	Realizado no município, porém em localidade específica – Comunidade de Justa II.								

**Participação turística**

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**CELEBRAÇÕES e RITOS**

Não há elementos turísticos no ritual. E, embora a Encomendação já tenha sido observada por alguns espectadores que inclusive registraram as procissões, o rito geralmente não é acompanhado por turistas.

**07 ELEMENTOS RELACIONADOS**

Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD./ IPAC
Matraca	Instrumento Musical	Instrumento de Percussão		
Cruz de Madeira	Artefato	Atributo Sagrado	Cruz	
Incelença	Atividade Ritual	Rito Fúnebre		5320

**08 MODELO DE ORGANIZAÇÃO**

TIPO	Comitê	Instituição	Irmandades/ Confrarias	Associação	Outros	x
Denominação	Encomendação das Almas					
Descrição	A organização da celebração fica sob a responsabilidade dos penitentes. Eles são os responsáveis pela mobilização da comunidade para realização da procissão. Como organizadores, são também responsáveis por conduzir a cruz e a matraca tomando a frente do grupo, conduzindo a procissão.					
Organizadores e Financiadores						
Tipo	Particular					
Organizadores	À época da elaboração da ficha: Francisco Pinto e Manoel Pinto.					
Financiadores	Nos últimos dois anos, o professor Edivan Bringel, atuante na Escola de Brejo São Caetano do Japoré, acompanha a celebração, registrando-a. Ele também os ajuda na indumentária.					

**09 COMENTÁRIOS**
**Comentários dos entrevistados**

“(A Encomendação das Almas) É no período da quaresma, começava três dias antes da Semana das Dô e a Semana Santa toda. [...] E tudo fazia parte de uma tradição.”

“[...] a roupa é comum, agora tinha um lençol branco. Tem lençol, coberto o corpo todo. Tem uma cruz, uma matraca.”

“No começo os dias era as três horas, agora no derradeiro dia, na Sexta-feira da Paixão começava umas sete horas e ia até duas horas da manhã.”

“Antigamente tinha muita gente. Hoje não encontra mais povo, mas ainda tem.”

Basílio Pinto Almeida

**Comentários do elaborador**

O ritual de Encomendação das Almas da Comunidade de Justa II é uma manifestação realizada somente nas noites e madrugadas da Quaresma e da Semana Santa. Nas pesquisas, entrevistas e relatos foi possível observar a fé, o respeito e ar temeroso que o rito exerce sobre a população e os penitentes que o praticam. Vestidos com lençóis brancos, guiados à frente por uma cruz e ao som de uma matraca o grupo segue pelas estradas apenas pela luz da lua cheia, lembrando as almas que os acompanham.

Há anos os penitentes da Comunidade de Justa II realizam o ritual buscando alimentar as almas que necessitam de orações. A celebração da Encomendação se mantém de geração em geração, contando com a presença de jovens da Comunidade. Percebeu-se ainda que a Encomendação das Almas é um elemento muito presente na memória dos penitentes, principalmente daqueles que não participam mais ativamente do ritual.

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		CELEBRAÇÕES e RITOS	
<b>Elementos significativos relacionados</b>			
<p>A Encomendação das almas apresenta relação com diversos elementos que expressam e compõem o ritual, entre eles: a indumentária, composta pelos lençóis brancos que remetem à imagem figurativa das almas; a grande cruz, que “guia” a procissão e a matraca, que representa o som do sacrifício, de sofrimento e da morte.</p>			
<b>Crenças Associadas</b>			
<p>Muitos acreditam que no momento em que a procissão sai, as almas percorrem o caminho juntamente com os encomendadores. Por isso creem que quem não participa não pode olhar, e que os encomendadores não podem olhar para trás, para que não vejam as almas. Os participantes confiam que as almas presas no purgatório necessitam de alimento espiritual e iluminação, e que é por meio das suas procissões e penitências realizadas durante a Quaresma, que elas encontrarão caminho e repouso. Muitos também acreditam que o ritual é uma forma de se pagar pelos pecados.</p>			
<b>Identidades construídas em torno da atividade</b>			
<p>Imbuídos de um sentimento penitencial e solidário, os encomendadores criam uma identidade lúgubre e lamentosa durante o ritual. O temor, o respeito e observância são característicos tanto daqueles que praticam o rito, quanto dos que assistem. Outra identidade construída é a de mantenedor da tradição, visto que são os responsáveis por perpetuar a celebração. Nesse entendimento, se unem em torno do conhecimento e da prática, mantendo a fé e a Encomendação das almas vivas.</p>			
<b>Significados socioeconômicos</b>			
<p>Não se aplica.</p>			
<b>Significados Simbólicos</b>			
<p>No ritual de encomendação das almas a maioria dos elementos são simbólicos. No período em que a manifestação ocorre, o imaginário da população é marcado por uma série de simbologias, presentes nas músicas, no som da matraca, nas vestimentas, nas crenças, entre outros. A particularidade do ritual, que traz elementos religiosos e seculares, faz com que os participantes interpretem o mundo real através do mundo espiritual, o que os faz crer que as almas perdidas na terra precisam ir para o céu. O mistério, as aparições sobrenaturais, o sentimento de pavor e ao mesmo tempo de solidariedade permeiam são aspectos constantes em todos os momentos do ritual.</p>			
<b>Possibilidade de Continuação</b>			
<p>A Encomendação das Almas tem se tornado cada vez mais escasso em todo o país, mas a comunidade de Justa II preserva a tradição, mesmo com rupturas e permanências, processo comum nas manifestações culturais que resistem ao tempo. Na região identificou-se que o número de participantes diminuiu bastante. E, embora em menor proporção, os penitentes seguem renovando-se e garantindo a continuidade por meio da participação de jovens que dão seguimento à tradição da comunidade, e por meio da fé.</p>			
<b>Plano de ação</b>			
<p>Realizar documentário audiovisual sobre a celebração, que possibilitará o registro e a salvaguarda da tradição de origem secular ainda vigente na Comunidade da Justa II. Indica-se ainda que seja feito o inventário da matraca. O instrumento utilizado somente no ritual é o responsável por promover o som característico da procissão, envolvendo o imaginário de um ambiente sobrenatural.</p>			

10 ENTREVISTADOS									
01	Nome	Basílio Pinto de Almeida				Tipo	Ex-Organizador		
	Nascimento	28/ Salgueiro - PE /1935	Sexo	M	Idade	65	Registro Sonoro Visual	X	
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber).									
Seu Basílio foi um dos organizadores da Encomendação das almas. Quando o era, utilizava lençóis brancos e conduzia a									

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**CELEBRAÇÕES e RITOS**

procissão.

Contato Comunidade Justa II

02	Nome	Edivan Brindel			Tipo	Benzeadeira	
	Nascimento	Manga-MG	Sexo	M	Idade	38	Registro Sonoro visual
							X
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber).							
Encomendadora utiliza lençóis brancos durante o ritual.							
Contato		Escola Estadual de Brejo São Caetano do Japoré (38) 36154011					

**11 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRAFICA**

**Figura 2:** Organizadores à frente com a matraca e cruz.

**Fonte:** Edivan Brindel/ 2012.

**Figura 3:** Penitentes ajoelhados em oração.

**Fonte:** Edivan Brindel/ 2012.

**Figura 4:** Vista da procissão do ritual.

**Fonte:** Acervo particular: Edivan Brindel/2012.

**Figura 5:** Fiéis aguardando a procissão.

**Fonte:** Acervo particular: Edivan Brindel/2012.

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**CELEBRAÇÕES e RITOS**

**Figura 6:** Igreja de São Caetano do Japoré.

**Fonte:** IEPHA/MG 2012.

**12 DOCUMENTOS ANEXOS**

Fotografias	Figura 1: IPAC_5323_Manga_EAlma_Nuhicre_iepha (21) Figura 2: IPAC_5323_Manga_EAlma_Nuhicre_iepha (1) Figura 3: IPAC_5323_Manga_EAlma_Nuhicre_iepha (2) Figura 4: IPAC_5323_Manga_EAlma_Nuhicre_iepha (22) Figura 5: IPAC_5323_Manga_EAlma_Nuhicre_iepha (20) Figura 6: IPAC_5323_Manga_EAlma_Nuhicre_iepha (3)
Vídeos	Não se aplica.
Áudio	Áudio 1: Entre_IPAC_5323_Manga_EAlma_BAlmeida_Nuhicre_iepha_21Jul12 Áudio 2: Entre_IPAC_Manga_Localidade_EBringel_Nuhicre_iepha_2012

**13 REFERÊNCIAS**

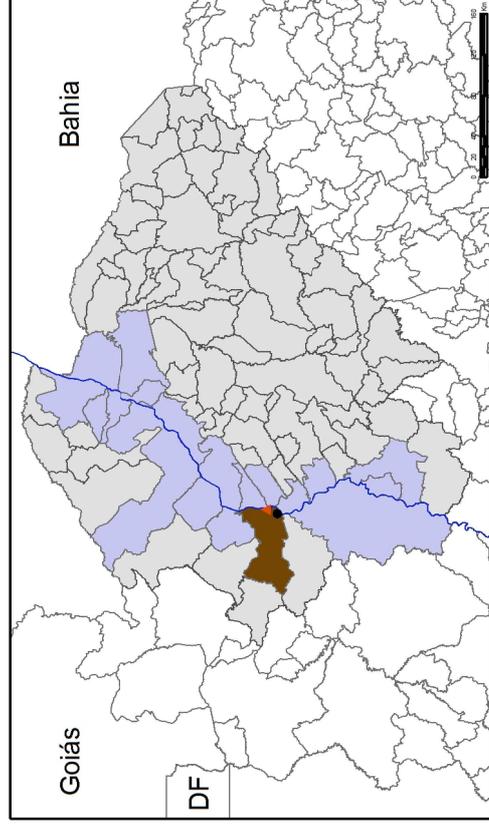
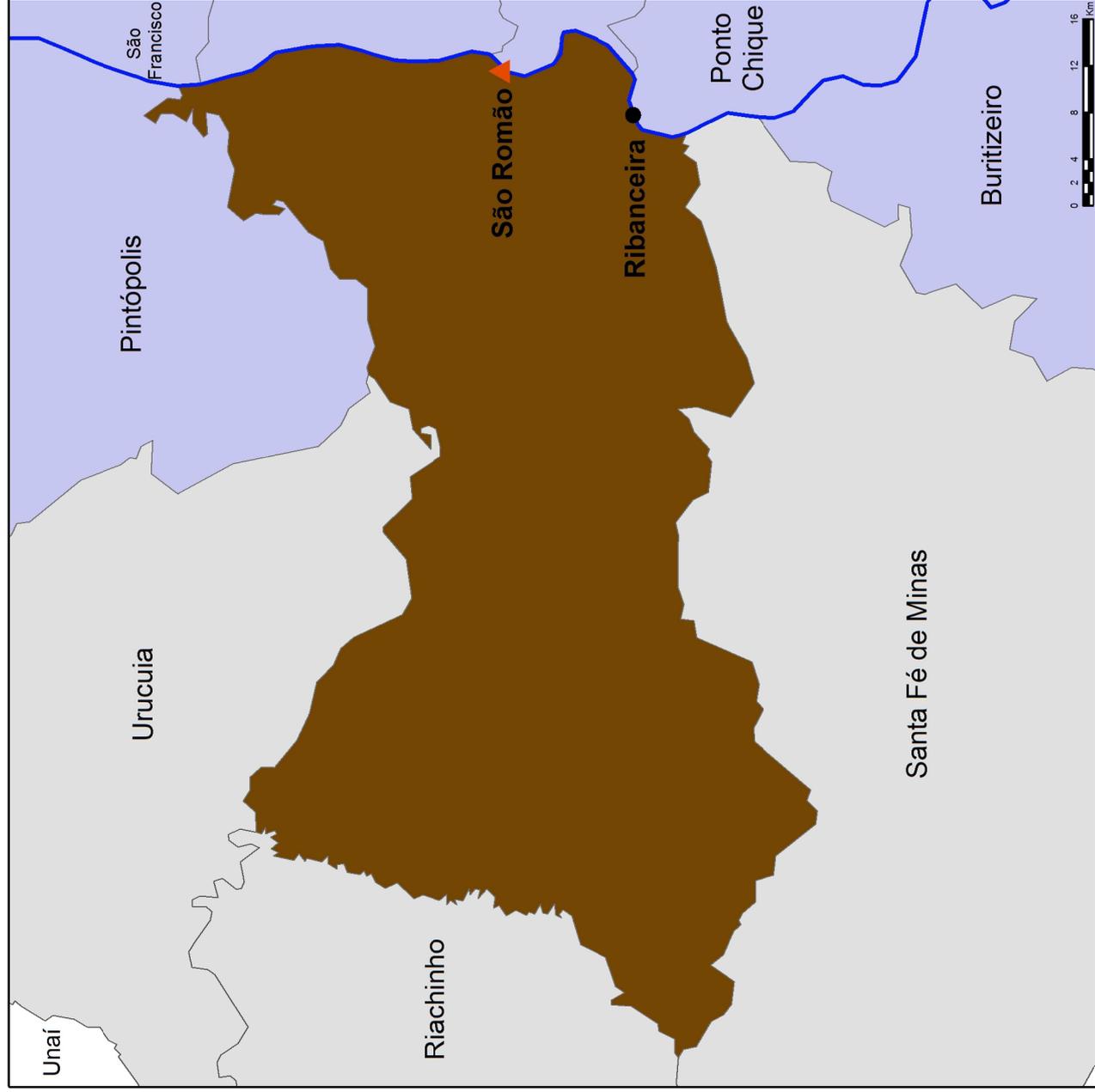
BRASIL. <i>Instrução Normativa nº 57/2009</i> . Brasília: Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária-INCRA.2009. Disponível em: < <a href="http://www.incra.gov.br/index.php/institucional/legislacao--/atos-internos/instrucoes/file/243-instrucao-normativa-n-57-20102009">www.incra.gov.br/index.php/institucional/legislacao--/atos-internos/instrucoes/file/243-instrucao-normativa-n-57-20102009</a> >. Acesso em 22 ago. 2013.
COSTA, João Batista de Almeida. <i>Mineiros e baianos: englobamento, exclusão e resistência</i> . 2003. Tese (Doutorado em Antropologia) – Instituto de Ciências Sociais, Universidade de Brasília, 2003.
DIAMANTINO, Deniston. <i>Encomendação das Almas</i> . (documentário). Brasil: Opará vídeos, 1997.
HOLANDA, Sérgio Buarque de. <i>Raízes do Brasil</i> . 4 ed. Brasília: UNB, 1963.
HOLANDA, Sérgio Buarque de. <i>Caminhos e fronteira</i> . 3 ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	CELEBRAÇÕES e RITOS
<p>PAES, Gabriela Segarra Martins. <i>A “Recomendação das Almas” na Comunidade Remanescente de Quilombo de Pedro Cubas</i>. 2007. Dissertação (Mestrado em História) – Universidade de São Paulo.</p>	
<p>PASSARELLI, Ulisses. <i>Encomendação das almas: um rito em louvor aos mortos</i>. In: Revista do Instituto Histórico e Geográfico de São João Del-Rei. São João Del-Rei: IHG de São João Del-Rei, 2007. v 12. Disponível em: &lt;<a href="http://www.ihgsojoaodelrei.org.br/anexos/artigos/ulisses_passarelli/artigo_07.pdf">http://www.ihgsojoaodelrei.org.br/anexos/artigos/ulisses_passarelli/artigo_07.pdf</a>&gt;. Acesso em 09 mar. 2013.</p>	
<p>PEDREIRA, Carolina. <i>Reza não é música: a lamentação das almas na Chapada Diamantina</i>. In: Revista Iluminuras. n 25, v 11, 2010. Disponível em: &lt;<a href="http://seer.ufrgs.br/iluminuras/article/view/15532">http://seer.ufrgs.br/iluminuras/article/view/15532</a>&gt;. Acesso em: 23 de abril de 2013.</p>	
<p>RIBEIRO, Loredana M. R. <i>O Salvador político e a cidade ideal: mito e utopia no extremo Norte de Minas Gerais (1950-1980)</i>. Dissertação de Mestrado/Universidade Estadual de Campinas – São Paulo. 2001.</p>	
<p>PINTO, Basílio. <i>Encomendação das Almas</i>. [julho, 2012]. Projeto Inventário Para Fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco. Povoado de Justall. Entrevista concedida a Elis Medrado Viana; Nôila Ferreira Alencar; Raquel Helena de Mendonça e Paula. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.</p>	
<p>BRINGEL, Edvan. <i>Encomendação de Almas</i>. [julho, 2013]. Projeto Inventário Para Fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco. Manga-MG. Entrevista concedida a Nôila Ferreira Alencar. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.</p>	

14	FICHA TÉCNICA	
Fotos	Edivan Bringel.	2012
Vídeos	Elis Medrado Viana.	2012
Áudio	Ariely Antunes; Nôila Ferreira Alencar.	2012
Transcrição	Caroline Marques Flávio; Nôila Ferreira Alencar.	2013
Levantamento	Nôila Ferreira Alencar, Raquel Helena de Mendonça e Paula, Ariely Antunes, Elis Medrado Viana.	2012
Elaboração	Nôila Ferreira Alencar.	2013
Revisão	Bruna Luísa de Paula, Débora Raiza Rocha, Luis Alves, Luis Molinari, Mariana Rabêlo de Farias, Andrezza Alves Velloso.	2013 2014 02/ 2015 29/06/2015
<b>Observações</b>		

# São Romão

# SÃO ROMÃO



## Inventário para fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco

### Legenda

- Localidade
- ▲ Localidade Inventariada
- ~ Rio São Francisco
- Macrorregião do Norte de Minas
- Municípios Inventariados
- Município de São Romão
- Municípios de Minas Gerais

Santa Fé de Minas

Sistemas de Coordenadas Geográficas  
Datum: Sad - 69  
Fonte: IBGE 2010, Convênio IEPHA/ UNIMONTES.  
Org: OLIVEIRA, G.H.G.; RIBAS, J.L.T, 2013.

**IEPHA**  
INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMÔNIO  
HISTÓRICO-ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS

**NUHIGRE**  
Núcleo de História e Cultura Regional

## Bens Culturais e Contatos – São Romão

-  Acervo da Biblioteca Municipal Dr. Argemiro José Leite
-  Acervo de antiguidades. Bens móveis, recolhido por Júlio César para constituir o museu da cidade.
-  Arquivo da Paróquia de São Romão
-  Arquivo do Cartório de Registros
-  Arroz com Pequi
-  Banda 07 de Setembro – Mário Almeida Torres
-  Batizal
-  Batuque da Ernestina
-  Batuquim Vai Abaixo? Ele não vai não!
-  Bolo de Farinha de Jatobá
-  Bumba meu Boi – Maria da Conceição e Gomes Moura
-  Buritizinho / Capim Branco
-  Caboclo
-  Câmara Municipal de São Romão. Avenida Newton Gonçalves Pereira, 337. São Romão/MG. (38) 3624-1217
-  Capão Cinza
-  Capela do Balneário
-  Casa da Cultura
-  Casa de Cultura (Antiga Cadeia Pública)
-  Cavalhada José Aluizio Peixoto da Silva
-  Cinco Buritis
-  Congada – José Geraldo Pereira Mendonça
-  Corpus Christi
-  Doce de Buriti
-  Escuro (Ilhota)
-  Extrema / Escuro
-  Festa Cívica em Comemoração do Aniversário da Cidade
-  Festa de Nossa Senhora da Abadia
-  Festa de Nossa Senhora do Rosário
-  Festa do Boi
-  Festa do Divino Espírito Santo
-  Festa do Rosário
-  Folia de Reis
-  Foto – Rio São Francisco
-  Fotos – Pastorinhas
-  Galho/Monjolo
-  Gerente de Patrimônio da Prefeitura de São Romão – Cândida Dionísia do Nascimento. Avenida Newton Gonçalves Pereira. São Romão/MG. dccandida@yahoo.com. (038) 3624-1774.
-  Girimunho

- Igreja de Nossa Senhora do Rosário
- Igreja Matriz do Divino Espírito Santo
- Ilustrações do Batuque por Gisele Moura
- Jequi
- Lençóis
- Lenda - Capeta de Bigode
- Licor de Casca com Jatobá
- Malhadinha
- Novilha Brava
- Paçoca de Barú
- Paçoca de Carne de Sol
- Paraterra
- Pastorinhas – Dona Leopoldina
- Pé de Tamarindo
- Peixe com Abóbora
- Praça Quintino Vargas
- Prazil
- Prefeitura Municipal de São Romão. Avenida Newton Gonçalves Pereira, 337. Centro. São Romão/MG. (38) 3624-1477
- Riacho do Mato
- Riacho dos Sales
- Ribanceira
- Rodeio
- Salão Paroquial da Igreja Divino Espírito Santo
- Semana Santa
- Taboquinha
- Tamarindeiro
- Terra Vermelha
- Traçadal
- Tropeiro de Andu
- Vila Risonha

■ Celebrações e Ritos ■ Formas de Expressão ■ Lugares ■ Saberes e Ofícios ■ Localidade ■ Contato

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS						LOCALIDADE		
<b>01 IDENTIFICAÇÃO</b>								
Localidade		SÃO ROMÃO						
Município		São Romão				IPAC/MG		-
Distritos		Sede			Sítio		Médio São Francisco	
GPS	23k	Long.UTM	476047.00 m E		Lat. UTM	8186348.00 m S	Urbano	X Rural
								
<p><b>Figura 1:</b> Igreja Matriz de São Romão.  <b>Fonte:</b> NUHICRE/IEPHA-2013.</p>								

<b>02 REFERÊNCIAS CULTURAIS</b>	
<p>A cidade de São Romão é marcada por um processo de povoamento que remonta a atuação dos bandeirantes em fins do século XVII e começo do século XVIII. Dada a confluência cultural resultante das diversas matrizes brasileiras no município, ela é palco de um relevante acervo relacionado ao Patrimônio Imaterial. De influência africana, ocorrem festas religiosas homenageando Nossa Senhora do Rosário (primeira quinzena de outubro) e o Batuque, que se manifesta nas festas do município e a pedido em outras ocasiões. De origem portuguesa há a festa de Nossa Senhora da Abadia (15 de agosto) e a festa do Divino Espírito Santo (maio ou junho), na qual é coroado o Imperador do Divino Espírito Santo. Nessa festividade, os moradores realizam o levantamento do mastro ao som de fogos de artifício e bandas. No período natalino, observa-se a Folia de Santos Reis, que é realizada na zona urbana e rural entre os dias de 25 de dezembro a seis de janeiro, juntamente com as Pastorinhas. Além dessas festas, citamos o Carnaval e a festa cívica da cidade em comemoração ao seu aniversário.</p> <p>Como referências culturais da cidade de São Romão podemos destacar o Cais de São Romão, O Centro Histórico de São Romão, a Igreja de Nossa Senhora do Rosário, segunda igreja construída na cidade e a igreja existente mais antiga; e a antiga Cadeia Pública, que hoje é a Casa de Cultura da cidade e guarda todo o acervo histórico da cidade.</p> <p>O município de São Romão, portanto, é um aglomerado cultural que conforma identidades através da histórica confluência de diferentes povos, que favorecem a manifestação do Batuque de Dona Maria, dando vazão para a expressão, nas letras das músicas, da alegria de viver e suas dificuldades. A manifestação luso-africana do Congado e o grupo dos Caboclos, de influência indígena e africana são outros exemplos da</p>	

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		LOCALIDADE
riqueza cultural do município.		
<b>03</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	
	<b>População e Localização</b>	
	<p>A cidade de São Romão é um município brasileiro que está localizado no norte de Minas Gerais, na margem esquerda do rio São Francisco. O município pertence à microrregião de Pirapora e é integrante dos municípios do Alto Médio São Francisco, mesorregião do norte de Minas Gerais. Localiza-se a uma latitude 16 22''07'' sul e a uma longitude 45 04''10'' oeste, estando a uma altitude de 480 metros. Sua população estimada em 2010 era de 10.285 habitantes. A cidade de São Romão é composta pelo distrito de Ribanceira e dos seguintes povoados: Cavalo Morto, Cinco Buritis, Traçadal, Jequi, Terra Vermelha, Pedrinhas, Extrema, Escuro, Capão Cinza, Prazil, Taboquinha, Barreiras, Batizal, Lençóis, Riacho do Mato, São João, Boi, Passagem Funda, Assentamento Novilha Brava, Buritizinho, Capim Branco e Paraterra. A cidade faz limite com os municípios de Pintópolis, Uruçuia, Riachinho, Santa Fé de Minas, Ponto Chique, Ubaí e Icaraí de Minas.</p>	
	<b>Paisagem Natural e Meio Ambiente</b>	
	<p>O município tem a extensão de 2440,94 Km e é banhado pelo rio São Francisco. Para a comunidade sanromanense, o rio se constitui como grande atrativo turístico, além de possibilitar fonte de renda através da pesca, da agricultura ribeirinha, entre outras.</p> <p>Na região de São Romão, a grande quantidade de rios e córregos configura a paisagem local proporcionando aos moradores, ambientes “naturais” de socialização e entretenimento. Como exemplo, citamos o rio Escuro, rio Capão das Cinzas e o Riacho da Ponte. O ambiente natural possui grande variedade biológica, com coqueiros, como o Catulé e grande diversidade de pássaros. A região também é constituída por duas ilhas localizadas no rio São Francisco, a Ilha Caiapó e a Ilha da Martinha. A primeira situa-se a uma distância de 150 metros da margem do rio. No passado, era habitada pelos índios Caiapós que contribuíram culturalmente para a configuração de manifestações culturais, como o Caboclo e o artesanato. Já a segunda, fica distante do rio a aproximadamente 800 metros e se destaca pela pesca. Alguns moradores dessa ilha produzem barcos e canoas. Nas épocas das cheias, essa ilha geralmente fica submersa.</p>	
	<b>Marcos</b>	
	<p>Pé de Tamarindo, uma árvore com aproximadamente 400 anos, mede 5 metros de circunferência e 20 metros de altura; Igreja de Nossa Senhora do Rosário, construída há 300 anos; Matriz do Divino Espírito Santo, localizada na Praça da Abadia e construída há aproximadamente 120 anos; Cruzeiro de madeira, em frente à Igreja do Divino Espírito Santo, que é um local utilizado para a queima das velas em eventos festivos e religiosos; Ilha Caiapó; Porto; Prédio da Secretaria de Cultura e Turismo.</p>	
<b>04</b>	<b>FORMAÇÃO HISTÓRICA</b>	
	<p>O rio São Francisco já servia como meio de transporte e de subsistência para os primeiros habitantes destas terras antes da colonização portuguesa, o que representava um obstáculo à colonização e seu respectivo controle administrativo do sertão mineiro. Conforme o historiador Gefferson Ramos Rodrigues (2009, p. 33), em finais do século XVII, “pequenos núcleos de habitação” já existiam na região, e, em meados do XVIII, “as principais unidades de povoamento do sertão do São Francisco foram basicamente fazendas de gado, o arraial, a igreja e a venda”.</p> <p>Depois do estabelecimento do arraial de Nossa Senhora da Conceição de Morrinhos pelo filho do bandeirante Matias Cardoso, Januário Cardoso, a ocupação do rio São Francisco seguiu subindo o rio até a região hoje conhecida como São Romão. A Ilha de São Romão, uma das maiores no curso do São Francisco no território mineiro, medindo aproximadamente 6 Km de extensão, está na origem da ocupação colonial da região. Conhecida por seus habitantes, na atualidade, como “Ilha dos Caiapós”, ela era de fato ocupada por uma Aldeia Caiapó de nome Guaibas.</p> <p>Para sua conquista, Januário Cardoso, acompanhado de seu sobrinho, Manuel Francisco de Toledo,</p>	

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****LOCALIDADE**

comandaram a vitoriosa batalha contra a Aldeia Guaíba. Na dissertação da geógrafa Maristela Corrêa Borges (2010, p.35), a autora cita a descrição do episódio pelo historiador Diogo de Vasconcelos (1974, 39). O autor relata que a vitória ocorreu no dia da festa de São Romão, comemorada em 23 de outubro, o que deu origem ao nome atual da cidade. O autor ainda ressalta que muitos indígenas foram “transportados para a margem fronteira e ocidental do rio, onde, incorporados com a gente do Capitão Manuel Francisco, iniciaram o povoamento do arraial [...]”

Um considerável comércio fazia de São Romão um importante entreposto comercial, onde se vendiam peles e recebiam sal da Bahia e Pernambuco, que eram repassados para toda Minas e Goiás por tropas de burros e por barcos e canoas (Borges: 2010, p. 36), o que tornou o lugar um importante ponto de confluência, não só de mercadorias, mas de diferentes culturas.

Um acontecimento histórico que contribuiu para a diminuição da importância da cidade no abastecimento das Minas foram os “Motins do Sertão”, ocorridos em 1736. Carla Maria J. Anastásia (1983, p. 57, *apud* Borges, 2009, p. 37) disserta: “Os pobres – a chamada arraia-miúda – recusaram-se a pagar a taxa e os potentados locais sentiram-se politicamente ameaçados com a presença das autoridades metropolitanas no sertão”. Diante disso, seguiu-se uma violenta repressão por parte das forças ligadas a Portugal. Como consequência da revolta e do quadro de repressão que se instaurou, podemos apontar que São Romão começa a perder sua importância política, e, para completar o quadro, a construção de um novo caminho, que ligava o centro da região mineradora à cidade do Rio de Janeiro, contribuiu para aprofundar a decadência do arraial.

Hoje, a cidade apresenta em suas tradições a riqueza herdada das diferentes matrizes culturais que foram essenciais para construção de sua identidade local.

**05 CRONOLOGIA**

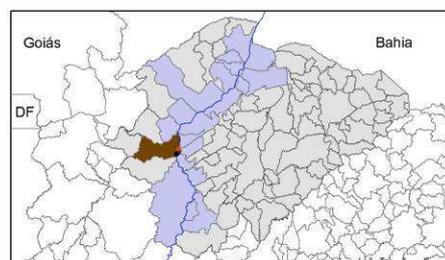
<b>Data</b>	<b>Evento</b>
23 de outubro de 1719	Confronto com índios da região, no dia de São Romão, o que derivou o nome da cidade.
1736	Motins do sertão.
13 de outubro de 1831	O arraial de Santo Antônio da Manga é elevado à condição de vila, denominada Vila Risonha de São Romão.
7 de setembro de 1923	Criação do município de São Romão.

**06 PLANTAS, MAPAS E CROQUIS**

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

**LOCALIDADE**

# SÃO ROMÃO



Inventário para fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco

### Legenda

- Localidade
- ▲ Localidade Inventariada
- Rio São Francisco
- Macrorregião do Norte de Minas
- Municípios Inventariados
- Município de São Romão
- Municípios de Minas Gerais

Sistemas de Coordenadas Geográficas:  
Datum Srd - 69  
Fonte: IBGE 2010, Convênio IEPHA/ UNIMONTES.  
Org: OLIVEIRA, G. H. G. RIBAS, J. L. T. 2012.



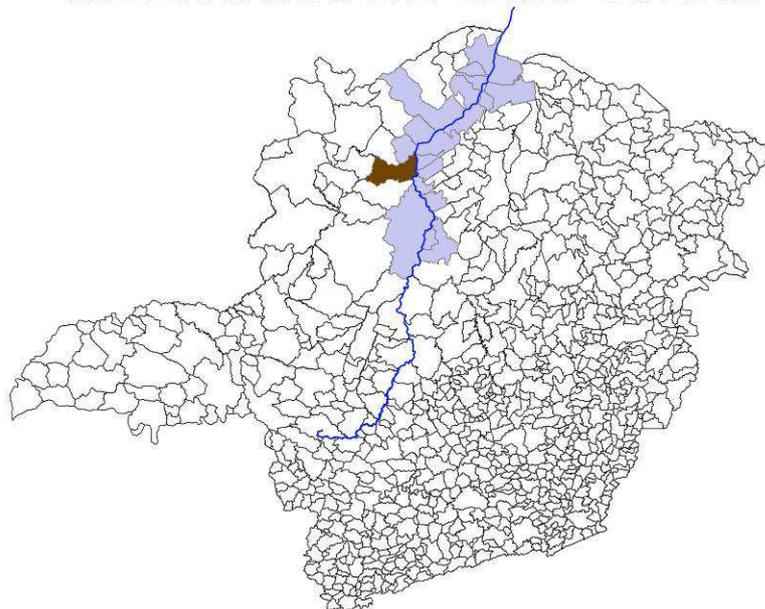
**Figura 2:** Mapa de localização de São Romão

**Fonte:** IEPHA/MG - NUHICRE

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

**LOCALIDADE**

**INVENTÁRIO DE BENS CULTURAIS DE SÃO ROMÃO**



**BENS INVENTARIADOS**

- . Expressão: Caboclo
- . Celebração: Congado
- . Expressão: Batuque de São Romão



Caboclos  
Fonte: NUHICRE/IEPHA - MG



Dona Maria  
Fonte: NUHICRE/IEPHA - MG



Batuque  
Fonte: NUHICRE/IEPHA - MG



Congado  
Fonte: NUHICRE/IEPHA - MG



Congado e Caboclo  
Fonte: NUHICRE/IEPHA - MG

**Figura 3:** Mapa de localização de São Romão e bens inventariados na localidade

Fonte: IEPHA/MG - NUHICRE

**07 LEGISLAÇÃO**

**Instrumentos de Proteção Ambiental e Patrimonial e de Planejamento**

Decreto - Lei estadual 843 – elevação da vila a município.  
Decreto - Lei estadual 4.457 - Município elevado à comarca de primeira instância.  
Lei nº 1626 de 09 de dezembro de 2010 - lei de Proteção de Patrimônio Cultural.  
Conselho Municipal do Patrimônio Cultural decreto nº 019/99 de 20 de setembro de 1999.  
Conselho Municipal de Turismo – Decreto nº lei 1421 de 27 de agosto, 2003.  
Regimento interno do conselho aprovado em 21 de dezembro de 2001.  
O Departamento Municipal de Cultura e Turismo é vinculado à Secretaria Municipal de Cultura, Esporte e Turismo.

**08 RECOMENDAÇÕES**

Elaboração de ações ligadas à educação patrimonial que permita que a produção cultural local torne-se próxima e conhecida, não somente dos moradores antigos, mas que ganhe sentido para as gerações mais jovens.

**09 DOCUMENTOS ANEXOS**

**Fotografias**

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	LOCALIDADE
Figura 1: IPAC_SRomao_Localidade_Nuhicre_Iepha (140) Figura 2: IPAC_SRomao_Localidade_Mapa Figura 3: IPAC_SRomao_Bens_Inventariados_Mapa	
<b>Bens Culturais Inventariados</b>	
Batuque de São Romão. Congado. Caboclo.	
<b>Contatos</b>	
Ludmila Dias Palma (Secretária de Cultura e Turismo) Padre João Delson Valter Barroso de Oliveira (Presidente da Cia de Pesca) Gustavo Peixoto Secretaria de Cultura e Turismo de São Romão	
<b>Numeração das Fichas de Identificação de Bens</b>	
5331 – Caboclo 5332 – Congado 5333 – Batuque de São Romão	

10	REFERÊNCIAS
BARBOSA, Waldemar de Almeida. <i>Dicionário histórico geográfico de Minas Gerais</i> . Belo Horizonte: Itatiaia. 382 p. 2.ed. 1971.	
BORGES, Maristela, Corrêa. <i>Os errantes do sagrado: uma geoantropologia dos tempos e espaços de criadores populares de cultura em São Romão, norte de Minas Gerais</i> . 2010. 244f. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Programa de Pós-Graduação em Geografia. Universidade Federal de Uberlândia. Uberlândia, 2010.	
RODRIGUES, G. R. <i>No sertão, a revolta: grupos sociais e formas de contestação na América portuguesa, Minas Gerais-1736</i> . 2009. 243f. Dissertação (Mestrado em História) – Programa de Pós-Graduação em História Moderna. Universidade Federal Fluminense, Niterói. 2009.	

11	FICHA TÉCNICA	
Fotografia	Jorge Luiz Teixeira Ribas, Roberto Veríssimo da Silva Junior.	2012/2013
Vídeos	Jorge Luiz Teixeira Ribas, César Henrique de Queiroz Porto, Roberto Veríssimo da Silva Junior.	2012/2013
Áudio	Jorge Luiz Teixeira Ribas, César Henrique de Queiroz Porto, Roberto Veríssimo da Silva Junior.	2012/2013
Transcrição	Maria Regina Antunes Carvalho.	2013
Levantamento	César Henrique de Queiroz Porto, Jorge Luiz Teixeira Ribas.	2012/2013.
Elaboração	Roberto Veríssimo da Silva Junior.	2013
Revisão	Bruna Luísa de Paula, Débora Raiza Rocha, Denílson Meireles Barbosa, Nôila Ferreira Alencar e Flávia Alves Figueirêdo Souza, Leonardo A. S. Freitas, Luis Molinari, Mariana Rabêlo de Farias, Breno Trindade.	2013 11/ 2014 10/09/2015
<b>Observações</b>		

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	LOCALIDADE
---	------------

<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>FORMAS DE EXPRESSÕES</b>
--	-----------------------------

<b>01 IDENTIFICAÇÃO</b>										
Denominação	CABOCLO					IPAC/MG	5331			
Município(s)	São Romão			Distrito	Sede					
Endereço	São Romão									
GPS	23k	Long. UTM	476047.00 m E	Lat. UTM	8186348.00 m S	Urbano	X	Rural		



**Figura 1:** Caboclos da Cidade de São Romão.  
**Fonte:** Ludmila Dias Palma – 2013.

	Categoria	Formas de Expressão
Tipologia da Atividade	Cantos, danças, encenações	
<b>PERIODICIDADE</b>		
Início	Festa de Nossa Senhora do Rosário: final de setembro. Sua abertura é marcada pela “Cavalhada”. Festa de Nossa Senhora da Abadia: 15 de agosto Festa do Divino Espírito Santo: maio ou junho.	
Fim	Festa de Nossa Senhora do Rosário: segundo domingo de outubro.	
Calendário Litúrgico	Tempo comum.	
Invocação	Divino Espírito Santo, Nossa Senhora da Abadia, Nossa Senhora do Rosário	
Observação das Datas	As três festas procuram aproximar-se do calendário litúrgico.	
	<b>DENOMINAÇÃO</b>	Caboclo
	<b>DESCRIÇÃO DA PERIODICIDADE</b>	
O Caboclo participa anualmente das festas religiosas do Divino Espírito Santo, Festa de Nossa Senhora da Abadia e Nossa Senhora do Rosário.		

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS			FORMAS DE EXPRESSÕES			
Outras denominações	Caboclinhos		Nível de integração			
			Comunidade	X	Oficial	Intercomunitária

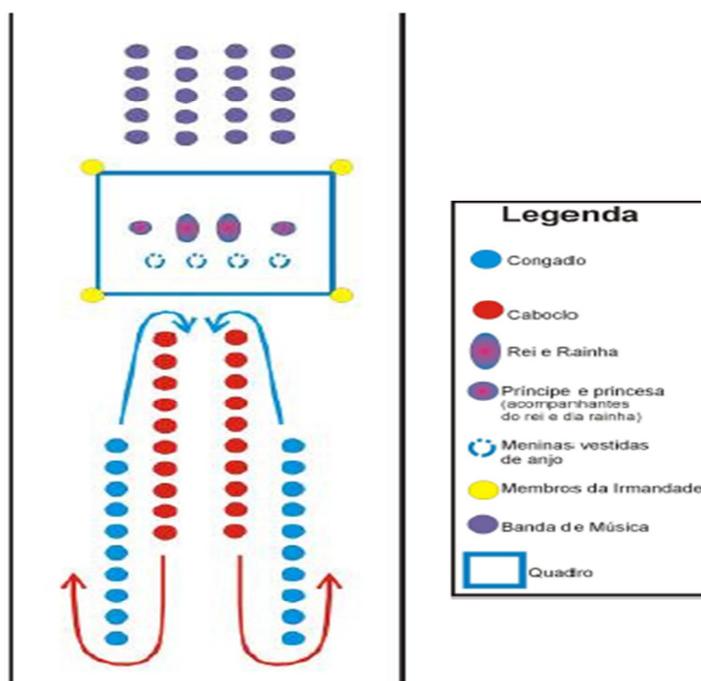
02	Histórico da Localidade
	<p>O rio São Francisco já servia como meio de transporte e de subsistência para os primeiros habitantes destas terras antes da colonização portuguesa, o que representava um obstáculo à colonização e seu respectivo controle administrativo do sertão mineiro. Conforme o historiador Gefferson Ramos Rodrigues (2009, p. 33), em finais do século XVII, “pequenos núcleos de habitação” já existiam na região, e, em meados do XVIII, “as principais unidades de povoamento do sertão do São Francisco foram basicamente fazendas de gado, o arraial, a igreja e a venda”.</p> <p>Depois do estabelecimento do arraial de Nossa Senhora da Conceição de Morrinhos pelo filho do bandeirante Matias Cardoso, Januário Cardoso, a ocupação do rio São Francisco seguiu subindo o rio até a região hoje conhecida como São Romão. A Ilha de São Romão, uma das maiores no curso do São Francisco no território mineiro, medindo aproximadamente 6 Km de extensão, está na origem da ocupação colonial da região. Conhecida por seus habitantes, na atualidade, como “Ilha dos Caiapós”, ela era de fato ocupada por uma Aldeia Caiapó de nome Guaíbas.</p> <p>Para sua conquista, Januário Cardoso, acompanhado de seu sobrinho, Manuel Francisco de Toledo, comandaram a vitoriosa batalha contra a Aldeia Guaíba. Na dissertação da geógrafa Maristela Corrêa Borges (2010, p.35), a autora cita a descrição do episódio pelo historiador Diogo de Vasconcelos (1974, 39). O autor relata que a vitória ocorreu no dia da festa de São Romão, comemorada em 23 de outubro, o que deu origem ao nome atual da cidade. O autor ainda ressalta que muitos indígenas foram “transportados para a margem fronteira e ocidental do rio, onde, incorporados com a gente do Capitão Manuel Francisco, iniciaram o povoamento do arraial [...]”.</p> <p>Hoje, a cidade apresenta em suas tradições a riqueza herdada das diferentes matrizes culturais que foram essenciais para construção de sua identidade local.</p>

03	ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS
	<p>Os termos usados para fazer referência ao grupo de devotos que se reúnem para comemorarem a Festa de Nossa Senhora do Rosário variam conforme a localidade. Em alguns lugares tais grupos são designados por Ternos, outros por Guardas, outros, ainda, pela denominação do próprio grupo, como é o caso de São Romão, onde os termos Congada e Caboclos (designados em outras regiões por Caboclinhos) predominam. Como eles, dependendo da região, temos outros grupos conhecidos como: Moçambiques, Congos, Marujos, Catopês, Vilões, entre outros. Cada um com diferentes trajes, ritmos, cantos e danças particulares, todavia com devoção a santos em comum como Nossa Senhora do Rosário e São Benedito.</p> <p>A origem do grupo Caboclo é associado ao culto à Nossa Senhora do Rosário, de matriz afro-brasileira, com a influência dos indígenas que habitaram a região. Hoje o grupo apresenta autonomia em relação ao culto original e se apresenta em outras festividades do município, como a festa do Divino Espírito Santo e a festa de Nossa Senhora da Abadia, além de se apresentar em eventos públicos. Conforme Maristela Corrêa Borges (2010, pp. 166-165), os moradores de S. Romão sabem dizer apenas que o Caboclo teve origem através do Sr. Ângelo Gomes de Moura, pai de D. Maria (responsável pelo Batuque). Ou “que apareceu pela primeira vez na Ilha de São Romão, quando ali ainda viviam os índios caiapós. Contam seus participantes e acompanhantes que o grupo teve sua origem inspirada nos festejos dos índios que viviam na Ilha”.</p>

04	DESCRIÇÃO
----	-----------

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**FORMAS DE EXPRESSÕES**

Os Caboclos exercem papéis complementares com o grupo do Congado, mas ambos participam das festividades conjuntamente. Na festa de Nossa Senhora do Rosário, os Caboclos, conforme Borges (2010, p. 164) encontram-se, “antes do amanhecer, no lugar ribeirinho conhecido como ‘pedra grande’, de onde saem de barco (atualmente utilizam a balsa e descem o rio São Francisco até o porto”. De lá caminham para a casa do rei, onde são recebidos com um café da manhã, enquanto o Congado está sendo recebido na casa da Rainha. Ela é escoltada pelo Congado até a casa do Rei, onde os dois grupos se encontram e “conduzem o Rei e a Rainha para Igreja do Rosário”. De lá, conduzem ritualmente a Rainha de volta para sua casa. Nesse momento o Caboclo é responsável pelo retorno e condução do Rei e sua coroa para casa. A dinâmica do movimento dos dois grupos pode ser melhor visualizada pelo desenho esquemático feito por Borges (p. 163):


**Indumentária**

Os componentes do grupo utilizam camisas e bermudas vermelhas, saiotes de palha de Buriti, cocares feitos de papelão em forma de chapéu, enfeitado por fitas coloridas e penas.

**Instrumentos**

À frente do grupo vai o chefe portando uma lança, enquanto que os outros componentes carregam arcos e flechas.

**05 FORMAS DE TRANSMISSÃO**
**Origem do Saber**

Os Caboclos estão inseridos na tradição da devoção à Nossa Senhora do Rosário, como um dos grupos, normalmente chamados de Ternos ou Guardas, que acompanham o cortejo feito à Santa e seu trono coroado formando uma corte de Reis e Rainhas. Sua origem remonta à matriz afro-brasileira e está fundamentada no mito de aparição da imagem de N. S. do Rosário e suas variantes. Na história do mito mais usual, os negros escravizados são os protagonistas de seu achado e os privilegiados por sua guarda. Em outras versões, são os Caboclos os escolhidos por seu achado. Segundo relato na dissertação de Maristela Corrêa Borges (2010, p. 166):

A lenda contada fala de uma imagem de N. Sra. do Rosário surgida do mar. Essa imagem fora encontrada por um grupo de Caboclos, já catequizados pelos jesuítas que teriam visto de

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	FORMAS DE EXPRESSÕES
<p>longe o brilho do resplendor da virgem. Esse grupo se reuniu na praia para cantar, tocar e dançar a fim de trazer a imagem para a margem. A imagem se deslocou em direção ao grupo, mas não chegou à margem.</p> <p>Assim como o Caboclo e o Congado, como guardas devotas da Santa, existem outras identificadas no culto à N.S. do Rosário, como “candombe, moçambique, congo, vilão, marujos, catopés, cavaleiros de São Jorge e caboclinhos (p.166)”. Na cidade de São Romão percebe-se a interdependência do Caboclo e Congado, tanto na festa do Rosário, quanto na do Divino Espírito Santo e de N. S. da Abadia. Conforme entrevista com Ludmila Dias Palma, os fundadores das duas guardas, bem como do batuque, eram todos da mesma família: “[...] Dona Maria do Batuque...eles são todos da mesma família, o fundador do caboclo, do congado, eles são todos da mesma família, uma família bem rica de cultura.” Segundo ela, quem organiza o Caboclo é José dos Reis.</p>	
<b>Transmissão</b>	
<p>A transmissão dessa forma de expressão se dá por meio da oralidade, dentro do ambiente familiar, entre pais e filhos.</p>	
<b>Forma de Continuidade</b>	
<p>A forma de transmissão da cultura cabocla se dá através da oralidade e do culto à Nossa Senhora do Rosário, sendo que qualquer pessoa pode participar e aprender, desde que deseje, não sendo restrito apenas a um grupo familiar.</p>	
<b>Transformações</b>	
<p>Houve a redução do número de festas em que os Caboclos se apresentavam e se no início usavam tinta de urucum para pintarem os corpos, hoje os participantes utilizam camisas vermelhas. Conforme relato que consta no trabalho de Borges (2010, p. 165):</p> <p style="text-align: center;">Antigamente eles caminhavam na calada da noite em destino a pedra grande e voltavam de lá de ajoujo (2 canoas unidas por uma tábua) na margem do rio São Francisco, parando no porto do botequim (bar Velho Chico). Ao chegar ao porto eles soltavam fogos de artifícios anunciando a sua chegada e os festeiros respondiam também soltando fogos.</p>	

06	ELEMENTOS RELACIONADOS			
Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD./IPAC
Batuque	Atividade Ritual	Dança		5333
Congado	Atividade Ritual	Folguedo		5332
Festa de N. Sra. Abadia	Atividade Ritual	Festa Religiosa		
Festa de N. Sra. Rosário	Atividade Ritual	Festa Religiosa		
Festa Divino Espírito Santo	Atividade Ritual	Festa Religiosa		
Igreja N. Sra. do Rosário	Bem Imóvel	EUA	Arquitetura Religiosa	-

07	MODELO DE ORGANIZAÇÃO					
TIPO	Comitê	Instituição	Irmandades/ Confrarias	Associação	Outros	X
Denominação	Caboclo					
Descrição	Grupo cultural formado pelos moradores da cidade de São Romão. A manifestação atrai e envolve várias pessoas da cidade, crianças, adolescentes e adultos, além de visitantes que vão prestigiar a manifestação. O grupo está sobre a organização do Sr. José dos Reis.					
<b>Organizadores e Financiadores</b>						
Tipo	Particular					

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		FORMAS DE EXPRESSÕES
Organizadores	José dos Reis	
Financiadores	O financiamento é feito pelos indivíduos que participam da manifestação. Algumas vezes já receberam incentivo por parte da administração local.	

<b>08</b>	<b>COMENTÁRIOS</b>
	<b>Identities criadas em torno da atividade</b>

Segundo Borges (2010, p.32):

Por onde quer que se vá pelas ruas de São Romão não é raro encontrar alguém ou alguma coisa que não esteja permeado por uma das muitas manifestações da cultura local". O relato dos moradores sobre as festividades que têm lugar em São Romão, conforme Borges, "vem sempre acompanhado de certo orgulho, tanto por saber responder 'tudo' sobre o assunto, quanto por pertencer a um lugar onde isso acontece." Os habitantes envolvidos com as manifestações culturais do município são reconhecidos não apenas pelo nome original, mas também são reconhecidos pelos papéis que exercem dentro de alguma das manifestações da cultura popular presentes na cidade.

#### Comentários dos entrevistados

O caboclo ele é... ele é formado por pessoas da comunidade mesmo e eles são... Na verdade, a pessoa que formou o caboclo ela foi passando para as pessoas que faziam parte do grupo. Então, não tem exatamente como que isso é passado, de geração para geração da mesma família não, hoje a pessoa que é responsável não é da família do fundador dos caboclos, era uma pessoa que fazia parte do grupo e hoje ele, ele ta coordenando os caboclo, hoje eles estão tendo a dificuldade de aumentar o grupo, por que as pessoas, as crianças não querem, por falta de interesse, por não ter conhecimento da importância dos caboclo, né? eles apresentam sempre nas festas religiosas, então as três festas que ele apresenta atualmente são: Festa do Divino, a festa de Nossa Senhora da Abadia e a festa do, de Nossa Senhora do Rosário, eles são formado em dupla, em duas fileiras e eles cantam músicas que depende de cada festa, então na festa de Nossa Senhora do Rosário eles saem da beira do Rio e vão para casa da rainha, então nesse percurso eles cantam musicas relacionadas a rainha de Nossa Senhora do Rosário, e aí depois, primeiro eles pegam o rei depois que eles pegam a rainha, então eles fazem esse percurso na cidade, vão para a casa do rei, então sempre com músicas relacionadas ao que eles estão fazendo naquele momento, o caboclo.

Ludmila Dias Palma

#### Comentários do elaborador

A manifestação cultural dos caboclos da cidade de São Romão é rica, eles participam de 3 festas durante o ano. Nos últimos anos, o número de participantes e a frequência com que acontece os ensaios vem diminuindo.

#### Possibilidade De Continuidade

A manifestação está sendo pouco difundida dentro da comunidade, pois há pouca participação das pessoas da localidade, além da falta de interesse dos jovens aprenderem.

#### Necessidades

<b>Instalações</b>	Não há um local apropriado para o ensaio do grupo.
<b>Instrumentos</b>	Os instrumentos utilizados pelo grupo não passam por uma manutenção.
<b>Matéria-Prima</b>	Não há.
<b>Pessoal</b>	Divulgar a manifestação para educação patrimonial, com a finalidade de incentivar a participação de novos integrantes.
<b>Formação</b>	Capacitação de pessoal para a fabricação das vestimentas utilizadas.
<b>Atividade Macro</b>	Festa de Nossa Senhora do Rosário, Divino Espírito Santo e de N. S. da Abadia.

<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>FORMAS DE EXPRESSÕES</b>
--	-----------------------------

<b>Modo de expressão com necessidade de documentar/proteger</b>	Os cantos e danças executados pelos Caboclos.
---	---

<b>09</b>	<b>AÇÃO DE SALVAGUARDA</b>
<p>Faz-se necessário registrar todo o momento da festa e arquivar as letras cantadas por eles. O grupo dos caboclos não possui nenhum registro administrativo na cidade. A elaboração de uma documentação é importante, com o intuito de:</p> <p>A) Conscientização das pessoas da cidade;                  B) Incentivar e criar grupos infantis nas escolas;                  C) Criação de um local para a manutenção da manifestação.</p>	

<b>10</b>	<b>ENTREVISTADOS</b>								
01	Nome	Ludmila Dias Palma				Tipo	Administração pública		
	Nascimento	São Romão	Sexo	F	Idade	N/A	Registro Sonoro Visual	X	
	Descrição								
	Secretária de Cultura e Turismo								
	Contato	secretariadeturismosaoromao@hotmail.com							

<b>11</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO FOTOGRAFICA</b>
-----------	---------------------------------



<p><b>Figura 2:</b> Cortejo de Caboclos.  <b>Fonte:</b> Ludmila Dias Palma – 2013.</p>	<p><b>Figura 3:</b> Caboclos pelas ruas de São Romão.  <b>Fonte:</b> Ludmila Dias Palma – 2013.</p>
--	---



<p><b>Figura 4:</b> Dança dos caboclos.  <b>Fonte:</b> Ludmila Dias Palma – 2013.</p>	<p><b>Figura 5:</b> Apresentação dos caboclos.  <b>Fonte:</b> Ludmila Dias Palma – 2013.</p>
---	--

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**FORMAS DE EXPRESSÕES**

**Figura 6:** Representação da cultura indígena.

**Fonte:** Ludmila Dias Palma – 2013.

**Figura 7:** População acompanha os caboclos

**Fonte:** Ludmila Dias Palma – 2013.

**12 DOCUMENTOS ANEXOS**

Fotografias	Figura 1: IPAC_5331_SRomao_Caboc_Nuhicre_iepha (3) Figura 2: IPAC_5331_SRomao_Caboc_Nuhicre_iepha (1) Figura 3: IPAC_5331_SRomao_Caboc_Nuhicre_iepha (2) Figura 4: IPAC_5331_SRomao_Caboc_Nuhicre_iepha (6) Figura 5: IPAC_5331_SRomao_Caboc_Nuhicre_iepha (5) Figura 6: IPAC_5331_SRomao_Caboc_Nuhicre_iepha (4) Figura 7: IPAC_5331_SRomao_Caboc_Nuhicre_iepha (7)
Vídeos	Não se aplica.
Áudio	Entre_IPAC_5331_SRomao_Caboc_LPalma_Nuhicre_iepha

**12 REFERÊNCIAS**

- Barbosa, Waldemar de Almeida. *Dicionário histórico geográfico de Minas Gerais*. Belo Horizonte: Itatiaia. 382 p. 2.ed. 1971.
- BORGES, Maristela, Corrêa. *Os errantes do sagrado: uma geoantropologia dos tempos e espaços de criadores populares de cultura em São Romão, norte de Minas Gerais*. 2010. 244f. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Programa de Pós-Graduação em Geografia. Universidade Federal de Uberlândia. Uberlândia, 2010.
- MOURA, Gerônimo. *Manifestações Culturais*. [3 de maio, 2013]. Projeto Inventário Para Fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco. São Romão/Sede. Entrevista concedida a Roberto Veríssimo da Silva Júnior. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA
- NASCIMENTO, Cândida Dionísia do; CAXITO, Flávia Maria Batista. *Mapeamento das Expressões Culturais*. São Romão, SELO UNICEF: 2006.
- PAULA, Ludmila Dias. *Expressão de Caboclo e Congada em São Romão*. [3 de maio, 2013]. 22 min 05 sec. Projeto Inventário Para Fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco. São Romão/Sede. Entrevista concedida a Roberto Veríssimo da Silva Júnior. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.
- RODRIGUES, G. R. *No sertão, a revolta: grupos sociais e formas de contestação na América portuguesa, Minas Gerais-1736*. 2009. 243f. Dissertação (Mestrado em História) – Programa de Pós-Graduação em História Moderna. Universidade Federal Fluminense, Niterói. 2009.

**13 FICHA TÉCNICA**

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		FORMAS DE EXPRESSÕES
Fotos	Ludmila Dias Palma	2012/2013.
Vídeos	César Henrique de Queiroz Porto, Roberto Veríssimo da Silva Junior	2012/2013
Áudio	César Henrique de Queiroz Porto, Roberto Veríssimo da Silva Junior	2012/2013
Transcrição	Maria Regina Antunes Carvalho	2013
Levantamento	César Henrique de Queiroz Porto, Jorge Luiz Teixeira Ribas, Roberto Veríssimo da Silva Junior	2012/2013.
Elaboração	Roberto Veríssimo da Silva Junior, Leonardo Augusto Silva de Freitas.	2013/ nov.2014
Revisão	Bruna Luísa de Paula, Débora Raiza Rocha, Denílson Meireles Barbosa, Nôila Ferreira Alencar, Flávia Alves Figueirêdo Souza, Luis Molinari, Mariana Rabêlo de Farias, Breno Trindade.	2013 02/ 2015 11/09/2015
<b>Observações</b>		

<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>FORMAS DE EXPRESSÕES</b>
--	-----------------------------

<b>01 IDENTIFICAÇÃO</b>										
Denominação	CONGADO					IPAC/MG	5332			
Município(s)	São Romão			Distrito	Sede					
Endereço	São Romão									
GPS	23k	Long. UTM	476047.00 m E	Lat. UTM	8186348.00 m S	Urbano	X	Rural		



**Figura 1:** Congados da cidade de São Romão.

**Fonte:** Ludmila Dias Palma – 2013.

<b>Categoria</b>	<b>Formas de Expressão</b>
Tipologia da Atividade	Atividade Ritual
<b>PERIODICIDADE</b>	
Início	Festa de Nossa Senhora do Rosário: final de setembro. Sua abertura é marcada pela “Cavahada”. Festa de Nossa Senhora da Abadia: 15 de agosto. Festa do Divino Espírito Santo: maio ou junho.
Fim	Festa de Nossa Senhora do Rosário: segundo domingo de outubro.
Calendário Litúrgico	Tempo comum
Invocação	Divino Espírito Santo, Nossa Senhora da Abadia, Nossa Senhora do Rosário
Observação das Datas	As três festas procuram aproximar-se do calendário litúrgico.
<b>DENOMINAÇÃO</b>	Congada
<b>DESCRIÇÃO DA PERIODICIDADE</b>	

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		FORMAS DE EXPRESSÕES			
O Congado de São Romão ocorre durante as festas religiosas do Divino Espírito Santo, Festa da Nossa Senhora da Abadia e Nossa Senhora do Rosário.					
Outras denominações	Congo	Nível de integração			
		Comunidade	Oficial	Intercomunitária	X

## 02 Histórico da Localidade

O rio São Francisco já servia como meio de transporte e de subsistência para os primeiros habitantes destas terras antes da colonização portuguesa, o que representava um obstáculo à colonização e seu respectivo controle administrativo do sertão mineiro. Conforme o historiador Gefferson Ramos Rodrigues (2009, p. 33), em finais do século XVII, “pequenos núcleos de habitação” já existiam na região, e, em meados do XVIII, “as principais unidades de povoamento do sertão do São Francisco foram basicamente fazendas de gado, o arraial, a igreja e a venda”.

Depois do estabelecimento do arraial de Nossa Senhora da Conceição de Morrinhos pelo filho do bandeirante Matias Cardoso, Januário Cardoso, a ocupação do rio São Francisco seguiu subindo o rio até a região hoje conhecida como São Romão. A Ilha de São Romão, uma das maiores no curso do São Francisco no território mineiro, medindo aproximadamente 6 Km de extensão, está na origem da ocupação colonial da região. Conhecida por seus habitantes, na atualidade, como “Ilha dos Caiapós”, ela era de fato ocupada por uma Aldeia Caiapó de nome Guaíbas.

Para sua conquista, Januário Cardoso, acompanhado de seu sobrinho, Manuel Francisco de Toledo, comandaram a vitoriosa batalha contra a Aldeia Guaíba. Na dissertação da geógrafa Maristela Corrêa Borges (2010, p.35), a autora cita a descrição do episódio pelo historiador Diogo de Vasconcelos (1974, 39). O autor relata que a vitória ocorreu no dia da festa de São Romão, comemorada em 23 de outubro, o que deu origem ao nome atual da cidade. O autor ainda ressalta que muitos indígenas foram “transportados para a margem fronteira e ocidental do rio, onde, incorporados com a gente do Capitão Manuel Francisco, iniciaram o povoamento do arraial [...]”.

Hoje, a cidade apresenta em suas tradições a riqueza herdada das diferentes matrizes culturais que foram essenciais para construção de sua identidade local.

## 03 ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS

A construção da, hoje conhecida, identidade afro-brasileira constituiu-se num longo e complexo processo histórico para os africanos trazidos à força para a colônia, a fim de servirem de mão-de-obra escrava. Processo este que resultou em diversas manifestações culturais presentes nos dias de hoje, entre elas, o culto a Nossa Senhora do Rosário acompanhado da coroação de reis negros e das guardas de congado. Essa devoção começa ainda na África.

A história da devoção negra a Nossa Senhora do Rosário tem início ainda no continente africano, com a catequização do Reino do Congo, primeiro êxito missionário português em terreno africano, ainda em princípios do séc. XVI. Assimilando maneiras da corte portuguesa e incorporando o catolicismo europeu, o Rei do Congo, batizado com o novo nome cristão de D. Afonso I, foi uma personalidade histórica perpetuada na memória de seus súditos e, através da oralidade, sua fama atingiu o patamar de figura mítica para grande parte da África. Isto, mesmo depois da desintegração dos reinos pelas guerras civis ocorridas na virada do século XVII para o XVIII.

Naquele tempo, os símbolos de distinção do poder da corte como a coroa, espadas, estandartes, bastões de mando, entre outros, carregavam simbolicamente a força da fé católica, tanto na África quanto Europa. Nas Américas, com a forçosa diáspora dos povos africanos, as festas de coroação de reis negros em torno das irmandades reproduziram e combinaram também essas influências. A perda da solidariedade

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****FORMAS DE EXPRESSÕES**

familiar provocada pelo tráfico negreiro, fez com que os africanos buscassem outros meios de estabelecer vínculos entre eles, seja por meio de afinidades étnicas, seja por compartilharem um mesmo complexo sociocultural. O lugar da inserção social, para além das senzalas, eram as irmandades religiosas, onde os escravos obtinham da administração colonial a aprovação de se encontrarem, festejarem o padroeiro local e elegerem seu “rei de nação”.

No período colonial, os reis coroados eram escolhidos a partir de uma ascendência sobre os demais membros da irmandade e gozavam de autoridade real sobre a comunidade de escravos. Muitas vezes recebiam privilégios de seus senhores que viam neles um importante mecanismo de interlocução com os outros escravos. Além do mais, todo o preparativo de arrecadação para as festas – que por vezes recebiam contribuições dos senhores –, e a mobilização dos participantes em torno dos reis, contribuía para a festa adquirir a prerrogativa de ser uma importante forma de organização social e política.

Além disso, as festas representavam um momento de solidariedade. No livro *Festas e tradições populares do Brasil*, Mello Moraes Filho cita a descrição da coroação de um rei negro, em 1748, no Rio de Janeiro, em que podemos perceber a solidariedade entre as diferentes nações:

(...) Apenas amanhecia o dia de Reis, o campo de S. Domingos, nas proximidades da capela, opulentava-se de um espetáculo variado e estranho em que Mocambiques, Cabundás, Benquelas, Rebolos, Congos, Cassanges, Minas, a pluralidade finalmente dos representantes de nações d’África, escravos no Brasil, exibiam-se autênticos, cada qual com seu característico diferencial, seu tipo próprio, sua estética privativa (In. Mello e Souza, p. 252).

A despeito da presença das diversas etnias nas festas, o autor salienta, mais a frente no texto, o poder aglutinador que os congos exerciam sobre os diferentes grupos, sendo capazes de gerar um sentimento de união entre todos eles.

As Danças Dramáticas, definição de Mario de Andrade para diversos grupos de danças que envolviam música e performance, acompanhavam quase todas as festividades religiosas no período colonial. Nas encenações, o rei congo, assim como o foi D. Afonso I, representava o ápice do cristianismo responsável pela conversão do rei estrangeiro e pagão. Mello e Souza sugere que tais danças, reviviam o mito do primeiro rei do congo, “criado no processo histórico concreto das comunidades negras na América portuguesa (...) (p.307)”. Spix e Martius observaram tais danças e as denominaram, em 1818, de congada. Richard Burton, em 1867, por sua vez, chamou de congada toda a representação feita pela corte negra e seu séquito, nas comemorações de Nossa Senhora do Rosário. Já Silvio Romero denominou de “congós” os dançadores por ele observados em 1873, e de “folguedo” a dança em si.

**04 DESCRIÇÃO**

O Congado da cidade de São Romão geralmente participa dos eventos comemorativos do Divino Espírito Santo, Nossa Senhora do Rosário e Nossa Senhora da Abadia. Os componentes do grupo dançam e gingham utilizando um tamboril e dois pandeiros como principais instrumentos.

O grupo de Congado se dispõe especialmente em duas fileiras, uma delas vestindo mantas amarelas, a outra com mantas azuis. Os componentes do grupo, todos homens, percorrem as ruas da cidade com passos lentos, orando e cantando. Enquanto o mestre regente canta, os outros participantes respondem o refrão. Na apresentação, o responsável por abrir a manifestação é o abre-alas. A participação da cidade é muito intensa, onde grande parte da população local prestigia a festa e várias pessoas se deslocam de comunidades ao redor para participarem.

Como afirma Maristela Corrêa Borges (2010, p.160), a participação do grupo de Congado no passado era mais frequente, quando chegaram a participar de até cinco festas na cidade. Atualmente, o grupo participa somente das três festas já citadas acima. Em cada uma dessas festas há diferentes modos de atuação.

<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>FORMAS DE EXPRESSÕES</b>
--	-----------------------------

Durante a festa do Divino Espírito Santo, o grupo acompanha o Imperador até a Igreja Matriz, lá eles assistem a missa. Depois da missa, conduzem o “imperador” até sua casa, onde todos os participantes são convidados a almoçarem.

Na festa de Nossa Senhora do Rosário, primeiro, eles vão para a casa da rainha e participam de um café da manhã, depois, buscam o rei e sua coroa e novamente retornam à casa da rainha, seguindo dali para a igreja de Nossa Senhora do Rosário. Ao término da missa, levam o rei e a rainha para suas casas, enquanto que no trajeto visitam casas de devotos e de pessoas que já participaram do congado.

Na festa de Nossa Senhora da Abadia, o grupo se encontra na casa da rainha e espera a chegada do rei, que é trazido pelo grupo de caboclos. Dali caminham em procissão até a igreja e, posteriormente, rei e rainha são levados para suas casas pelos dois grupos, Caboclos e Congado.

Como exemplo das músicas cantadas pelo grupo de Congado, temos:

“Vamos ver, vamos ver, vamos ver, a coroa do rei. 3x  
Vamos ver, vamos ver, vamos ver, a coroa do rei. 3x”

“Lá embaixo tem uma moça;  
É bonita e sabe ler;  
Tomaram o meu amor;  
O que eu devo fazer [...]”

“Eu dou veneno a ela.  
Ela morre sem saber.  
Eu fico criminoso  
E ninguém pode me prender [...]”

**Indumentária**

Xales azuis e amarelos, camisas e anáguas branca, capacetes ornados em cores variadas, penas e espelhos.

**Instrumentos**

Pandeiros e tamboril.

**05 FORMAS DE TRANSMISSÃO**

**Origem do Saber**

A devoção negra a Nossa Senhora do Rosário tem início ainda no continente africano, com a catequização do Reino do Congo, primeiro êxito missionário português em terreno africano, ainda em princípios do séc. XVI.

A aparição de Nossa Senhora do Rosário para negros escravizados seu deslocamento para igreja dos brancos, seu desaparecimento e posteriormente seu retorno por mãos negras a um espaço humilde construído pelos próprios escravizados é o mito de origem dos festejos à santa que tem como principal discurso a liberdade e a proteção divina.

**Transmissão**

A tradição é passada de geração em geração, dentro dos grupos familiares, através da oralidade e prática. Atualmente, o responsável pelo Congado é Geraldo, de apelido Melê. Ele participa da manifestação desde os nove anos e assumiu a coordenação do grupo após a morte do responsável anterior, Joaquim de Caires.

**Forma de Continuidade**

Envolver os mais jovens na manifestação.

**Transformações**

<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>FORMAS DE EXPRESSÕES</b>
--	-----------------------------

Em 2010, Maristela Corrêa Borges dizia que o grupo era constituído por 25 pessoas, número bastante inferior quando o Congado participava de cinco festas por ano: A de São Benedito, Santa Efigênia, Divino Espírito Santo, Nossa Senhora da Abadia e Nossa Senhora do Rosário. Naqueles anos, segundo Mele, eram mais de sessenta participantes (Borges, 2010, p. 160).

06 ELEMENTOS RELACIONADOS				
Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD./IPAC
Caboclo	Atividade Ritual	Folguedo		5331
Cantos	Atividade Musical	Canto		
Danças	Atividade Ritual	Dança		
Festa N.Sra. Abadia	Atividade Ritual	Festa Religiosa		
Festa Divino Espírito Santo	Atividade Ritual	Festa Religiosa		
Igreja Divino Espírito Santo	Lugar Simbólico	Igreja		
Pandeiro	Instrumento Musical	Instrumento de Percussão		
Tamboril	Instrumento Musical	Instrumento de Percussão		

07 MODELO DE ORGANIZAÇÃO									
TIPO	Comitê	X	Instituição	Irmandades/ Confrarias	Associação	Outros	X		
Denominação	Congado								
Descrição	Grupo de expressão cultural que participa de festejos religiosos com o objetivo de cultivar seus santos e suas divindades. A manutenção do grupo é feita pelo próprio grupo.								
Organizadores e Financiadores									
Tipo	Privado								
Organizadores	Geraldo: Melê								
Financiadores	O grupo não recebe incentivo por parte dos poderes administrativos locais. Às vezes, em alguns mandatos, a prefeitura colabora com as vestimentas.								

08 COMENTÁRIOS	
	<b>Identities criadas em torno da atividade</b>
<p>Fazer parte do congado significa estar imerso em um universo de reciprocidade e solidariedade para com seus próximos que, de certo modo, tornam-se parte de uma família extensa. A participação em torno da tradição estabelece vínculos afetivos entre os participantes. Para os moradores, a prática pode servir como fonte de conhecimento das tradições de matriz africana. Segundo Borges (2010, p. 161), os participantes do Congado reafirmam “sua identidade e sua importância numa sociedade em que nos dias de rotina muitas vezes se veem excluídos”.</p>	
	<b>Comentários dos entrevistados</b>
<p>O reinado são aquelas manifestações religiosas, que aqui em São Romão por exemplo, tem três bem tradicionais, a Festa de Nossa Senhora do Rosário ela eleja um rei e uma rainha que faz parte da irmandade de Nossa Senhora do Rosário, só pode ser rei ou rainha quem é da Irmandade, né? e eles fazem uma festa para Nossa Senhora do Rosário, então nessa festa eles são coroados na igreja, eles vão para a igreja, aí são coroados rei e rainha da festa, eles fazem uma festa popular que participa todo mundo, então esse conjunto dessa festa, que é a manifestação da festa de Nossa Senhora do Rosário, o caboclo e o congado são parte dela</p>	

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**FORMAS DE EXPRESSÕES**

são parte dela.. são parte da festa, então vem o Reinado, aquele quadro que vem o rei, a rainha, os anjos, as pessoas segurando o quadro, a banda de musica vem atrás do congado, né? e na frente vem o congado e o caboclo, eles dançam sempre um indo pra frente e um indo pra trás, sempre em.. a música com relação ao que ta acontecendo, então a música muda de vez em quando, né? [...]

[...]é que forma o reinado, né? então esse grupo todo, caboclo, congado, o quadro do rei e da rainha dos anjos e a banda atrás, isso é o reinado de Nossa Senhora do Rosário, e desse mesmo movimento de expressão cultural tem o Imperador do Divino espírito Santo, a festa do Nossa Senhora do Rosário, né? que é em Maio, que tem só o imperador, é o mesmo tipo de manifestação, só que dentro do quadro só vem o imperador, os anjos a mesma coisa.

Ludmila Dias Palma

**Comentários do elaborador**

A cidade de São Romão é rica culturalmente, mas, no entanto, o grupo do congado sofre desprezo por parte dos setores públicos do município e da população. O número de participantes é reduzido e na maioria das apresentações, muitas pessoas do grupo não estão presentes. Para a solução do problema propomos uma divulgação da expressão cultural para maiores esclarecimentos da comunidade envolvente, incentivando e promovendo os participantes da prática.

Faz-se necessário realizar estudos aprofundados das manifestações culturais presentes na cidade de São Romão, como o Congado e o Caboclo. Há uma grande lacuna em relação às pesquisas disponíveis sobre os grupos culturais em questão.

**Possibilidade De Continuidade**

Essa manifestação corre o risco de encerrar suas atividades na cidade, dado ao fato de que há pouco interesse por parte dos setores municipais em colaborar com o grupo, além de não haver reconhecimento da importância da manifestação para a cidade por parte dos integrantes.

**Necessidades**

<b>Instalações</b>	Há a necessidade de construção de um local apropriado para os ensaios.
<b>Instrumentos</b>	Necessidade de compra de vestuário e aquisição de instrumentos.
<b>Matéria-Prima</b>	Não se aplica.
<b>Pessoal</b>	Incentivar as futuras gerações a aprender e praticar a dança.
<b>Formação</b>	Valorização da cultura de matriz africana.
<b>Atividade Macro</b>	Festa de Nossa Senhora do Rosário
<b>Modo de expressão com necessidade de documentar/proteger</b>	Os cantos e danças executados pelo Congado.

**09 AÇÃO DE SALVAGUARDA**

As ações de proteção e salvaguarda que propomos para a forma de expressão do Congado são:

- Ampliar os estudos sobre as manifestações culturais locais suprimindo a carência de dados existe;
- Produção de material escrito e audiovisual sobre a cultural tradicional local, que isso seja elaborado como projeto de capacitação de professores e estruturado a fim de possibilitar a educação patrimonial nas escolas;
- Criação de um local onde o grupo possa ensaiar;
- Incentivo do governo municipal na promoção do grupo, sem, contudo, arbitrar sobre os modos de expressão da tradição.

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS					FORMAS DE EXPRESSÕES		
<b>10</b>	<b>ENTREVISTADOS</b>						
01	Nome	Ludmila Dias Palma			Tipo	Secretária de Cultura e Turismo	
	Nascimento	São Romão	Sexo	F	Idade	Registro Sonoro Visual	X
	Descrição	Secretária de Cultura e Turismo					
	Contato	secretariadeturismosaoromao@hotmail.com					

<b>11</b>		<b>DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA</b>	
			
<p><b>Figura 2:</b> Desfile de congadeiros. <b>Fonte:</b> Ludmila Dias Palma – 2013.</p>		<p><b>Figura 3:</b> Congadeiros nas ruas de São Romão. <b>Fonte:</b> Ludmila Dias Palma – 2013.</p>	

	
<p><b>Figura 4:</b> Festa de Congado. <b>Fonte:</b> Ludmila Dias Palma – 2013.</p>	<p><b>Figura 5:</b> Congado e caboclos. <b>Fonte:</b> Ludmila Dias Palma – 2013.</p>

	
---	--

<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>FORMAS DE EXPRESSÕES</b>
--	-----------------------------

**Figura 6:** Cortejo do congado.  
**Fonte:** Ludmila Dias Palma – 2013.

**Figura 7:** População acompanha o cortejo.  
**Fonte:** Ludmila Dias Palma – 2013.



**Figura 8:** Congados e caboclos em frente à Igreja Matriz de São Romão.  
**Fonte:** Ludmila Dias Palma – 2013.

**Figura 9:** Festejos de congados e caboclos.  
**Fonte:** Ludmila Dias Palma – 2013.

<b>12</b>	<b>DOCUMENTOS ANEXOS</b>
-----------	--------------------------

Fotografias	Figura 1: IPAC_5332_SRomao_Conga_Nuhicre_iepha (7) Figura 2: IPAC_5332_SRomao_Conga_Nuhicre_iepha (14) Figura 3: IPAC_5332_SRomao_Conga_Nuhicre_iepha (2) Figura 4: IPAC_5332_SRomao_Conga_Nuhicre_iepha (6) Figura 5: IPAC_5332_SRomao_Conga_Nuhicre_iepha (4) Figura 6: IPAC_5332_SRomao_Conga_Nuhicre_iepha (5) Figura 7: IPAC_5332_SRomao_Conga_Nuhicre_iepha (15) Figura 8: IPAC_5332_SRomao_Conga_Nuhicre_iepha (3) Figura 9: IPAC_5332_SRomao_Conga_Nuhicre_iepha (16)
Vídeos	Não se aplica.
Áudio	Entre_IPAC_5331_SRomao_Caboc_LPalma_Nuhicre_iepha

<b>12</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
-----------	--------------------

BARBOSA, Waldemar de Almeida. <i>Dicionário histórico geográfico de Minas Gerais</i> . Belo Horizonte: Itatiaia. 382 p. 2.ed. 1971.
BORGES, Maristela, Corrêa. <i>Os errantes do sagrado: uma geoantropologia dos tempos e espaços de criadores populares de cultura em São Romão, norte de Minas Gerais</i> . 2010. 244f. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Programa de Pós-Graduação em Geografia. Universidade Federal de Uberlândia. Uberlândia, 2010.
MELLO e SOUZA, Marina de. <i>Reis negros no Brasil escravista: história da festa de coroação de Rei Congo</i> . Belo Horizonte: Editora UFMG, 2002.
MOURA, Gerônimo. <i>Manifestações Culturais</i> . [3 de maio, 2013]. Projeto Inventário Para Fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco. São Romão/Sede. Entrevista concedida a Roberto Veríssimo da Silva Júnior. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA
NASCIMENTO, Cândida Dionísia do; CAXITO, Flávia Maria Batista. <i>Mapeamento das Expressões Culturais</i> . São Romão, SELO UNICEF: 2006.
PALMA, Ludmila Dias. <i>Manifestações Culturais</i> [03 de Maio]. São Romão. Projeto de Inventário para fins de salvaguarda de proteção do patrimônio cultural imaterial do Vale do São Francisco. Entrevista concedida à Roberto Veríssimo Silva. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.

<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>FORMAS DE EXPRESSÕES</b>
--	-----------------------------

PARÓQUIA DIVINO ESPÍRITO SANTO. <i>Caboclos</i> . Disponível em < <a href="http://www.espiritosantomg.com.br/sao-romao-mg/caboclos/">http://www.espiritosantomg.com.br/sao-romao-mg/caboclos/</a> > Acesso em 28 out.2014.
PARÓQUIA DIVINO ESPÍRITO SANTO. <i>Congado</i> . Disponível em < <a href="http://www.espiritosantomg.com.br/sao-romao-mg/congado/">http://www.espiritosantomg.com.br/sao-romao-mg/congado/</a> > Acesso em 28 out.2014.
RODRIGUES, G. R. <i>No sertão, a revolta: grupos sociais e formas de contestação na América portuguesa, Minas Gerais-1736</i> . 2009. 243f. Dissertação (Mestrado em História) – Programa de Pós-Graduação em História Moderna. Universidade Federal Fluminense, Niterói. 2009.

<b>13 FICHA TÉCNICA</b>		
Fotos	Ludmila Dias Palma.	2013.
Vídeos	Não se aplica.	
Áudio	Roberto Veríssimo da Silva Junior.	2012/2013.
Transcrição	Maria Regina Antunes Carvalho.	2013
Levantamento	César Henrique de Queiroz Porto, Jorge Luiz Teixeira Ribas, Roberto Veríssimo da Silva Junior.	2012/2013.
Elaboração	Roberto Veríssimo da Silva Junior.	2012/2013
Revisão	Bruna Luísa de Paula, Débora Raiza Rocha, Denílson Meireles Barbosa, Nôila Ferreira Alencar e Flávia Alves Figueirêdo Souza, Leonardo A. S. Freitas, Luis Molinari, Mariana Rabêlo de Farias, Breno Trindade.	2013 11/ 2014 02/ 2015 11/09/2015
<b>Observações</b>		

<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>FORMAS DE EXPRESSÕES</b>
--	-----------------------------

<b>01 IDENTIFICAÇÃO</b>										
Denominação		BATUQUE DE SÃO ROMÃO					IPAC/MG		5333	
Município(s)		São Romão			Distrito		Sede			
Endereço										
GPS	23K	Long. UTM	476047.00 m E	Lat. UTM	8186348.00 m S	Urbano	X	Rural		



**Figura 1:** Roda de batuque.  
**Fonte:** Ludmila Dias Palma – 2013.

Categoria		Formas de Expressão							
Tipologia da Atividade		Dança Ritual							
<b>PERIODICIDADE</b>									
Início		Sem data específica.							
Fim		Sem data específica.							
Calendário Litúrgico		Divino Espírito Santo, Nossa Senhora da D'Abadia e Nossa Senhora do Rosário.							
Invocação		Não possui uma invocação específica.							
<b>DESCRIÇÃO DA PERIODICIDADE</b>									
Durante as festas religiosas do Divino Espírito Santo, Festa da Nossa Senhora da D'Abadia e Nossa Senhora do Rosário. O grupo atualmente se apresenta somente nessas três festas religiosas.									
Outras denominações		São Gonçalo, Batuque de Dona Maria			Nível de integração				
		Comunidade		X	Oficial		Intercomunitária		

<b>02</b>	<b>Histórico da Localidade</b>
O rio São Francisco já servia como meio de transporte e de subsistência para os primeiros habitantes	

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****FORMAS DE EXPRESSÕES**

destas terras antes da colonização portuguesa, o que representava um obstáculo à colonização e seu respectivo controle administrativo do sertão mineiro. Conforme o historiador Gefferson Ramos Rodrigues (2009, p. 33), em finais do século XVII, “pequenos núcleos de habitação” já existiam na região, e, em meados do XVIII, “as principais unidades de povoamento do sertão do São Francisco foram basicamente fazendas de gado, o arraial, a igreja e a venda”.

Depois do estabelecimento do arraial de Nossa Senhora da Conceição de Morrinhos pelo filho do bandeirante Matias Cardoso, Januário Cardoso, a ocupação do rio São Francisco seguiu subindo o rio até a região hoje conhecida como São Romão. A Ilha de São Romão, uma das maiores no curso do São Francisco no território mineiro, medindo aproximadamente 6 Km de extensão, está na origem da ocupação colonial da região. Conhecida por seus habitantes, na atualidade, como “Ilha dos Caiapós”, ela era de fato ocupada por uma Aldeia Caiapó de nome Guaíbas.

Para sua conquista, Januário Cardoso, acompanhado de seu sobrinho, Manuel Francisco de Toledo, comandaram a vitoriosa batalha contra a Aldeia Guaíba. Na dissertação da geógrafa Maristela Corrêa Borges (2010, p.35), a autora cita a descrição do episódio pelo historiador Diogo de Vasconcelos (1974, 39). O autor relata que a vitória ocorreu no dia da festa de São Romão, comemorada em 23 de outubro, o que deu origem ao nome atual da cidade. O autor ainda ressalta que muitos indígenas foram “transportados para a margem fronteira e ocidental do rio, onde, incorporados com a gente do Capitão Manuel Francisco, iniciaram o povoamento do arraial [...]”.

Hoje, a cidade apresenta em suas tradições a riqueza herdada das diferentes matrizes culturais que foram essenciais para construção de sua identidade local.

**03 ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS**

O Batuque praticado em São Romão tem como principal base cultural a matriz afro-brasileira. Os variados grupos étnicos vindos da África para o Brasil Colônia, nos anos seiscentistas, mesmo submetidos ao regime autoritário português, buscavam manter suas práticas religiosas assim como seus rituais. Tais expressões sustentavam e davam continuidade aos sistemas de crenças de diferentes grupos africanos, orientando e criando possibilidades de resistência ao regime escravista. O Batuque era uma dessas práticas. Em linhas gerais, a palavra “batuque”, dada pelos portugueses, fazia referência pejorativa e genérica as danças e cantigas tratadas como *rituais rudes*. No entanto, em determinadas regiões do Brasil como o Rio Grande do Sul o termo Batuque refere-se a um sistema de crenças com elementos da religiosidade católica e afro-brasileira, que reúne componentes das tradições africanas de influência nagô, jêje, ijexá e cabinda. Nessa prática há o culto aos orixás, santos e, em certas ocasiões, aos ancestrais denominados de eguns. No decorrer do tempo, a prática cultural inseriu em seu contexto pessoas de várias etnias e grupos sociais – negros, brancos e pardos – chegando inclusive a alguns membros das elites coloniais portuguesas. Todavia a maioria condenava a manifestação e criava mecanismos de repressão, preocupada, principalmente com a dimensão e o potencial de resistência cultural.

Um segundo entendimento ao Batuque é a manifestação enquanto dança e prática lúdica sem ligação religiosa específica, mas que pode ser desenvolvida em momentos posteriores à celebrações de algum santo católico. Segundo o Tesouro do Folclore e Cultura Popular Brasileira o Batuque enquanto dança é originário de Angola e do Congo e pode ser realizado em roda, tendo um ou dois dançarinos solistas, ou em filas com movimentos coreografados.

Em São Romão, a primeira menção ao batuque é o da falecida Dona Ernestina e Sr. Ângelo Gomes de Moura que eram os responsáveis pelo rito e que levaram para São Romão inúmeras manifestações culturais, após a morte, seus filhos, Dona Maria da Conceição Gomes de Moura e Jerônimo Cardoso, continuaram com a tradição. O Batuque é realizado na casa de Dona Maria e é uma tradição tão importante em São Romão que o primeiro local onde acontecia a “brincadeira” foi apelidado de rua da Alegria. Atualmente, uma praça se chama Alegria e a rodoviária tem o nome do Sr. Ângelo.

<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>FORMAS DE EXPRESSÕES</b>
--	-----------------------------

<b>04</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
-----------	------------------

Os Batuques possuem um padrão rítmico e uma disposição espacial dos componentes semelhante em quase todas as variações: pessoas em círculo, coreografia central, compasso binário e ritmo sincopado marcado pelas palmas, algum instrumento de percussão e o canto de um solista acompanhado pelas respostas dos outros participantes.

No Batuque de São Romão os instrumentos utilizados são o roncador, ou roncoio, e a caixa. Na tradição são diferenciados respectivamente como macho e fêmea, pois, o macho fala alto e grosso e a fêmea fala fino e baixo. Os materiais utilizados na fabricação da caixa são: couro de veado, buji (cipó utilizado para segurar o couro), pau-terra e tamborilo (mesma madeira utilizada para a fabricação de canoas e barcos), e a sola de borracha grossa. Para bater nas caixas e tirar o som são utilizadas baquetas produzidas a partir da madeira chamada cambito. No caso do roncador, são utilizados o couro de boi e as madeiras pau-terra e perero-rosa, como também a sola de borracha. Para tocá-lo é necessário duas pessoas. Enquanto uma, sentada sob o instrumento, percurte a pele com as mãos a outra, posicionada na parte posterior do instrumento, utiliza-se de uma bacia d'água para humedecer um pedaço de pano a fim de facilitar o seu friccionar no pequeno pedaço de pau que fica dentro do bojo do roncoio produzindo o som particular ao instrumento.

Os instrumentos ficam guardados na casa de Dona Maria dentro de um quartinho, o ensaio só começa quando ela autoriza. Para que o batuque aconteça, Dona Maria manda avisar a todas as pessoas que a tarde vai acontecer a festa. A partir do momento que Dona Maria começa a tocar, todos os outros integrantes começam a bater palmas e tocar os instrumentos. Os batuques são animados e as pessoas acompanham a animação, e se algum presente não participar, os batuqueiros chamam sua atenção. As músicas e os cantos têm inspiração no cotidiano, nas pessoas da região, nas dificuldades e alegrias encontradas durante a caminhada da vida. Muitas das músicas (batuques) foram criadas pela própria Dona Maria, mas também por seu pai Ângelo Moura e outros familiares, como Josino parente da mãe de Dona Maria. Ressalta-se também que são sempre as mesmas pessoas que tocam os instrumentos. O Batuque começa na casa de Dona Maria e de lá se dirige para a Praça da Alegria. As músicas de Dona Maria foram registradas em um projeto chamado “Batuquim vai abaixo? Ele não vai não! (2006).” Algumas das letras das músicas cantadas são:

<p><i>“Chega as cadêra pra cá, minha nêga Que samba não mata ninguém Se samba matasse, minina Eu tinha morrido também.”</i></p> <p><i>“Eu quero vê morena Quero vê morena Quero vê morena O avião avoa.”</i></p> <p><i>“Ai meu boi bolé, samba mais eu as muié Ô meu boi bolé, samba mais eu ás muié.”</i></p>	<p><i>“Sendê fogo, sendê lenha Cozinha sem ter panela Gastei tudo quando eu tinha Com roxo cor de canela.”</i></p> <p><i>“Menina, o vestido branco Me diga quanto custo Eu quero escrever meu nome No retalho que sobrou.”</i></p> <p><i>“Subi naquela serra Para ver capim nascer Enxerguei o mundo todo Só meu bem num pude vê.”</i></p>	<p><i>“Onde vai, pomba avoou Me leva que eu também vou Você vai lavar sua roupa, eu vou ser seu corador.”</i></p> <p><i>“Menina vamos embora Que de noite eu tenho medo Minha mãe é muie veia Fecha porta drome cedo.”</i></p> <p><i>“Eu me chamo é Maria Resedencia poço fundo Quem não amar esta nega num tem gosto nesse mundo.”</i></p>
--	--	---

	<b>Indumentária</b>
--	---------------------

As mulheres dançam com camisa clara, saias e com lenço na cabeça, usam sandálias rasteiras. Já os homens, também dançam com uma camisa clara, calça e chapéu. São trajes que remetem às vestimentas típicas do sertão relacionadas a sua simplicidade. As saias, por exemplo, são estampadas com flores, lembrando a relação das comunidades ribeirinhas, em especial São Romão, com a natureza.

	<b>Instrumentos</b>
--	---------------------

Os instrumentos utilizados no batuque são a caixa e o roncador.

<b>05</b>	<b>FORMAS DE TRANSMISSÃO</b>
-----------	------------------------------

<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>FORMAS DE EXPRESSÕES</b>
--	-----------------------------

<b>Origem do Saber</b>	A origem desse saber em São Romão remonta à Dona Ernestina, mãe de Dona Maria, que hoje é a detentora desse conhecimento e protetora dessa manifestação.
<b>Transmissão</b>	A transmissão é feita de geração para geração, envolvendo principalmente os descendentes de Dona Ernestina. A oralidade e o mimetismo são os elementos fundamentais na transmissão.
<b>Forma de Continuidade</b>	Os participantes mais velhos vão passando as músicas e o conhecimento para os mais novos através da oralidade, ensinando o manuseio dos instrumentos e o modo de tocar. Outro fator que contribui para a perpetuação das cantigas são os registros feitos sobre as manifestações.
<b>Transformações</b>	As transformações percebidas foram ressaltadas pelo irmão de Dona Maria, o Sr. Jerônimo. Segundo ele salienta antigamente o uso da cachaça fornecia ânimo para os batuqueiros permanecerem até o outro dia tocando e cantando. O que percebemos é que a bebida não é mais tão presente durante a exibição do grupo. Quanto aos participantes do Batuque, eles não mais se restringem à família de Dona Ernestina, sendo incorporados outros integrantes da região interessados em participar da manifestação.

06	ELEMENTOS RELACIONADOS			
Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	IPAC
Caixa	Instrumento Musical	Instrumento de Percussão	-	-
Cantos	Atividade Musical	Canto	-	-
Danças	Atividade Ritual	Dança	-	-
Roncador/Roncoio	Instrumento Musical	Instrumento de Percussão	-	-
Modo de fazer o Roncoio	Saber/Ofício	Fabricação de instrumento	-	5314
Modo de fazer a Caixa	Saber/Ofício	Fabricação de instrumento	-	-
Festa do Rosário	Prática religiosa	Festa Religiosa	Catolicismo popular	-
Congado	Prática religiosa	Folguedo	Catolicismo popular	-

07	MODELO DE ORGANIZAÇÃO									
TIPO	Comitê	X	Instituição		Irmandades/ Confrarias		Associação		Outros	X
Denominação	Batuque									
Descrição	Dona Maria organiza e gerencia as apresentações e os participantes.									
	Organizadores e Financiadores									
Tipo	Privado									
Organizadores	Maria da Conceição Gomes de Moura									
Financiadores	Não existem financiadores, as necessidades financeiras são supridas pelo próprio grupo.									

08	COMENTÁRIOS
	<b>Identidades criadas em torno da atividade</b>
	Os participantes do grupo e a comunidade de São Romão consideram o batuque uma referência cultural da cidade e se sentem representados pela manifestação. As letras das músicas retratam os costumes cotidianos dos moradores do município, que são reafirmados pela ótica de quem os vivência.
	<b>Comentários dos entrevistados</b>
	Eu não vou falar em que época, por que a época daqui é assim, se um casava me chamava pra mim toca lá, brinca lá, se batizava uma criança eu ia tocar lá, se fazia aniversário eu ia tocar lá, nas escola eu tocava, nas escola. [...] não é pela minha vontade assim “vou fazer isso” não.

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		FORMAS DE EXPRESSÕES
<p>Aquela rua ali, chama rua da alegria, por que saiu tudo dali daquela rua. [...]era meu pai que trouxe esse batuque, ele chegou aqui rapaz e casou com a minha mãe, e dali saiu tudo, cavalhada.</p> <p style="text-align: right;">Maria da Conceição Gomes de Moura</p>		
<b>Comentários do elaborador</b>		
<p>A manifestação do batuque é uma referência cultural na localidade, pois os participantes se veem representadas nas letras das músicas que refletem seu cotidiano e suas relações de trabalho. O batuque está tão enraizado na vida dos participantes que se torna uma responsabilidade participar do canto e da dança. No entanto, como nos disse Dona Maria, as pessoas da cidade não dão tanto valor a manifestação.</p>		
<b>Possibilidade De Continuidade</b>		
<p>Dada a influência da manifestação cultural dentro da cidade de São Romão e a participação das pessoas, a continuidade do batuque se encontra resguardado pela população e pelos participantes, que se renovam, com adolescentes e crianças que estão presentes na manifestação.</p>		
<b>Necessidades</b>		
<b>Instalações</b>	Construção de um local onde os ensaios possam acontecer com mais conforto.	
<b>Instrumentos</b>	Transmitir de forma contínua a técnica de construção das caixas e dos roncoios.	
<b>Matéria-Prima</b>	<p>A matéria prima utilizada para a confecção dos instrumentos é advinda principalmente da natureza como, por exemplo, a madeira para fabricação da caixa, o cipó para a amarração e as madeiras pau-terra, tamborilo, cambito e perero-rosa. A preocupação persiste, pois, a região Norte de Minas Gerais é cercada de muitas carvoeiras provocando a diminuição do número de matéria-prima e também a proibição de utilizar alguns elementos.</p>	
<b>Pessoal</b>	<p>Por parte dos participantes, todos se mobilizam para estarem frequentes nos momentos do batuque. Os filhos dos participantes também participam e estão aprendendo sobre o batuque.</p>	
<b>Formação</b>	Incentivar a transmissão do saber.	
<b>Atividade Macro</b>	Não se aplica.	
<b>Modo de expressão com necessidade de documentar/proteger</b>	O modo de fabricação dos instrumentos, as canções, os mestres.	

09	AÇÃO DE SALVAGUARDA
<p>Como ações de proteção e salvaguarda do Batuque realizado em São Romão, propomos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Incentivar, promover e divulgar a manifestação cultural, para que as próximas gerações deem continuidade à prática;</li> <li>• Produção audiovisual das apresentações do grupo a fim de criar material que possa ser utilizado como ferramenta pedagógica;</li> <li>• Acompanhar o processo de fabricação dos instrumentos utilizados no batuque;</li> <li>• Construção de um espaço onde os participantes possam se reunir para ensaiar;</li> <li>• Promover pesquisa sobre a produção dos instrumentos, formas de tocar e documentação das músicas;</li> <li>• Incentivar e difundir o conhecimento para as novas gerações e outras pessoas.</li> </ul>	

10	ENTREVISTADOS												
01	<table border="1"> <tr> <td>Nome</td> <td>Ludmila Dias Palma</td> <td>Tipo</td> <td>Secretária de Cultura.</td> </tr> <tr> <td>Nascimento</td> <td>São Romão</td> <td>Sexo</td> <td>F</td> </tr> <tr> <td>Idade</td> <td>-</td> <td>Registro Sonoro Visual</td> <td>X</td> </tr> </table>	Nome	Ludmila Dias Palma	Tipo	Secretária de Cultura.	Nascimento	São Romão	Sexo	F	Idade	-	Registro Sonoro Visual	X
Nome	Ludmila Dias Palma	Tipo	Secretária de Cultura.										
Nascimento	São Romão	Sexo	F										
Idade	-	Registro Sonoro Visual	X										
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)													
Secretária de Turismo													

<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>FORMAS DE EXPRESSÕES</b>
--	-----------------------------

Contato	secretariadeturismoaoromao@hotmail.com
---------	--

02	Nome	Maria da Conceição Gomes de Moura				Tipo	Mestra do Batuque		
Nascimento	-	Sexo	F	Idade	-	Registro Sonoro Visual	X		
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)									
Promotora do Batuque, a mais experiente no saber.									
Contato	-								

<b>11</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO FOTOGRAFICA</b>
-----------	---------------------------------



<b>Figura 2:</b> Apresentação do batuque. Fonte: Ludmila Dias Palma – 2013.	<b>Figura 3:</b> Jovens dançando batuque. Fonte: Ludmila Dias Palma – 2013.
--	--



<b>Figura 4:</b> Ritos do batuque. Fonte: Ludmila Dias Palma – 2013.	<b>Figura 5:</b> Festa batuque. Fonte: Ludmila Dias Palma – 2013.
---	--

<b>12</b>	<b>DOCUMENTOS ANEXOS</b>
-----------	--------------------------

Fotografias	Figura 1: IPAC_5333_SRomao_Batuq_Nuhicre_Iepha (1) Figura 2: IPAC_5333_SRomao_Batuq_Nuhicre_Iepha (8) Figura 3: IPAC_5333_SRomao_Batuq_Nuhicre_Iepha (3) Figura 4: IPAC_5333_SRomao_Batuq_Nuhicre_Iepha (2) Figura 5: IPAC_5333_SRomao_Batuq_Nuhicre_Iepha (7)
Vídeos	Vídeo 1: IPAC_5333_SRomao_Batuq_Nuhicre_Iepha_20Out12 (1) Vídeo 2: IPAC_5333_SRomao_Batuq_Nuhicre_Iepha_20Out12 (2) Vídeo 3: IPAC_5333_SRomao_Batuq_Nuhicre_Iepha_20Out12 (3)
Áudio	Áudio 1: Entre_IPAC_5333_SRomao_Batuq_Nuhicre_Iepha_20Out12 Áudio 2: Entre_IpacSF_SRomao_MCulturais_LPalma_03maio

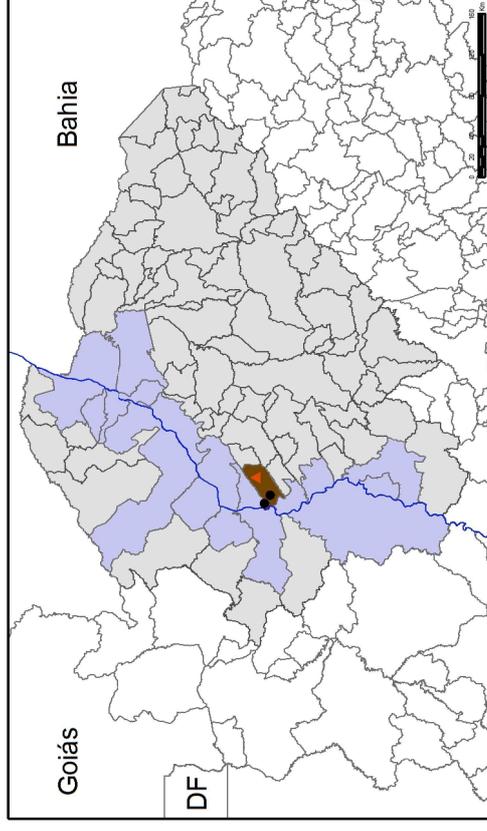
<b>12</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>
-----------	--------------------

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	FORMAS DE EXPRESSÕES
ARAÚJO, R. F. <i>Na batida do corpo, na pisada do cantá</i> : inscrições poéticas no coco cearense e candombe mineiro. 2013. 149 f. Dissertação (Mestrado em Letras) - Programa de Pós-Graduação em Estudos Literários. Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte. 2013	
BORGES, Maristela, Corrêa. <i>Os errantes do sagrado</i> : uma geoantropologia dos tempos e espaços de criadores populares de cultura em São Romão, norte de Minas Gerais. 2010. 244f. Dissertação (Mestrado em Geografia) – Programa de Pós-Graduação em Geografia. Universidade Federal de Uberlândia. Uberlândia, 2010.	
DONA Maria do Batuque – A Herança de Ernestina. Direção: Márcia Paraíso. Plural Filmes, 2013. Documentário, 26 min, NTSC, color, son. Disponível em <a href="http://youtu.be/P_SmUjthbjYm">http://youtu.be/P_SmUjthbjYm</a> Acesso em: 15 mar. 2015.	
JARDIM, Geovana; DUARTE, Rafael; [et al.]. <i>Batuquim vai Abaixo? Ele não vai não!</i> Belo Horizonte, Jardim Produções: 2006.	
Maria. <i>Batuque e Folia de Reis</i> [ 23 de outubro de 2012]. São Romão. Projeto de Inventário para fins de salvaguarda de proteção do patrimônio cultural imaterial do Vale do São Francisco. Entrevista concedida à Jorge Luiz Teixeira Ribas. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA/MG.	
NASCIMENTO, Cândida Dionísia do; CAXITO, Flávia Maria Batista; [et al.]. <i>Mapeamento das Expressões Culturais</i> . São Romão/MG, SELO UNICEF: 2006.	
NAVEGANDO com o Theo pelo Velho Chico – Maria do Batuque São Romão. Disponível em: < <a href="http://youtu.be/9UfF0iByX3c">http://youtu.be/9UfF0iByX3c</a> > Acesso em: 26 mar. 2015.	
PALMA, Ludmila Dias. <i>Manifestações Culturais</i> [03 de Maio]. São Romão. Projeto de Inventário para fins de salvaguarda de proteção do patrimônio cultural imaterial do Vale do São Francisco. Entrevista concedida à Roberto Veríssimo Silva. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.	
RODRIGUES, G. R. <i>No sertão, a revolta</i> : grupos sociais e formas de contestação na América portuguesa, Minas Gerais-1736. 2009. 243f. Dissertação (Mestrado em História) – Programa de Pós-Graduação em História Moderna. Universidade Federal Fluminense, Niterói. 2009.	

13	FICHA TÉCNICA	
Fotos	Ludmila Dias Palma	2012/2013.
Vídeos	Jorge Luiz Teixeira Ribas	2012/2013.
Áudio	Jorge Luiz Teixeira Ribas, César Henrique de Queiroz Porto	2012/ 2013.
Transcrição	Maria Regina Antunes Carvalho	2013
Levantamento	Roberto Veríssimo da Silva Junior, César Henrique de Queiroz Porto, Jorge Luiz Teixeira Ribas.	2012/2013.
Elaboração	Roberto Veríssimo da Silva Junior	2012/2013
Revisão	Bruna Luísa de Paula, Débora Raíza Rocha, Denílson Meireles Barbosa, Nôila Ferreira Alencar e Flávia Alves Figueirêdo Souza, Leonardo A. S. Freitas, Luis Molinari, Mariana Rabêlo de Farias, Breno Trindade.	2013 11/ 2014 21/09/2015
<b>Observações</b>		

# Ubaí

# UBAÍ



## Inventário para fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco

### Legenda

- Localidades
- ▲ Localidade Inventariada
- ~ Rio São Francisco
- Macrorregião do Norte de Minas
- Municípios Inventariados
- Município de Ubaí
- Municípios de Minas Gerais

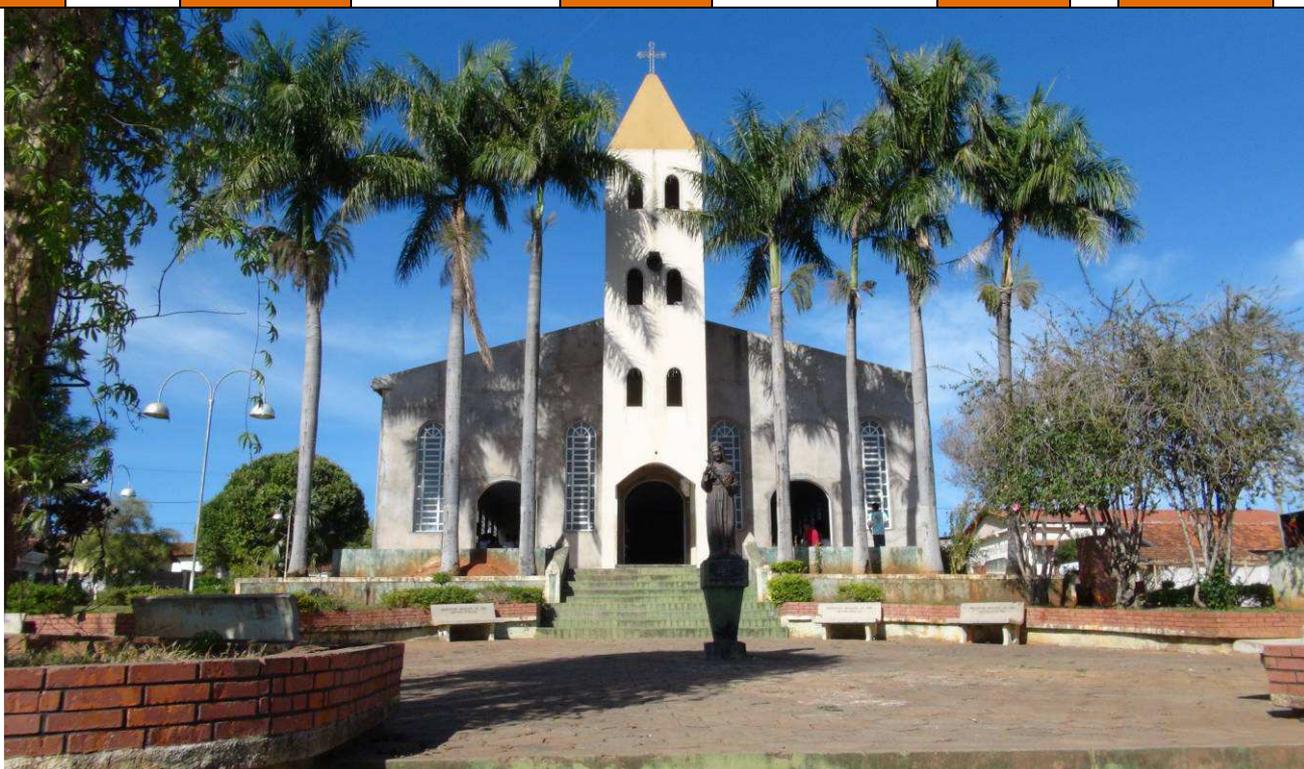
Sistemas de Coordenadas Geográficas  
Datum: Sad - 69  
Fonte: IBGE 2010, Convênio IEPHA/ UNIMONTES.  
Org: OLIVEIRA, G.H.G.; RIBAS, J.L.T, 2013.

## Bens Culturais e Contatos – Ubaí

- Arroz com Pequi
- Artesanato com Reaproveitamento de Madeira – Mestre Artesão Lindolfo Pereira Rocha
- Artesanato Derivados de Fibra Vegetal – Mestre Artesão André Pereira de Sousa
- Banda de Música
- Barraquinhas com Culinária Regional na Festa de Santa Rita de Cássia
- Batuque – Brincante Justina Francisca Pereira
- Batuque de Umbigada
- Beiju
- Capoeira
- Carnaval
- Dança do Carneiro
- Derivados da Cana e Bens Associados – Joaquim Barbosa dos Santos
- Encontro Anual de Folia de Reis e Acampamento de Foliões
- Festa da Padroeira Santa Rita de Cássia
- Folia de Reis
- Folia de Reis – Camila Pereira Araújo
- Frei Domingos Bento – Pastoral da Cultural
- Igreja da Matriz
- Parteiro Xisto Martins Pereira
- Prefeitura Municipal de Ubaí. Rua Francisco Macambira, 37. Centro. Ubaí/MG. (38) 3633-1237
- Roncoio
- Vaquejada

Celebrações e Ritos  Formas de Expressão  Lugares  Saberes e Ofícios  Localidade  Contato

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS							LOCALIDADE		
<b>01 IDENTIFICAÇÃO</b>									
<b>LOCALIDADE</b>		UBAÍ							
Município		Ubaí					IPAC/MG		
Distrito		Sede			Sítio	Vale do Médio São Francisco			
GPS	23k	Long.UTM	523074.00 m E	Lat. UTM	8198471.00 m S	RURAL		URBANO	X



**Figura 1:** Igreja de Santa Rita. Mapa de localização de Ubaí.

Fonte: IEPHA/MG – NUHICRE - 2012

<b>02 REFERÊNCIAS CULTURAIS</b>	
<p>O município de Ubaí inscreve-se no contexto geral da porção norte do rio São Francisco. Em Ubaí ocorrem folias, festas religiosas, sendo a Festa de Santa Rita a mais importante desde o início do povoamento. Há também artesanato típico e uma razoável variedade de manifestações culturais relacionadas a comunidades quilombolas locais, como, por exemplo, o batuque e a dança do roncoio. Ubaí também é marcada por um forte traço da culinária do sertão. Na zona rural do município, encontramos a produção de queijo, requeijão, rapadura, cachaça e carne de sol. As comidas típicas que fazem parte da culinária da região são o beiju, a galinha caipira e o arroz com pequi.</p>	

<b>03 DESCRIÇÃO</b>	
<b>População e Localização</b>	
<p>A cidade de Ubaí está situada no Norte do Estado de Minas Gerais no Médio São Francisco, fazendo parte da Bacia Hidrográfica do Rio São Francisco. Os municípios que fazem limites com o seu território são Icarai de Minas, São Romão, Ponto Chique, Campo Azul, Brasília de Minas e Luislândia. A população estimada, segundo o censo de 2010, é de 11.834 habitantes e sua área geográfica 821 km<sup>2</sup>. O gentílico de Ubaí é ubaiense.</p>	

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	LOCALIDADE
<b>Paisagem Natural e Meio Ambiente</b>	
<p>A região territorial denominada Ubaí é área antropizada e a vegetação constituída por cerrado. O Solo é argiloso e vermelho, basicamente neossolo quartizárênico. O relevo é constituído por planícies fluviais ou planícies fluviolacustres, depressão do médio São Francisco e chapadão do Rio São Francisco.</p>	
<b>Marcos</b>	
Igreja de Santa Rita Praça do Coreto Prefeitura Municipal de Ubaí	

<b>04</b>	<b>FORMAÇÃO HISTÓRICA</b>
<p>O nome Ubaí é oriundo de um termo indígena que comporta o significado de uma canoa, que era utilizada pelos índios para a travessia dos rios da região, principalmente o São Francisco. A cidade é derivada do povoado de Lourenço e fora anexada como distrito do município de Brasília de Minas através da Lei estadual 843 de 9 de setembro de 1923 (Ver figura 4). Entretanto, circula pela cidade um mito de origem do município onde contam os idosos que se iniciou um povoado com as doações de terras feitas por dois benfeitores, Joaquim Queiroz e Francisco Macambira, que eram donos da maioria das terras locais e que as doavam aos novos moradores. Pautados pela Lei estadual 2764 de 30 de dezembro de 1962, Ubaí emancipa-se de Brasília de Minas adquirindo condição de Município até o presente momento.</p>	

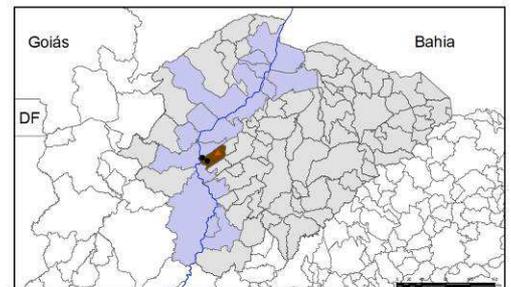
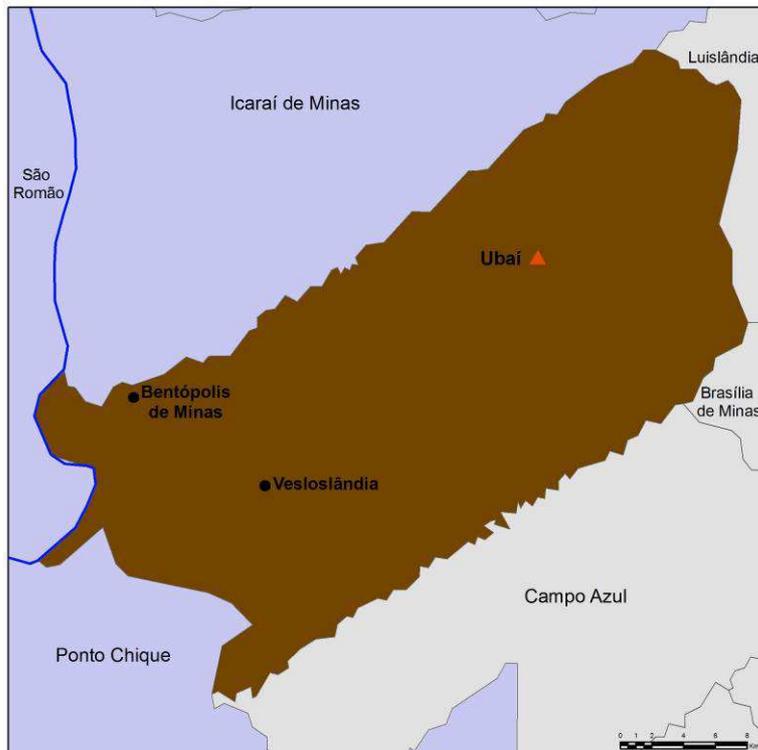
<b>05</b>	<b>CRONOLOGIA</b>
<b>Data</b>	<b>Evento</b>
07-09-1923	Lei Estadual 843 que elevou o povoado a condição de distrito.
30-12-1962	Lei de número 2764 que elevou o distrito a condição de município.

<b>06</b>	<b>PLANTAS, MAPAS E CROQUIS</b>
-----------	---------------------------------

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

**LOCALIDADE**

# UBAÍ



Inventário para fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco

## Legenda

- Localidades
- ▲ Localidade Inventariada
- ~ Rio São Francisco
- Macrorregião do Norte de Minas
- Municípios Inventariados
- Município de Ubaí
- Municípios de Minas Gerais

Sistemas de Coordenadas Geográficas  
Datum: Sd - 69  
Fonte: IBGE 2010, Convênio IEPHA/ UNIMONTES,  
Org: OLIVEIRA, G.H.G; RIBAS, J.L.T, 2013.

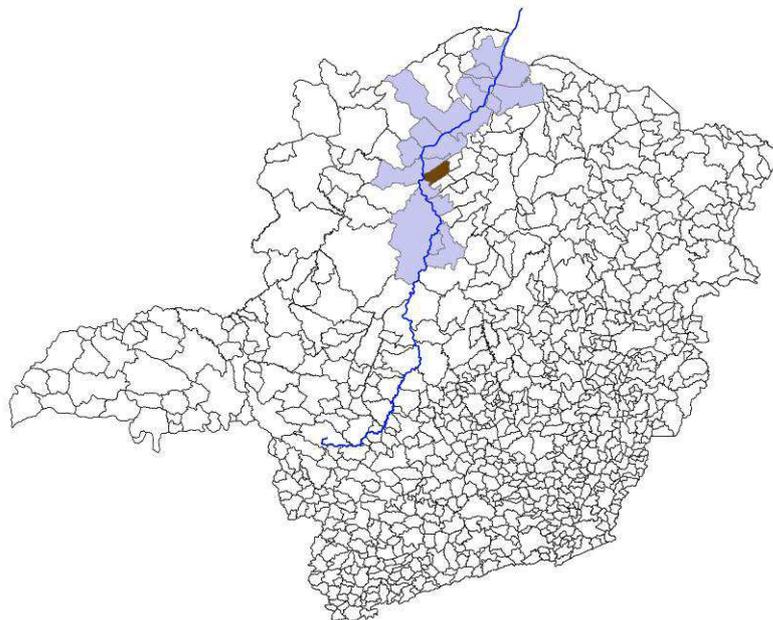
**Figura 2:** Mapa de localização de Ubaí.

**Fonte:** IEPHA/MG – NUHICRE

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

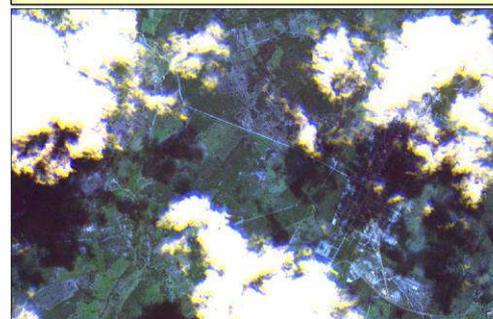
**LOCALIDADE**

**INVENTÁRIO DE BENS CULTURAIS DE UBAÍ**



**BENS INVENTARIADOS**

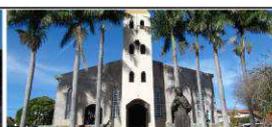
- . Lugar: Comunidade Gerais Velho
- . Saberes: Modo de Fazer Arroz com Pequi
- . Saberes: Modo de Fazer Carne de Sol
- . Celebração: Festa de Santa Rita de Cássia



Arroz com Pequi  
Fonte: NUHICRE/IEPHA - MG



Praça Central  
Fonte: NUHICRE/IEPHA - MG



Igreja Santa Rita  
Fonte: NUHICRE/IEPHA - MG



Carne de Sol  
Fonte: NUHICRE/IEPHA - MG



Pequi  
Fonte: NUHICRE/IEPHA - MG

**Figura 3:** Mapa de localização de Ubaí e bens inventariados na localidade.

Fonte: IEPHA/MG – NUHICRE

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**LOCALIDADE**


**Figura 4:** Mapa do município de Brasília de Minas, com destaque para distrito de Ubaí.

**Fonte:** Arquivo Público Mineiro, 1939.

<b>07</b>	<b>LEGISLAÇÃO</b>
	<b>Instrumentos de Proteção Ambiental e Patrimonial e de Planejamento</b>
	Não foram encontradas nenhuma lei ou decreto municipal que garante proteção ao patrimônio cultural em Ubaí. Não há conselhos municipais de cultura.
<b>08</b>	<b>RECOMENDAÇÕES</b>
	Aprofundar os estudos realizando levantamentos sobre a importância da atividade relacionada com a criação de gado na formação do município em questão. Incentivo na elaboração de pesquisas pautadas nas práticas culturais realizadas dentro do município de Ubaí como festas de cunho popular e religioso. Constituição de legislação e mecanismos de proteção do patrimônio cultural.
<b>09</b>	<b>DOCUMENTOS ANEXOS</b>
	<b>Fotografias</b>

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	LOCALIDADE
Figura 1: IPAC_Ubai_Localidade_Nuhicre_Iepha (60) Figura 2: IPAC_Ubai_Localidade_Mapa_Nuhicre_Iepha Figura 3: IPAC_Ubai_Bens_Inventariados_Mapa_Nuhicre_Iepha Figura 4: IPAC_Ubai_Localidade_1939_APM	
<b>Bens Culturais Inventariados</b>	
Comunidade Quilombola dos Gerais Velho Festa de Santa Rita Carne de Sol Arroz com Pequi	
<b>Contatos</b>	
Maria Aparecida Braga Cândida Rodrigues José Pereira Dos Santos Nestor Mendes Martins Prof. <sup>a</sup> Alda Ribeiro Almeida	
<b>Numeração das Fichas de Identificação de Bens</b>	
5334 - Lugar: Comunidade Quilombola Gerais Velho 5335 - Modo de Fazer: Arroz com Pequi 5336 - Saber: Carne de Sol 5337 - Celebração: Festa de Santa Rita de Cássia	

10	REFERÊNCIAS
BARBOSA, Waldemar de Almeida. <i>Dicionário Histórico-Geográfico de Minas Gerais</i> . Belo Horizonte: Ed. Saterb Ltda, 1971.	
CANTAGALI, Heitor. <i>Mapa do Estado de Minas Gerais – Município de Brasília</i> . Belo Horizonte: Arquivo Público de Minas Gerais: Fundo Secretaria de Viação e Obras Públicas – SVOP, 1939, il. Mapa, 90 x 109 cm. Disponível em: <a href="http://www.siaapm.cultura.mg.gov.br/modules/grandes_formatos_docs/viewcat.php?cid=532">http://www.siaapm.cultura.mg.gov.br/modules/grandes_formatos_docs/viewcat.php?cid=532</a> . Acesso em 08/1/2015	
CANTAGALI, Heitor. <i>Mapa do Estado de Minas Gerais – Município de Brasília</i> . Belo Horizonte: Arquivo Público de Minas Gerais: Fundo Secretaria de Viação e Obras Públicas – SVOP, 1939, il. Mapa, 90 x 109 cm. Disponível em: <a href="http://www.siaapm.cultura.mg.gov.br/modules/grandes_formatos_docs/viewcat.php?cid=532">http://www.siaapm.cultura.mg.gov.br/modules/grandes_formatos_docs/viewcat.php?cid=532</a> . Acesso em 13 de Jan. 2015.	
Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Disponível em: <a href="http://cidades.ibge.gov.br/painel/historico.php?lang=&amp;codmun=317000&amp;search=   infogr%E1ficos:-hist%F3rico">http://cidades.ibge.gov.br/painel/historico.php?lang=&amp;codmun=317000&amp;search=   infogr%E1ficos:-hist%F3rico</a> . Acesso em: 13 de agosto de 2015.	
MINAS GERAIS. <i>Lei estadual 2764</i> , de 30 de dezembro de 1962.	
MINAS GERAIS. <i>Lei estadual 843</i> , de 7 de setembro de 1923.	
<i>Município de Ubaí</i> . Disponível em: < <a href="http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/dtbs/minasgerais/ubai.pdf">http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/dtbs/minasgerais/ubai.pdf</a> >. Acesso em: 16 de maio 2013.	
RIBEIRO, Alda. Formação Cultural de Ubaí. [23 de Outubro de 2012]. Ubaí. <i>Projeto de Inventário para fins de salvaguarda de proteção do patrimônio cultural imaterial do Vale do São Francisco</i> . Entrevista concedida à Jorge Luiz Teixeira Ribas. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.	

11	FICHA TÉCNICA	
Fotografia	Elis Medrado Viana, Roberto Veríssimo da Silva Júnior.	2012
Vídeos	Elis Medrado Viana, Roberto Veríssimo da Silva Júnior.	2012

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		LOCALIDADE
Áudio	Elis Medrado Viana, Roberto Veríssimo da Silva Júnior.	2012
Transcrição	Maria Regina Antunes Carvalho.	2013
Levantamento	César Henrique de Queiroz Porto, Denílson Meireles Barbosa, Elis Medrado Viana, Jorge Luiz Teixeira Ribas, Roberto Veríssimo da Silva Júnior	2012
Elaboração	César Henrique de Queiroz Porto, Roberto Veríssimo da Silva Júnior.	2012
Revisão	Denílson Meireles Barbosa, Patrícia Lopes da Silva, Breno Trindade.	2013, 2015 18/08/2015
<b>Observações</b>		

<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>MODOS DE FAZER - ALIMENTOS</b>
--	-----------------------------------

<b>01 IDENTIFICAÇÃO</b>										
Denominação		ARROZ COM PEQUI					IPAC/MG		5335	
Município(s)		Ubaí			Distrito	Sede				
Endereço		Fazenda Raíz								
GPS	23 K	Long. UTM	523074.00 m E	Lat. UTM	8198471.00 m S	Urbano		Rural	X	



**Figura 1:** Tradicional Arroz com pequi  
**Fonte:** Acervo NUHICRE – IEPHA/MG 2013.

<b>Categoria</b>							
Âmbito/Tema		Alimentação/ Cozinha		Datas			
Tipologia da Atividade		Culinária	Anual	Periódica	Mensal	Contínua	Cada X anos
Denominação		Arroz com pequi				X	
Outras denominações				Nível de integração			
		Comunidade	X	Oficial		Intercomunitária	
<b>Descrição da Periodicidade</b>							
<p>O consumo do Arroz com Pequi acontece diariamente de dezembro a fevereiro em várias residências das zonas urbana e rural de Ubaí. Esse período coincide com a safra do Pequi na região do Norte de Minas Gerais e embora seu consumo ocorra com maior frequência nesses meses, graças aos métodos da conserva é possível degustar o fruto em outras épocas do ano. Muitas pessoas além de manterem o fruto em conservas, congelam o pequi, permitindo o seu uso posteriormente.</p>							

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****MODOS DE FAZER - ALIMENTOS****02 HISTÓRICO DA LOCALIDADE**

O nome Ubaí é oriundo de um termo indígena que comporta o significado de uma canoa, que era utilizada pelos índios para a travessia dos rios da região, principalmente o São Francisco. A cidade é derivada do povoado de Lourenço e fora anexada como distrito do município de Brasília de Minas através da Lei estadual 843 de 9 de setembro de 1923. Entretanto, circula pela cidade um mito de origem do município onde contam os idosos que se iniciou um povoado com as doações de terras feitas por dois benfeitores, Joaquim Queiroz e Francisco Macambira, que eram donos da maioria das terras locais e que as doavam aos novos moradores. Pautados pela Lei estadual 2764 de 30 de dezembro de 1962, Ubaí emancipa-se de Brasília de Minas adquirindo condição de Município até o presente momento.

**03 ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS**

Não se sabe ao certo as origens do consumo do pequi no Norte de Minas Gerais. No entanto, certamente a prática de alimentação do fruto na região remonta as origens indígenas. Renato Braga, ao escrever um verbete sobre o pequi, no livro organizado por Câmara Cascudo intitulado *Antologia da alimentação no Brasil*, apresentou uma descrição feita pelo botânico e intelectual brasileiro Manuel Arruda Câmara em 1810, classificando a fruta como *Acantacaryx pinguis*:

Essa planta produz abundantes frutos do tamanho de uma laranja, de polpa oleosa e feculenta, muito nutritiva. É a delícia para os moradores do Ceará e Piauí. A árvore atinge a altura de cinquenta pés, com grossura proporcional. Sua madeira é de tão boa qualidade para a construção naval quanto a cicopira (Sucupira, *Bowdichia virgilioides*, H.B.K., dizemos hoje). Cresce muito bem nos terrenos arenosos chamados em Pernambuco tabuleiros e no Piauí chapadas, sendo muitíssimo vantajoso o seu cultivo nos tabuleiros que bordam o litoral e que estão presentemente inúteis. Presta grande auxílio ao povo nas épocas de seca e de fome. (CÂMARA *apud* BRAGA, 1977, p. 187-188)

No livro de Cascudo (1977), a área de incidência do pequizeiro estende-se da Bahia, inclusive Goiás, até o Piauí. Contudo, a região Norte de Minas não foi citada. Este fato é curioso uma vez que a região é grande produtora e consumidora do fruto.

O outro elemento de importância fundamental para constituição do prato é o arroz, uma contribuição árabe que veio da península Ibérica, mais conhecido para fazer doce segundo Cascudo (1983). Ao certo, podemos afirmar que, embora o arroz com pequi seja uma invenção de portugueses e paulistas, o prato é uma cultura difundida na região norte-mineira. Além de ter sofrido alterações ao longo do tempo, pois alguns ingredientes como bacon, linguiça e variedade de carnes são acrescentados aos pratos gerando novos sabores.

De acordo com Macedo (2005, p. 33) além da questão cultural, o arroz com pequi possui um valor nutricional de ampla relevância para a população sertaneja, visto que, segundo o autor, uma porção de arroz com pequi é capaz de manter uma pessoa nutrida e satisfeita por aproximadamente uma hora a mais do que uma que consumiu a mesma quantidade de arroz com feijão e carne.

**Descrição Dos Elementos Constitutivos****Ingredientes**

Pequi, arroz e carne de sol.

**Condimentos**

Alho, sal, coentro, favaca, cheiro verde e pimenta.

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		MODOS DE FAZER - ALIMENTOS		
<b>Processos de Obtenção</b>				
O fruto (pequi) é recolhido nas áreas rurais do município, mas também é possível conseguir em mercados e com pequenos vendedores na cidade. Congelado ou em conserva pode ser consumido em qualquer época do ano.				
<b>Instrumentos/ Ferramentas</b>				
Os instrumentos utilizados para a produção do prato são: faca, colher, bacia, panela, fogão industrial ou a lenha.				
<b>Seleção de Alimentos</b>				
Os alimentos selecionados para a confecção do prato devem estar em bom estado de conservação e maduros. O pequi só é recolhido após a sua queda do pequizeiro.				
<b>Processos de Preparação</b>				
<p>O arroz com pequi representa uma comida típica em todo Norte de Minas Gerais. Nas regiões onde o pequi é nativo, o preparo do prato começa com a colheita da fruta, que está pronta para consumo após cair da árvore, tendo em vista que o fruto cai normalmente durante a noite, indicando o ponto de maturação.</p> <p>Comumente, há acréscimo de carne de sol à receita típica. A carne de sol é temperada basicamente com sal. O tempero utilizado é feito de alho, sal, temperão, coentro, favaca e cheiro verde a gosto. Esses ingredientes são os primeiros a serem colocados na panela. Refoga-se, permanecendo no fogo com a carne até fritar. Após a carne estar frita, acrescenta-se o arroz, tempero feito de alho e sal, o pequi cru, sendo todos os ingredientes refogados juntos.</p> <p>Após isso, acrescenta-se água fervendo até cobrir os ingredientes dentro da panela. Após este processo, é necessário esperar a água secar para deixar o arroz descansar em torno de 10 a 15 minutos. Neste ponto, o arroz encontra-se pré-cozido. Após o tempo indicado, leva-se novamente ao fogo e acrescenta-se mais água para terminar o cozimento dos ingredientes. Neste processo, o pequi cozinha junto ao arroz liberando um pouco da cor, deixando o arroz com aspecto amarelado e com sabor suave do fruto. Assim que a água seca, o prato está pronto para consumo. Algumas madeiras como aroeira e o tinguí são melhores para colocar fogo durante o processo de cozimento do arroz com pequi.</p>				
<b>Modos de Apresentar e Servir os Alimentos</b>				
Geralmente o Arroz com Pequi é servido como prato principal em almoços ou jantas. Por ser típico, ou seja, costumeiro e característico, pode ser servido a qualquer momento a gosto dos interessados.				
<b>Quem Oferece e Quem Recebe</b>				
Nas casas é servido para convidados e familiares como prato da região, nesse sentido reforça os laços de identidade e de idiosincrasia dessa população.				
<b>Modos de se Dispor dos Restos Alimentares</b>				
O produto final do prato são os caroços do Pequi que são descartados no lixo.				

04	ELEMENTOS RELACIONADOS			
Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD.IPAC
Carne de sol	Culinária	Alimento	-	5336
Fogão a lenha	Artefato	Utensílio	-	-
Colher de pau	Artefato	Utensílio	-	-

05	FORMAS DE TRANSMISSÃO
<b>Procedência do Saber</b>	
O saber culinário associado ao modo de fazer o Arroz com Pequi é algo difundido por toda a região Norte de Minas e quase todos sabem fazer ou tem conhecimento de quem sabe. Na cidade de Ubaí o prato é	

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS				MODOS DE FAZER - ALIMENTOS			
tradicional, porém, como informou Maria José Ramos da Cruz, chamada de Zeza, a receita foi lhe passada pela sua mãe, por isso desde pequena já conhecia o prato. Desta forma, pode-se concluir que o saber é passado hereditariamente no âmbito familiar.							
<b>Transmissão</b>							
Pais-Filhos	X	Mestre-Aprendiz	X	Escolas		Grupos	Outros
<b>Modo de Transmissão</b>							
O saber culinário é passado por meio da oralidade no contexto familiar.							
<b>Forma de Continuidade</b>							
Como trata-se de um prato típico do Norte de Minas Gerais, o alimento é servido em muitos lugares. A cozinheira Zeza afirmou que sempre estará à disposição para ensinar a fazer o prato típico da região a qualquer pessoa que tenha interesse em aprender. Isso faz com que a prática alimentícia perpetue. Diante disso, percebe-se que sua continuidade está assegurada, pois como trata-se de um produto típico da culinária local, constantemente outras pessoas aprendem a fazer o prato através dos seus pais, avós, tios, outros familiares ou amigos.							
<b>Transformações</b>							
Não houve grandes transformações na forma de transmitir os saberes relacionados ao modo de fazer Arroz com Pequi.							

<b>06</b>	<b>COMENTÁRIOS</b>
<b>Identities construída em torno da atividade</b>	
<p>Para os moradores da região, a importância do fruto está ligada não somente a questão financeira, mas também há uma tradição de preparação da comida passada de geração em geração. As pessoas da cidade que sabem fazer o prato estão sempre dispostas a ensinar os(as) interessados(as) em aprender a prepará-lo, além de transformá-lo sem que o mesmo perca sua essência. Pode-se dizer que o arroz com pequi representa a culinária local, pois inscreve-se na tradição, em uma dada memória.</p> <p>Além disso, simboliza a relação entre o homem sertanejo e sua região, o sertão, bem como o vaqueiro e sua principal atividade, a criação de gado, sendo a carne de sol um ingrediente fundamental que acompanha o prato.</p>	
<b>Comentários dos entrevistados</b>	
<p>“Eu já... quando eu conheci já por gente, já fazia esse arroz com pequi que minha mãe mesmo fazia muito pra gente lá.”</p> <p style="text-align: right;">Dona Maria José</p>	
<b>Comentários do elaborador</b>	
<p>O momento de preparação do prato é tão harmônico e significativo para as cozinheiras e para os que estão a espera, fato comprovado pela relação estabelecida dentro do local onde é preparado o alimento. As pessoas reúnem-se e só saem do lugar após o término do prato. A difusão da cultura do arroz com pequi é grande não somente em Ubaí, mas em todo Norte de Minas fazendo com que seu consumo torne-se cada vez maior e comum.</p>	
<b>POSSIBILIDADE DE CONTINUIDADE</b>	
<p>Conforme foi apontado, acredita-se que por se tratar de um prato tradicional da cozinha Norte-Mineira, seu preparo e consumo perpetuará na tradição da culinária regional. No cotidiano da população de Ubaí e região, uma quantidade cada vez maior de pessoas, incluem o arroz com pequi e suas variações em suas refeições. Pessoas que habitam em outras regiões têm descoberto o prato e incorporado seu sabor em seu cotidiano. Portanto, acreditamos que um número cada vez maior de pessoas vão entrar em contato com essa iguaria e incorporá-la ao seu consumo.</p>	

<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>MODOS DE FAZER - ALIMENTOS</b>
--	-----------------------------------

<b>Necessidades</b>	
<b>Instalações</b>	Cozinhas e fogão a lenha ou gás.
<b>Instrumentos</b>	Utensílios domésticos
<b>Matéria-Prima</b>	Gêneros alimentícios
<b>Pessoal</b>	Pessoas interessadas por esse saber culinário.
<b>Formação</b>	Oficinas e de valorização e formação de novos cozinheiros.
<b>Atividade Macro</b>	Comida típica do Norte de Minas.
<b>Modo de expressão com necessidade de documentar/proteger</b>	Pequi; Fogão a lenha.

<b>07</b>	<b>PROPOSTAS DE AÇÕES DE SALVAGUARDA</b>
-----------	--

Um dos grandes fatores que podem acarretar uma menor produção do prato está ligado aos grandes proprietários de terras, muitas vezes cortam as árvores nativas do cerrado para dar lugar a campos de pasto. Apesar do pequi ser protegido por lei, o corte de outras espécies nativas conseqüentemente tem provocado a proliferação de um tipo de besouro que ataca e prejudica a floração do fruto.

Os estudos culinários sobre o pequi devem ser aprofundados, pois tem grande valor cultural e financeiro para os que estão vinculados diretamente ao produto. O fruto deriva em diversos outros produtos, tais como o óleo de pequi, doce de pequi e doce da castanha do pequi. Além disso, pode apresentar grande potencial terapêutico, o que demandaria mais estudos científicos para comprovação.

<b>08</b>	<b>ENTREVISTADOS</b>
-----------	----------------------

01	Nome	Maria José Ramos Cruz	Tipo	Cozinheira
	Nascimento	Sexo	F	Idade
				46
	Registro Sonoro Visual			X
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber).				
Não se aplica.				
Contato		Fazenda Raíz.		

<b>09</b>	<b>DOCUMENTAÇÃO FOTOGRAFICA</b>
-----------	---------------------------------



**Figura 2:** Pequi.  
**Fonte:** NUHICRE /IEPHA-MG - 2013



**Figura 3:** Alho usado no preparo do prato.  
**Fonte:** NUHICRE /IEPHA-MG - 2013

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**MODOS DE FAZER - ALIMENTOS**


**Figura 4:** Pimenta utilizada na preparação do prato.  
**Fonte:** NUHICRE /IEPHA-MG - 2013



**Figura 5:** Preparação do Arroz com Pequi.  
**Fonte:** NUHICRE /IEPHA-MG - 2013



**Figura 6:** Pequis descascados.  
**Fonte:** NUHICRE /IEPHA-MG - 2013



**Figura 7:** Pequis embalados.  
**Fonte:** NUHICRE /IEPHA-MG - 2013

**10 DOCUMENTOS ANEXOS**

Fotografias	Figura 1: IPAC_5335_Ubai_APequ_Nuhicre_lepha (46) Figura 2: IPAC_5335_Ubai_APequ_Nuhicre_lepha (19) Figura 3: IPAC_5335_Ubai_APequ_Nuhicre_lepha (34) Figura 4: IPAC_5335_Ubai_APequ_Nuhicre_lepha (35) Figura 5: IPAC_5335_Ubai_APequ_Nuhicre_lepha (20) Figura 6: IPAC_5335_Ubai_APequ_Nuhicre_lepha (21) Figura 7: IPAC_5335_Ubai_APequ_Nuhicre_lepha (18)
Vídeos	Vídeo 1: IPAC_5335_Ubai_APequ_Nuhicre_lepha_17Mar13 (1) Vídeo 2: IPAC_5335_Ubai_APequ_Nuhicre_lepha_17Mar13 (2) Vídeo 3: IPAC_5335_Ubai_APequ_Nuhicre_lepha_17Mar13 (3) Vídeo 4: IPAC_5335_Ubai_APequ_Nuhicre_lepha_17Mar13 (4)
Áudio	Áudio 1: Entre_IPAC_5335_Ubai_APequ_MCruz_Nuhicre_lepha_17mar2013 (1) Áudio 2: Entre_IPAC_5335_Ubai_APequ_MCruz_Nuhicre_lepha_17mar2013 (2) Áudio 3: Entre_IPAC_5335_Ubai_APequ_MCruz_Nuhicre_lepha_17mar2013 (3) Áudio 4: Entre_IPAC_5335_Ubai_APequ_MCruz_Nuhicre_lepha_17mar2013 (4) Áudio 5: Entre_IPAC_5335_Ubai_APequ_MCruz_Nuhicre_lepha_17mar2013 (5)
Transcrição	Caroline Marques Flávio
<b>11</b>	<b>REFERÊNCIAS</b>

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	MODOS DE FAZER - ALIMENTOS
CAMARGO, Maria Thereza Lemos de Arruda. <i>O milho e a Mandioca-nas cozinhas brasileiras, segundo contam suas histórias</i> . São José dos Campos-SP: Centro de Estudos da Cultura Popular. Fundação Cultural Cassiano Ricardo, 2008.	
CASCUDO, Luís da Câmara (org.). <i>Antologia da alimentação no Brasil</i> . Rio de Janeiro: Livros Científicos Técnicos, 1977.	
CASCUDO, Luís da Câmara. <i>História da Alimentação no Brasil</i> . São Paulo/Belo Horizonte: Editora USP/Itatiaia, 1983.	
CRUZ, Maria José Ramos da. <i>Arroz com pequi</i> . [17 de março, 2013]. 25 min. Ubaí Minas Gerais: Cozimento do Arroz com pequi.UNIMONTES/NUHICRE. Entrevista cedida a Elis Medrado Viana e Roberto Veríssimo da Silva Junior. 4 Áudios. Disponíveis nos arquivos do NUHICRE/Núcleo de História e cultura regional.	
FRIEIRO, Eduardo. <i>Feijão, angu e couve: ensaio sobre a comida dos mineiros</i> . Belo Horizonte: Editora Itatiaia, 1982.	
MACEDO, João Faria. <i>Pequi: do plantio à mesa</i> . Belo Horizonte: EPAMIG, 2005. 44 p. (Boletim Técnico; 76).	
SECULT/GO. Secretaria de Estado da Cultura de Góias. <i>Culinária</i> . Disponível em < <a href="http://www.secult.go.gov.br/post/ver/140226/culinaria">www.secult.go.gov.br/post/ver/140226/culinaria</a> >. Acesso em 14 maio 2013.	

12 FICHA TÉCNICA		
Fotografia	Denílson Meireles Barbosa, Elis Medrado Viana, Roberto Veríssimo da Silva Júnior.	2012/2013
Vídeos	Roberto Veríssimo da Silva Junior, Elis Medrado Viana.	2012
Áudio	Elis Medrado Viana, Roberto Veríssimo da Silva Júnior.	2012
Transcrição	Maria Regina Antunes Carvalho.	2013
Levantamento	Elis Medrado Viana, Roberto Veríssimo da Silva Júnior, Jorge Luiz Teixeira Ribas, César Henrique de Queiroz Porto.	2012
Elaboração	César Henrique de Queiroz Porto.	2012
Revisão	Patrícia Lopes da Silva, Paulo Ricardo Silva Rodrigues, Débora Raiza Rocha, Luis Molinari, Bruna Luísa de Paula, Mariana Rabêlo de Farias, Breno Trindade	2013 2015 18/08/2015
<b>Observações</b>		

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**
**01 IDENTIFICAÇÃO**

Denominação	CARNE DE SOL			IPAC/MG	5336			
Município/s	Ubaí	Distrito	Sede					
Endereço								
GPS	23k	Long. UTM	523074.00 m E	Lat. UTM	8198471.00 m S	Urbano	X	Rural


**Figura 1:** Carne de sol exposta para venda.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.

Categoria							
Âmbito/Tema	Alimentação/cozinha		Datas				
Tipologia da Atividade	Culinária	Anual	Periódica	Mensal	Contínua	Cada X anos	
Denominação	Carne de sol				X		
Outras denominações	Carne serenada		Nível de integração				
		Comunidade	x	Oficial		Intercomunitária	x
Descrição da Periodicidade							
A carne de sol faz parte da culinária norte mineira e sua utilização se faz contínua por ser uma alimentação tradicional da região. Em Ubaí, seu consumo pelas famílias tornou-se corriqueiro, passando por altas no mês de julho devida a festa de São João.							

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****SABERES E OFÍCIOS****02 HISTÓRICO DA LOCALIDADE**

O nome Ubaí é oriundo de um termo indígena que comporta o significado de uma canoa, que era utilizada pelos índios para a travessia dos rios da região, principalmente o São Francisco. A cidade é derivada do povoado de Lourenço e fora anexada como distrito do município de Brasília de Minas através da Lei estadual 843 de 9 de setembro de 1923. Entretanto, circula pela cidade um mito de origem do município onde contam os idosos que se iniciou um povoado com as doações de terras feitas por dois benfeitores, Joaquim Queiroz e Francisco Macambira, que eram donos da maioria das terras locais e que as doavam aos novos moradores. Pautados pela Lei estadual 2764 de 30 de dezembro de 1962, Ubaí emancipa-se de Brasília de Minas adquirindo condição de Município até o presente momento.

**03 ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS**

A técnica de salgar a carne e deixá-la exposta ao sol faz parte de um processo de conservação dos alimentos, utilizado pelo homem desde os primórdios das civilizações. No Brasil não há registros de que os povos nativos conservavam carne por meio de salga, pois, na verdade, não possuíam o hábito de consumir carne de boi, frango ou porco, somente peixe (ABDALA, 2006).

De acordo com Luís Câmara Cascudo (1983), o costume foi trazido pelos portugueses que utilizavam tal processo para impedir que as carnes se estragassem com facilidade. Assim como outros métodos de conservação de alimentos, a salga da carne surgiu da necessidade humana em manter os alimentos conservados por mais tempo. Sobre a carne de sol, carne seca ou carne serenada, Luís Câmara Cascudo (1983) em sua obra “*História da Alimentação no Brasil*” afirma:

A provisão mais vulgar do Brasil é a carne-seca, de sol, de vento ou do sertão, do Ceará, charque, jabá, carne de gado, salgada, exposta ao sol e vento brando, e com alguma duração. A forma tradicional portuguesa, além do fumado que se destinava às peças isoladas, em quantidades reduzidas, era a salga com salmoura... *dali tragian muitos gaados mortos que salgavam em tinas*, informava Fernão Lopes (*Crônica de D. João I*, 1, CXV). (CASCUDO, 1983, p. 608)

Diante do exposto, pode-se afirmar que a carne seca, mesmo com suas variações de nomes e procedimentos, constituiu-se em um hábito alimentar comum em quase todo o Brasil, sobretudo no século XVII. Cascudo (1983) também destacou que esse tipo de alimento foi muito usado no cotidiano dos escravos, ao lado da *paçoca*, feita com carne seca, farinha de mandioca e frutas (geralmente banana), transformando-se em um dos principais alimentos dos escravos do Brasil.

O norte de Minas Gerais, desde o período colonial, destacou-se como importante área criatória de gado. Ao longo dos séculos XVII e XVIII, desenvolveram-se na região importantes fazendas na qual o gado bovino era criado. O consumo de carne na região norte do Vale do São Francisco foi desenvolvido a partir do costume de salgar a carne e deixá-la no sereno. Atualmente, a carne de sol é consumida de diversas maneiras: frita, assada ou ainda acompanhando o Arroz com Pequi. Esse tipo de carne é prato típico, não somente de Ubaí, mas também de outras cidades ribeirinhas e do Norte de Minas.

**04 DESCRIÇÃO****Extensão da Atividade na Região**

Os saberes relacionados ao modo de fazer a carne de sol existem por quase toda a região do norte de Minas Gerais, tanto no ambiente familiar quanto em estabelecimentos especializados, como os açougues.

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**

Especificamente em Ubaí, a carne de sol é produzida em grande escala para atendimento das necessidades da região, uma vez que o alimento pode acompanhar outros pratos como o arroz com pequi.

**Procedimentos Técnicos Básicos**

O procedimento técnico para o preparo da carne é relativamente simples. A carne é aberta em tiras mantendo-se unida formando uma manta. Depois é limpa e salgada. Após esse procedimento a carne é deixada para curtir até o sal derreter, geralmente da noite para o dia. Em seguida é deixada em uma gaiola sob o sol, durante um dia ou mais. Após este tempo, está completo o processo da preparação.

**Transformações e Permanências**

Há algumas variações nos processos de produção da carne, o que conseqüentemente altera seu sabor e nome. Dentre a carne de charque, carne de sol, carne serenada ou carne seca, o que altera é somente a quantidade de sal e o tempo de exposição ao sol. Entretanto no geral, o procedimento para fazer a carne de sol não sofreu fortes alterações ao longo dos anos.

**Espaços/ Ateliê**

Residências familiares ou açougues.

**Direção**

Não existe um responsável específico.

**Descrição**

O espaço para preparo da carne de sol deve ser limpo e higienizado. Geralmente se usa uma bancada para cortar a carne e ganchos para pendurar.

**Fontes de Energia**

Tipo	Descrição	Variedades	Uso	Custos
Humana	Atividade inteiramente manual	-	Produção da carne	Variável

**Matérias Primas**

Carne bovina

Descrição	Carne de boi.
Procedência	A carne é geralmente comprada nos açougues locais.
Forma de Aquisição	Comprada, no caso das residências, e em abatedouros no caso dos açougues.
Uso	É o elemento principal.
Custo	Variável (pode se utilizar qualquer parte do gado para a salga)
Período de Obtenção	Variável.

Sal

Descrição	Substância composta por cloreto de sódio empregada como tempero.
Procedência	Salinas.
Forma de Aquisição	Supermercados ou mercearias locais.
Uso	Utilizada na carne para a salga do alimento.
Custo	Variável.
Período de Obtenção	Variável.

**Instrumentos/ Ferramentas**

Facas, ganchos, bacia, gaiola, bancada.

**05 ELEMENTOS RELACIONADOS**

Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD./IPAC
Paçoca	Culinária	Alimento	-	5363
Arroz com pequi	Culinária	Alimento	Prato típico	5335

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**

<b>06</b>	<b>FORMAS DE TRANSMISSÃO</b>										
	<b>Procedência do Saber</b>										
	A origem do saber relacionado com o modo de fazer carne de sol está associado ao período em que não havia instrumentos e maneiras de conservar a carne em bom estado por longos períodos. Vinda com os portugueses a técnica de salga foi incorporada aos hábitos alimentares dos brasileiros, principalmente os do nordeste do país, permanecendo como alimento típico da região.										
	<b>Transmissão</b>										
	Pais – Filhos	X	Mestre – Aprendiz	X	Escolas		Grupos	X	Outros		
	<b>Modo de Transmissão</b>										
	Oralidade, observação e prática.										
	<b>Forma de Continuidade</b>										
	Geralmente, as pessoas que lidam com os açougues ensinam os mais novos o processo de preparar a carne de sol. Este saber também é passado no âmbito familiar.										
	<b>Transformações</b>										
	Não há transformações significativas no modo de transmissão dos saberes.										
<b>07</b>	<b>ÁREA DE ABRANGÊNCIA</b>										
	Comunidade	X	Município	X	Região	X	Estado	X	Nacional	X	
	Observação										
	<b>Participação turística</b>										
	A participação turística na preparação da Carne de Sol não é observada, entretanto muitos visitantes procuram a carne de sol como iguaria, não somente na região mas também nos grandes centros, onde é servida como prato típico.										
<b>08</b>	<b>COMENTÁRIOS</b>										
	<b>Identidade construída em torno da atividade</b>										
	A carne de sol e seu modo de fazer faz parte do dia a dia do cidadão norte-mineiro. Em certas regiões com tradição na criação de gado, pode-se falar que o consumo da carne de sol é a principal forma de utilização da carne bovina. Sua forte influência estende-se ao churrasco, pois muitas pessoas preferem esse tipo de carne no espeto, tal alimento também é tradicionalmente servido nas festas de São João que ocorrem em Ubaí.										
	<b>Possibilidade de continuidade</b>										
	Conforme já destacado, a carne de sol se tornou um dos alimentos principais que compõe a cozinha do município. Diante disso, sua continuidade está assegurada, na medida em que a cada novo estabelecimento que se propõe a comercializar a carne bovina, mais pessoas são inseridas no processo de fabricação da carne de sol. Também pode-se afirmar que por ser um processo manual e de grande valia para a conservação da carne, sua continuidade e utilidade tende, portanto, a se perpetuar ao longo dos anos.										
	<b>Necessidades do Ofício</b>	Instalações	Não se aplica.								
		Instrumentos	Não se aplica.								
		Matéria-Prima	Preciso haver um controle com a qualidade da carne utilizada.								
		Pessoal									
		Formação	Não é necessário.								
		Comercialização	Constante e comum em toda região do Norte de Minas.								
	<b>Ofícios ou técnicas com necessidade de documentar/ proteger</b>										

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**

Saber fazer da carne de sol.

**Comentários do elaborador**

A carne de sol deve ampliar seu público consumidor, principalmente através de novos pratos que irão incorporá-la na culinária norte-mineira.

**Comentários dos Entrevistados**

“... cada região tem um modo de trabalhar, sabe? Em mirabela mesmo é diferente daqui, a carne é mais grossa”

Genivaldo Nunes

**Significados socioeconômicos**

A carne de sol como já dissemos, tem um fluxo de vendas constante na região do Norte de Minas. O alimento acompanha outros pratos e faz parte do cotidiano dos norte mineiros. Sua procura fica em alta no mês de Julho devido a festa de São João onde servem carne de sol assada ou no espeto.

**09 AÇÃO DE SALVAGUARDA**

Produzir um material mostrando todas as fases de obtenção da matéria-prima. Cuidados relacionados com a fabricação e higienização em função de ausência de fiscalização em certos estabelecimentos.

**10 ENTREVISTADOS**

01	Nome	Genivaldo Nunes				Tipo	Açougueiro		
	Nascimento	Ubaí	Sexo	M	Idade	48	Registro sonoro visual	X	
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)									
Contato									
Açougue do Neném									

**11 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA**


**Figura 2:** Carne de sol fresca.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.



**Figura 3:** Carne de sol exposta.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**SABERES E OFÍCIOS**

**Figura 4:** Carne para desidratação.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.


**Figura 5:** Carne de sol em processo de desidratação.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2013.

**12 DOCUMENTOS ANEXOS**

Fotografias	Figura 1: IPAC_5336_Ubai_CSol_Nuhicre_Iepha (10) Figura 2: IPAC_5336_Ubai_CSol_Nuhicre_Iepha (8) Figura 3: IPAC_5336_Ubai_CSol_Nuhicre_Iepha (7) Figura 4: IPAC_5336_Ubai_CSol_Nuhicre_Iepha (6) Figura 5: IPAC_5336_Ubai_CSol_Nuhicre_Iepha (9)
Vídeos	Vídeo 1: IPAC_5336_Ubai_CSol_GNunes_Nuhicre_Iepha_17mar13 (1) Vídeo 2: IPAC_5336_Ubai_CSol_GNunes_Nuhicre_Iepha_17mar13 (2)
Áudio	Áudio 1: Entre_IPAC_5336_Ubai_CSol_GNunes_Nuhicre_Iepha_17mar13

**13 REFERÊNCIAS**

ABDALA, Mônica Chaves. *Sabores da Tradição*. A chamada cozinha tradicional ou “típica” mineira foi forjada nos séculos XVIII e XIX, em dois momentos distintos: O de escassez, no auge da mineração do ouro, e o de fartura, com a ruralização da economia regional. Revista do Arquivo Público Mineiro, p. 119. Disponível em: <[www.siaapm.cultura.mg.gov.br/acervo/rapm\\_pdf/sabores\\_da\\_tradição.pdf](http://www.siaapm.cultura.mg.gov.br/acervo/rapm_pdf/sabores_da_tradição.pdf)>. Acesso em: 10/05/13.

CASCUDO, Luís da Câmara (org.). *Antologia da alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: Livros Científicos Técnicos, 1977.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. São Paulo/Belo Horizonte: Editora USP/Itatiaia, 1983.

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****SABERES E OFÍCIOS**

NUNES, Genivaldo. *Modo de Fazer o Preparo da Carne de Sol*. [17 de março, 2013]. 08 min 22 sec. Projeto Inventário Para Fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco. Ubaí. Entrevista concedida a Elis Medrado Viana, Roberto Veríssimo da Silva Júnior e César Henrique de Queiroz Porto. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.

**14 FICHA TÉCNICA**

Fotografia	Roberto Veríssimo da Silva Junior, Elis Medrado Viana.	2012
Vídeos	Roberto Veríssimo da Silva Junior, Elis Medrado Viana.	2012
Áudio	Elis Medrado Viana, Roberto Veríssimo da Silva Júnior.	2012
Transcrição	Maria Regina Antunes Carvalho.	2013
Levantamento	Elis Medrado Viana, Roberto Veríssimo da Silva Júnior, Jorge Luiz Teixeira Ribas, César Henrique de Queiroz Porto.	2012
Elaboração	César Henrique de Queiroz Porto.	2012
Revisão	Patrícia Lopes da Silva, Paulo Ricardo Silva Rodrigues, Breno Trindade	2013/2015 18/08/2015
<b>Observações</b>		

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS				CELEBRAÇÕES e RITOS				
<b>01 IDENTIFICAÇÃO</b>								
Denominação	FESTA DE SANTA RITA DE CÁSSIA					IPAC/MG	5337	
Município(s)	Ubaí	Distrito	Sede					
Endereço	Praça Santa Rita de Cássia, Número 56							
GPS	23K	Long. UTM	523074.00 m E	Lat. UTM	8198471.00 m S	Urbano	X	Rural



**Figura 1:** Vista frontal da Igreja de Santa Rita em Ubaí/MG.

Fonte: Acervo NUHICRE / IEPHA – 2013.

Categoria	Ritos
Tipologia da Atividade	Atividade Ritual
DENOMINAÇÃO	Festa de Santa Rita de Cássia
Outras denominações	Não se aplica.
Nível de integração	
	Comunidade X Oficial Intercomunitária X
PERIODICIDADE	
Início	13 de maio.
Fim	22 de maio.
Calendário Litúrgico	Dia de Santa Rita de Cássia, 22 de maio.
Invocação	Santa Rita de Cássia.

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****CELEBRAÇÕES e RITOS**

Observação das Datas

**DESCRIÇÃO DA PERIODICIDADE**

A Festa de Santa Rita de Cássia acontece em Ubaí/MG no mês de maio há mais de 50 anos e tem duração de 10 dias.

**02 HISTÓRICO DA LOCALIDADE**

O nome Ubaí é oriundo de um termo indígena que comporta o significado de uma canoa, que era utilizada pelos índios para a travessia dos rios da região, principalmente o São Francisco. A cidade é derivada do povoado de Lourenço e fora anexada como distrito do município de Brasília de Minas através da Lei estadual 843 de 9 de setembro de 1923. Entretanto, circula pela cidade um mito de origem do município onde contam os idosos que se iniciou um povoado com as doações de terras feitas por dois benfeitores, Joaquim Queiroz e Francisco Macambira, que eram donos da maioria das terras locais e que as doavam aos novos moradores. Pautados pela Lei estadual 2764 de 30 de dezembro de 1962, Ubaí emancipa-se de Brasília de Minas adquirindo condição de Município até o presente momento.

**03 ORIGENS DOCUMENTADAS OU ATRIBUÍDAS**

Santa Rita de Cássia, cujo nome era Margherita, nasceu em Apepinos (atual Itália), no ano de 1381. Sobre seus milagres a santa é considerada a padroeira das causas desesperadas ou impossíveis. Em sua história de vida, casou-se com um ateu de temperamento forte o qual conseguiu converter. Após ter ficado viúva e perder seus dois filhos, Santa Rita foi admitida como religiosa agostiniana onde perpetuou sua devoção. Em certo período de sua vida, contraiu uma chaga no rosto cujo cheiro era insuportável e, portanto teve que ficar isolada. Segundo a tradição, próximo a sua morte ela pediu rosas e figos. Mesmo não sendo a época, o fruto apareceu em seu jardim. Santa Rita de Cássia muitas vezes é representada com o hábito da ordem de Santo Agostinho é uma coroa de rosas na cabeça ou mãos e figos.

No Brasil a devoção a Santa Rita de Cássia é muito grande e em várias cidades existem templos dedicados a Santa. Conforme depoimento de moradores locais, a Festa de Santa Rita é muito antiga, remontando a época da criação do município ou, talvez, bem antes. Alguns antigos residentes afirmaram que as celebrações acontecem desde suas infâncias. No entanto, não existem registros documentais apontando o início do culto a Santa Rita de Cássia na região. Os festejos para a santa no município possuem mais de cinquenta anos, e atraem um grande número de pessoas a cada ano. A celebração é a mais importante festa religiosa do município e Santa Rita de Cássia é a padroeira de Ubaí.

**04 DESCRIÇÃO****Preparativos**

A festa de Santa Rita é organizada por toda a comunidade, a informação é de Marcos Antônio, conhecido na região como Frei Tony. Nessa festa não existe a nomenclatura de festeiro ou noiteiros, como acontece na maioria das cidades que realizam os festejos para a padroeira. No entanto, Frei Tony atesta que todos são festeiros e o trabalho para a realização da festa é feito por equipes que se responsabilizam pela execução das tarefas. Uma equipe é formada para supervisionar todo o trabalho, uma para articular os leilões, outra para arrumar grupos culturais para participar da festa, além de um conselho econômico que fica responsável por gerir questões financeiras.

**Desenvolvimento**

A festa de Santa Rita de Cássia acontece durante o mês de maio. Inicia-se no dia 13 e termina no dia 22, com duração de 10 dias. Durante a celebração ocorrem várias manifestações culturais voltadas para as peculiaridades norte-mineiras, que caracterizam o sertanejo. Dentre elas estão às apresentações com carros

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**CELEBRAÇÕES e RITOS**

de boi, vaqueiros e cavaleiros que compõem os aspectos culturais da festa. A ornamentação dos carros de boi é feita com produtos da região, que complementam a alimentação do cotidiano ubaiense, como milho e mandioca. Outros aspectos também são ressaltados durante a festa como os grupos de dança da região. Há também a presença de barraquinhas onde são vendidas comidas típicas como biscoito, bolo, salgado, beiju e caldo, além da venda de cachaça que é produzida na região. Paralelamente acontecem também shows musicais com bandas, sanfoneiros e repentistas.

A festa é considerada pelos moradores de extrema importância, pois promove a manutenção da religiosidade na cidade. A visibilidade da festa para as outras comunidades estendeu-se com a chegada do novo pároco, fato que fez com que aumentasse a participação das pessoas da localidade e das regiões mais próximas. Fato curioso é a grande participação das viúvas na festa, essa participação muito se deve a devoção a Santa Rita de Cássia que também foi viúva.

**Transformações e permanências**

A Festa de Santa Rita tem sofrido algumas transformações inerentes ao tempo. Dentre elas está o aumento na quantidade de pessoas participando, os shows musicais e a organização da comunidade para a produção.

**05 ESPAÇOS PARA A REALIZAÇÃO DA CELEBRAÇÃO**
**Descrição do espaço da celebração**

A celebração ocorre nas ruas de Ubaí e no entorno da Igreja erguida em homenagem à santa.

**Croquis**

Sem referência.

**06 ÁREA DE ABRANGÊNCIA**

Comunidade	X	Município	X	Região	X	Estado		Nacional	
Observação	A festa é o momento em que muitas pessoas que já não vivem em Ubaí retornam para reencontrar os parentes.								

**Participação turística**

A grande maioria das pessoas que participam dos festejos de Santa Rita de Cássia são os moradores da cidade de Ubaí, mas há também uma participação dos moradores de comunidades adjacentes.

**07 ELEMENTOS RELACIONADOS**

Bem Cultural	Tipologia	Categoria	Subcategoria	COD./ IPAC
Igreja de Santa Rita	Bem imóvel	EUA	Arquitetura religiosa	-
Carro de boi	Meio de transporte	Carro	-	5355
Procissão	Atividade Ritual	Prática Religiosa	Cortejo Religioso	-
Grupos de Folias	Atividade Ritual	Folguedo	-	5359
Mastro	Artefato	Insígnia	-	-
Cachaça	Modo de fazer	Saberes e ofícios	Derivados da cana	5350

**08 MODELO DE ORGANIZAÇÃO**

TIPO	Comitê	Instituição	Irmandades/ Confrarias	Associação	Outros	x
Denominação	Festa de Santa Rita de Cássia.					
Descrição	Festa da padroeira da cidade que acontece no mês de maio e tem grande importância para os moradores locais.					

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS		CELEBRAÇÕES e RITOS
Organizadores e Financiadores		
Tipo	Sociedade civil e comunidade religiosa.	
Organizadores	A festa é organizada por todos os moradores da comunidade e pela igreja sob a orientação do pároco. As pessoas são divididas em grupos, sendo um responsável por gerir os leilões, outro responsável pelos eventos culturais e um terceiro grupo para administrar a parte econômica da paróquia. Na cidade não há a tradição de ter festeiros.	
Financiadores	O financiamento é feito pela sociedade civil, secretaria da educação e cultura.	

<b>09</b>	<b>COMENTÁRIOS</b>
	<b>Comentários dos entrevistados</b>
	<p>Eu vejo que é a continuação... a continuação, para que a festa não seja o foco festa, seu foco evangelização e assim, por que... em lugar nenhum pode ter uma festa, só por ter a festa, mas ser tudo diferente com esta sendo, com eventos culturais como que eu falei aí, mas antes passa por mim ou então pelo pároco a relação das músicas que vai cantar e tudo. Para não cantar qualquer coisa... e pra festa...</p> <p style="text-align: right;">Marcos Antônio Silva</p>
	<b>Comentários do elaborador</b>
	<p>A Festa de Santa Rita é a comemoração mais tradicional do município, pois, além de movimentar um grande número de pessoas de diversas comunidades e da sede, existe a mais de cinquenta anos, inscrevendo-se na memória da população local. Os festejos contam com atividades religiosas tradicionais (missas, procissão, levantamento de mastro, fogos), assim como barraquinhas com comidas típicas, passeata de carro de boi, cavalgada e shows.</p>
	<b>Elementos significativos relacionados</b>
	<p>Os elementos que caracterizam a festa de Santa Rita de Cássia são as procissões, as bandeira e o levantamento de mastro.</p>
	<b>Crenças Associadas</b>
	<p>As crenças associadas estão ligadas a Santa Rita de Cássia que é padroeira da cidade e padroeira das causas desesperadas.</p>
	<b>Identidades construídas em torno da atividade</b>
	<p>A festa proporciona o momento em que os moradores podem expressar sua religiosidade e se reunirem. Santa Rita de Cássia, como já dito, é também a padroeira da cidade, e a celebração para a santa tem uma força simbólica significativa a ponto de atrair até mesmo pessoas de outras religiões, sendo então um momento de celebração não só pela padroeira, mas também, pela cidade segundo o entrevistado Frey Tony.</p>
	<b>Significados socioeconômicos</b>
	<p>Para que a festa da padroeira Santa Rita de Cássia aconteça, os grupos criados movimentam-se e contribuem para uma melhor estruturação dos projetos elaborados pela igreja, ajudando também nas reformas realizadas no prédio religioso. A festa também é um momento, visto pela paróquia, de arrecadar fundos para suas necessidades.</p>
	<b>Significados Simbólicos</b>
	<p>A festa contém grande significado simbólico porque representa a fé do povo perante Santa Rita de Cássia, contribuindo para a manutenção da religiosidade dos moradores da cidade e região.</p>
	<b>Possibilidade de Continuação</b>
	<p>Há grande possibilidade de continuidade, uma vez que a participação da comunidade é intensa e mobiliza várias pessoas dos arredores. A celebração, os festejos e shows possibilitam a visibilidade da cultura</p>

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS** **CELEBRAÇÕES e RITOS**

regional e local.

**Plano de ação**

Incentivar estudos e pesquisas que possam aprofundar os conhecimentos sobre a relação entre Santa Rita de Cássia e Ubaí. Promover estratégias de incentivo para que os jovens sejam inseridos na organização da festa.

**10 ENTREVISTADOS**

01	Nome	Marcos Antônio Silva				Tipo	Frei Tony	
	Nascimento	Riacho dos Machados	Sexo	M	Idade	41	Registro Sonoro Visual	X
	Descrição	Descrição sobre a festa, relação da paróquia com a comunidade e comunidade de Gerais Velho.						
	Contato	Casa Paroquial						
02	Nome	Cida Braga				Tipo		
	Nascimento		Sexo	F	Idade		Registro Sonoro Visual	X
	Descrição	Descrição sobre a festa, sua organização e seu desenvolvimento ao longo dos 10 dias.						
	Contato							

**11 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRAFICA**


**Figura 2:** Vista Frontal da Igreja Santa Rita de Cássia.  
**Fonte:** NUHICRE / IEPHA-MG – 2012.



**Figura 3:** Cronograma da Festa de Santa Rita de Cássia  
**Fonte:** NUHICRE / IEPHA-MG – 2012.



**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**CELEBRAÇÕES e RITOS**
**Figura 4:** Placa da Praça de Santa Rita.

**Fonte:** NUHICRE / IEPHA-MG – 2013.

**Figura 5:** Vista lateral da Igreja de Santa Rita de Cássia.

**Fonte:** NUHICRE / IEPHA-MG – 2013.

**12 DOCUMENTOS ANEXOS**

Fotografias	Figura 1: IPAC_5337_Ubai_FRita_Nuhicre_iepha (5) Figura 2: Figura 3: IPAC_5337_Ubai_FRita_Nuhicre_iepha (20) Figura 4: IPAC_5337_Ubai_FRita_Nuhicre_iepha (1) Figura 5: IPAC_Ubai_Localidade_Nuhicre_iepha (107) Figura 6: IPAC_5337_Ubai_FRita_Nuhicre_iepha (5)
Vídeos	Vídeo 1: IPAC_5337_Ubai_FRita_MAntonio_Nuhicre_iepha_18mar13 Vídeo 2: IPAC_5337_Ubai_FRita_MAntonio_Nuhicre_iepha_18mar13 (2)
Áudio	Áudio 1: Entre_IPAC_5337_Ubai_FRita_MAntonio_Nuhicre_iepha

**13 REFERÊNCIAS**

BRAGA, Cida. Festa de Santa Rita de Cássia. [22.10.2012]. Ubaí. <i>Projeto de Inventário para fins de salvaguarda de proteção do patrimônio cultural imaterial do Vale do São Francisco</i> . Entrevista concedida à Cesar Henrique de Queiroz Porto. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.
GRAVIERS, B. des; JACOMET, T. <i>Os santos e seus símbolos</i> . Tradução: Angela Zarate, Maria Júlia Braga, Miguel Gil. Barcelona: Ediciones Folio, 2008.
SILVA, Marcos Antônio. <i>Celebração da Festa de Santa Rita de Cássia</i> . [18 de março, 2013]. 26 min 43 sec. Projeto Inventário Para Fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco. Ubaí. Entrevista concedida a Elis Medrado Viana, Roberto Veríssimo da Silva Júnior e César Henrique de Queiroz Porto. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.

**14 FICHA TÉCNICA**

Fotos	Roberto Veríssimo da Silva Junior, Elis Medrado Viana.	2012/2013
Vídeos	Roberto Veríssimo da Silva Junior, Elis Medrado Viana.	2013
Áudio	Elis Medrado Viana, Roberto Veríssimo da Silva Júnior.	2013
Transcrição	Maria Regina Antunes Carvalho.	2013
Levantamento	Elis Medrado Viana, Roberto Veríssimo da Silva Júnior, Jorge Luiz Teixeira Ribas, César Henrique de Queiroz Porto.	2012/2013
Elaboração	César Henrique de Queiroz Porto.	2012
Revisão	Patrícia Lopes da Silva e Paulo Ricardo Silva Rodrigues, Renata Lopes, Breno Trindade.	2013/2015/ 06/2015 18/08/2015
<b>Observações</b>		

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS					LOCALIDADE			
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>								
Localidade	COMUNIDADE QUILOMBOLA GERAIS VELHO							
Município	Ubaí				<b>IPAC/MG</b>			
Distritos	Gerais Velho			Sítio	Vale do Médio São Francisco			
GPS	23K	Long.UTM	523074.00 m E	Lat. UTM	8198471.00 m S	Urbano	Rural	X



**Figura 1:** Cavalgada na comunidade Quilombola de Gerais Velho.

Fonte: NUHICRE/IEPHA-2012.

## 02 REFERÊNCIAS CULTURAIS

A comunidade de Gerais Velho está localizada na zona rural de Ubaí e concentra manifestações culturais de várias ordens dentre elas, saberes, culinária, crenças e celebrações. Acredita-se que a Comunidade tenha sido formada por ex-escravos oriundos de antigas fazendas da região. Em 2006, conforme processo número 01420.001416/2006-61, Gerais Velho foi reconhecido como “comunidade remanescente quilombola” pela Fundação Palmares. Possui expressões culturais herdadas da tradição afro-brasileira, como a capoeira, a dança do carneiro, o batuque e a umbigada. Essas duas últimas são manifestações culturais que guardam semelhanças com outras danças e batuques identificados em outras regiões de forte tradição de mesma cultura étnica. Na culinária carrega os saberes da produção de carne de sol e a receita de arroz com pequi.

## 03 DESCRIÇÃO

### População e Localização

Localizada no perímetro rural do município de Ubaí, a 22 km do perímetro urbano, a comunidade de Gerais Velho é formada por remanescentes quilombolas, possuindo aproximadamente 500 habitantes. Atualmente, existem duas comunidades, Gerais Velho e Novo. Entretanto, as duas são oriundas do mesmo grupo e a divisão ocorreu somente para fins de registro, controle e captação de recursos, segundo Xisto, morador da comunidade entrevistado.

### Paisagem Natural e Meio Ambiente

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	LOCALIDADE
---	------------

A região é área antropizada e a vegetação constituída por cerrado, o solo é argiloso e vermelho, basicamente neossolo quartiquartzarênico. O relevo é constituído por planícies fluviais ou planícies fluviolacustres, depressão do alto médio São Francisco e chapadão do Rio São Francisco.

**Marcos**

Igreja do Bom Jesus; Escola Municipal Vitalina Pereira da Cruz; Árvore de jatobá cuja sombra de sua copa era utilizada para celebração das missas.

**04 FORMAÇÃO HISTÓRICA**

Gerais Velho é distrito do município de Ubaí localizado no Norte de Minas Gerais. Em julho de 2006 a Fundação Cultural Palmares reconheceu a comunidade enquanto remanescente quilombola emitindo certificado outorgando a identidade autodeclarada.

A origem precisa dessa comunidade é de difícil comprovação por meio de documentações oficiais. No entanto, de acordo com as narrativas apontadas na pesquisa, sua formação histórica se dá a partir dos processos abolicionistas ligados a Lei Áurea de 1888 e ao fluxo de negros para aquela região originando os primeiros habitantes do que viria a se tornar Gerais Velho.

**05 CRONOLOGIA**

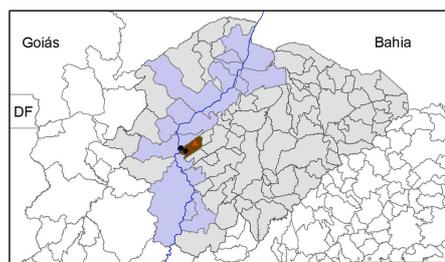
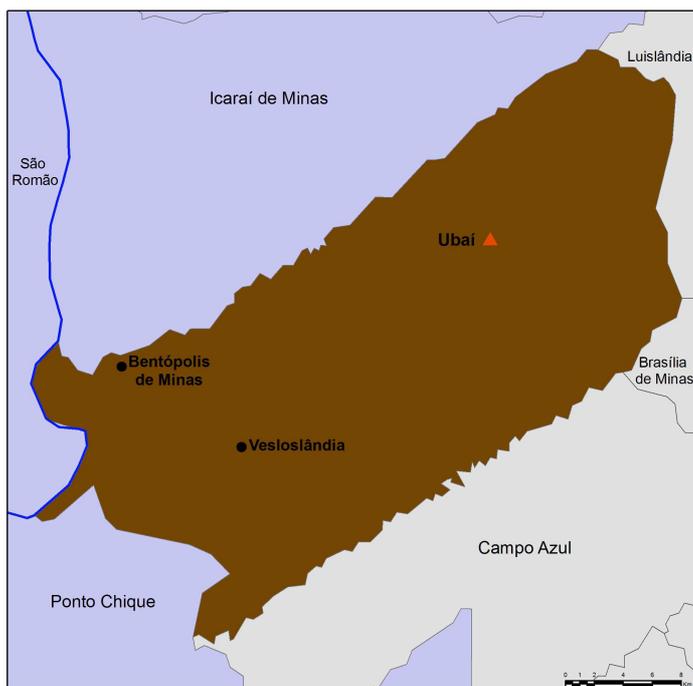
Data	Evento
28/07/2006	Publicação no Diário Oficial da União de um certificado emitido pela Fundação Palmares que reconhece a localidade de Gerais Velho como “comunidade remanescente de quilombo”.

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

**LOCALIDADE**

**06 PLANTAS, MAPAS E CROQUIS**

# UBAÍ



Inventário para fins de Salvaguarda e de Proteção do Patrimônio Cultural no Vale do Rio São Francisco

### Legenda

- Localidades
- ▲ Localidade Inventariada
- ~ Rio São Francisco
- Macrorregião do Norte de Minas
- Municípios Inventariados
- Município de Ubaí
- Municípios de Minas Gerais

Sistemas de Coordenadas Geográficas  
Datum Srd - 89  
Fonte: IBGE 2010, Conselho IEPHA/ UNIMONTES.  
Org: OLIVEIRA, G.H.G; RIBAS, J.L.T. 2013.



Figura 2: Mapa de localidade de Ubaí  
Fonte: Nuhicre – Iepha/MG

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**

**LOCALIDADE**

**INVENTÁRIO DE BENS CULTURAIS DE UBAÍ**

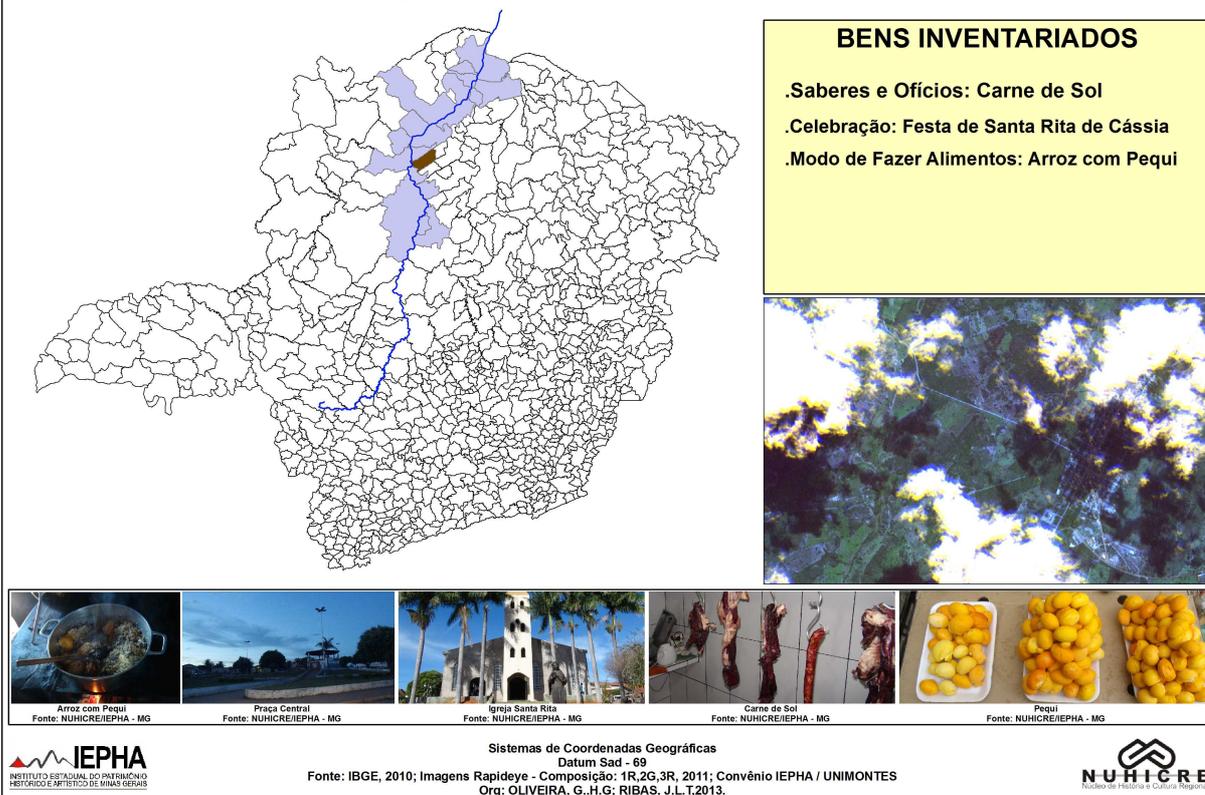


Figura 3: Mapa de Ubaí e lista de bens inventariados na localidade

Fonte: Nuhicre – IEPHA/MG

**07 LEGISLAÇÃO**

**Instrumentos de Proteção Ambiental e Patrimonial e de Planejamento**

Não foram encontradas nenhuma lei ou decreto municipal que garanta proteção ao patrimônio cultural de Gerais Velho em nível municipal.

**08 RECOMENDAÇÕES**

Recomenda-se o aprofundamento nos estudos culturais sobre Gerais Velho, pois os órgãos locais não possuem muita documentação sobre a localidade, dificultando estudos referentes a localidade.

**09 DOCUMENTOS ANEXOS**

**Fotografias**

Figura 1: IPAC\_Ubai\_GVelho\_Localidade\_Nuhicre\_iepha (204)

Figura 2: IPAC\_Ubai\_Localidade\_Mapa\_Nuhicre\_iepha

Figura 3: IPAC\_Ubai\_Bens\_Inventariados\_Mapa\_Nuhicre\_iepha

**Bens Culturais Inventariados**

**Contatos**

Corina Pereira dos Santos.  
Frei Domingos.

PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS	LOCALIDADE
---	------------

<b>Numeração das Fichas de Identificação de Bens</b>
5334 - Lugar: Comunidade Quilombola Gerais Velho

<b>10 REFERÊNCIAS</b>
BRASIL, <i>Diário Oficial da União</i> de 28 de julho de 2006, Seção 1, fl.21.
RODRIGUES, Gefferson Ramos. <i>Gerais Velho e Vila Biuca. Presença africana no município de Ubaí, Minas Gerais</i> . No prelo para publicação em livro.
XISTO. – Fazenda de Xisto. 2012. Ubaí. <i>Projeto de Inventário para fins de salvaguarda de proteção do patrimônio cultural imaterial do Vale do São Francisco</i> . Entrevista concedida à César Henrique Porto. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.

<b>11 FICHA TÉCNICA</b>		
Fotografia	Roberto Veríssimo da Silva Junior, Elis Medrado Viana.	2012
Vídeos	Roberto Veríssimo da Silva Junior, Elis Medrado Viana.	2012
Áudio	Elis Medrado Viana, Roberto Veríssimo da Silva Júnior.	2012
Transcrição	Maria Regina Antunes Carvalho.	2013
Levantamento	Elis Medrado Viana, Roberto Veríssimo da Silva Júnior, Jorge Luiz Teixeira Ribas, César Henrique de Queiroz Porto.	2012
Elaboração	César Henrique de Queiroz Porto.	2012
Revisão	Patrícia Lopes da Silva, Paulo Ricardo Silva Rodrigues, Renata Lopes, Breno Trindade	2013/2015 08/06/2015 18/08/2015
<b>Observações</b>		

<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>LUGARES</b>
--	----------------

<b>01</b>	<b>IDENTIFICAÇÃO</b>
-----------	----------------------

<b>Denominação</b>	COMUNIDADE QUILOMBOLA GERAIS VELHO	<b>IPAC/MG</b>	5334					
<b>Município(s)</b>	Ubaí	<b>Distrito</b>	Sede					
<b>Endereço</b>	MG 202 a 22 Km da sede do município de ubaí							
<b>GPS</b>	23K	<b>Long. UTM</b>	523074.00 m E	<b>Lat. UTM</b>	8198471.00 m S	<b>Urbano</b>	<b>Rural</b>	X



**Figura 1:** Comunidade Gerais Velho.

**Fonte:** NUHICRE /IEPHA - 2012.

<b>Categoria</b>	Lugares					
<b>Tipologia da Atividade</b>	Comunidade Tradicional					
<b>DENOMINAÇÃO</b>						
<b>Outras denominações</b>						
<b>Nível de integração</b>						
<b>Comunidade</b>	x	<b>Oficial</b>		<b>Intercomunitária</b>		x

<b>02</b>	<b>HISTÓRICO DA LOCALIDADE</b>
-----------	--------------------------------

Gerais Velho é distrito do município de Ubaí localizado no Norte de Minas Gerais. Em julho de 2006 a Fundação Cultural Palmares reconheceu a comunidade enquanto remanescente quilombola emitindo certificado outorgando a identidade autodeclarada.

A origem precisa dessa comunidade é de difícil comprovação por meio de documentações oficiais. No entanto, de acordo com as narrativas apontadas na pesquisa, sua formação histórica se dá a partir dos processos abolicionistas ligados a Lei Áurea de 1888 e ao fluxo de negros para aquela região originando os primeiros habitantes do que viria a se tornar Gerais Velho.

<b>03</b>	<b>Origens Documentadas ou Atribuídas</b>
-----------	---

As comunidades quilombolas são grupos com identidade cultural própria que se formaram por meio

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****LUGARES**

de um processo histórico iniciado a partir do sistema escravocrata existente no Brasil. Essas comunidades mantêm forte ligação com sua história e trajetória, preservando costumes e culturas praticadas por seus antepassados. A partir de suas experiências de conflitos, elas simbolizam a resistência a diferentes formas de dominação.

A identificação de uma pessoa enquanto quilombola é autodeclaratória, seguindo os princípios apontados na Convenção nº 169 da OIT (para povos indígenas e tribais), que afirmam que “a autoidentificação como indígena ou tribal deverá ser considerada um critério fundamental para a definição dos grupos” (p. 15).

O Decreto nº 4.887, de 20 de novembro de 2003, regulamenta o procedimento para identificação, reconhecimento, delimitação, demarcação e titulação das terras ocupadas por remanescentes das comunidades dos quilombos de que trata o artigo 68, do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias, da Constituição Federal de 1988. Conforme o artigo 2º do Decreto nº 4.887/2003, “consideram-se remanescentes das comunidades dos quilombos, para os fins deste Decreto, os grupos étnico-raciais, segundo critérios de autoatribuição, com trajetória histórica própria, dotados de relações territoriais específicas, com presunção de ancestralidade negra relacionada com a resistência à opressão histórica sofrida”.

De acordo com o Centro de Documentação Elói Ferreira da Silva - CEDEFES existem aproximadamente 400 comunidades remanescentes quilombolas no Estado de Minas Gerais espalhadas por mais de 150 municípios. Ainda segundo o CEDEFES, a maior parte destas comunidades estão localizadas em zona rural, o que não descaracteriza a presença de comunidades em áreas urbanas. As comunidades de remanescentes quilombolas são caracterizadas por terem relações de parentesco, relação com o território habitado, ancestralidade e tradições culturais próprias. Apesar de existirem programas de estudo sobre tais comunidades como, por exemplo, o PBQ (Programa Brasil Quilombola) lançado pelo Governo Federal no ano de 2004, ainda há uma grande lacuna quando se trata de estudos acerca de locais como Gerais Velho localizada no Norte de Minas Gerais.

<b>04</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
	<b>Caracterização Geral do Espaço</b>
	A comunidade de Gerais Velho é uma comunidade quilombola pertencente a zona rural do município de Ubaí, localizada aproximadamente a 22 km da sede do município.
	<b>Relações (simbólicas, sociais, econômicas, religiosas, etc)</b>
	A comunidade de Gerais Velho representa uma confluência de relações entre o espaço e suas manifestações culturais, simbólicas, espirituais e econômica. Neste sentido a união e vida em comunidade destacam Gerais Velho e suas tradições. Em relação à espiritualidade, a comunidade possui forte ligação e devoção com Senhor Bom Jesus e grande parte das festas e cultos são organizados pela própria comunidade. Até a construção da Igreja de Bom Jesus, ocorriam missas sob a copa de uma árvore de Jatobá que se encontra em frente ao atual templo. Além do aspecto religioso, Gerais Velho possui grupos de batuque e capoeira como forma de interação social e cultural que abrange toda a comunidade.
	<b>Usos do Lugar</b>
	Em Gerais Velho o espaço geográfico onde as moradias encontram-se é o mesmo espaço utilizado para a realização das manifestações culturais, que acontecem nas datas festivas da própria comunidade. Conforme mencionado acima, a principal referência espacial para os festejos comunitários do lugar acontecem em torno da área da igreja, embora possam ocorrer também em outras áreas espalhadas pela comunidade. Por isso, em função do caráter cristão dos moradores, o espaço próximo a igreja assume uma importância maior, já que boa parte das manifestações culturais do Gerais Velho são relacionadas com as devoções cristãs. Além disso, essa área se constitui como um centro populacional, pois a maioria das moradias estão nesse espaço.

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS****LUGARES**

A comunidade é local de concentração populacional por meio de residências fixas, desenvolvendo suas tradições culturais ao longo do ano. O povoado é lugar de socialização e interação da comunidade em seus diversos aspectos, desde manifestações culturais, sociais e religiosas bem como relações de parentesco e vizinhança. São desenvolvidas as seguintes atividades no distrito como, a criação de bovinos, suínos e aves, agricultura, produção de doces, biscoitos, rapaduras, farinha, carne de sol, manteiga de garrafa e queijos. Entre as práticas religiosas, destacam-se as celebrações ligadas à Igreja e a benção comumente praticada no local.

Uma das festas religiosas de maior destaque encontra-se a Festa Missionária em honra ao Bom Jesus. Essa festa começa com novena, depois acontece os leilões, bingos, shows, encontro com foliões, cavalgadas, levantamento de mastro, confissões, barraquinhas, capoeira e batuque. Ocorrem também neste espaço, em outras ocasiões, cerimônias escolares e políticas.

**Transformações e Permanências**

Em Gerais Velho a tradição se faz presente não só nas manifestações culturais da comunidade, mas também nas relações sociais no cotidiano da comunidade a partir dos seus laços de parentesco, do seu sistema de organização interno.

**Dados Fundiários e Construtivos**

A comunidade de Gerais Velho não possui calçamento e apresenta infraestrutura precária. A maior parte dos membros da comunidade é constituída por pequenos agricultores, embora alguns poucos possuam uma quantidade razoável de terras e animais. A religião da maioria dos moradores é católica e o lugar possui apenas uma igreja, onde são realizados os cultos semanalmente. Anterior à construção desta igreja, as missas na comunidade aconteciam sob a copa de uma árvore de jatobá situada logo a frente do atual templo. A comunidade também possui uma única escola municipal, intitulada Escola Municipal Vitalina Pereira da Cruz. Por outro lado, Gerais Velho não possui posto de saúde, fazendo com que os moradores fiquem dependentes da sede municipal para o atendimento médico. A maior parte dos eventos que acontecem em Gerais Velho tem o largo em frente a igreja como referência principal.

**05 MARCOS NATURAIS E/ OU EDIFICADOS**

Dentre os marcos edificados podemos destacar a Igreja do Bom Jesus e a Escola Municipal Vitalina Pereira da Cruz.

**06 MODELO DE ORGANIZAÇÃO**

TIPO	Comitê	Instituição	Irmandades/ Confrarias	Associação	Outros	X
Denominação	Sem referência.					
Descrição	A comunidade, embora estabeleça relações com outras comunidades e o próprio município, determina suas próprias ações e se organiza de maneira que os próprios moradores tomem as decisões necessárias para Gerais Velho.					
Organizadores	Variável.					
Financiadores	Variável.					
Produção de atividades e eventos	Os moradores de Gerais Velho reúnem-se, organizam as demandas entre si e distribuem as atividades e responsabilidades para que ocorram as festas ou eventos na comunidade. Sobre as organizações dos festejos e celebrações, Gerais Velho também conta com a colaboração e doação de comunidades próximas e da Paróquia da Santa Rita de Cássia, padroeira de Ubaí.					
Meios de Comunicação e Divulgação	Sem referência.					

<b>PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS</b>	<b>LUGARES</b>
--	----------------

<b>07</b>	<b>ÁREA DE ABRANGÊNCIA</b>								
Comunidade	X	Município	X	Região		Estado		Nacional	
Observação									
	<b>Caracterização do Público Frequentador</b>								
A comunidade é constituída por crianças, jovens, adultos e idosos que moram e constituem suas famílias no local. Além disso, os mesmos recebem visitantes de outras comunidades e do município quando ocorre festejos ou celebrações em Gerais Velho.									
	<b>Participação turística</b>								
Não existem dados relacionados a presença de turistas na comunidade.									

<b>08</b>	<b>ELEMENTOS RELACIONADOS</b>			
<b>Bem Cultural</b>	<b>Tipologia</b>	<b>Categoria</b>	<b>Subcategoria</b>	<b>COD.IPAC</b>
Roncoio	Instrumento Musical	Instrumento de Percussão	-	5314
Festa de Bom Jesus	Atividade Ritual	Festa Religiosa	Catolicismo Popular	-
Cavalgada	Atividade Ritual	Cortejo	-	-
Procissão	Atividade Ritual	Cortejo	-	-
Mastro	Artefato	Insígnia	-	-

<b>09</b>	<b>COMENTÁRIOS</b>
	<b>Comentários dos entrevistados</b>
<p style="text-align: right;">Xisto Martins</p>	
	<b>Comentários do elaborador</b>
A comunidade de Gerais Velho localizada no Norte de Minas Gerais consiste em um entroncamento cultural que perpassa as raízes afro-brasileiras concretizadas nas formações coloniais. Sobrevivente destas condições, a comunidade hoje, apresenta uma importância cultural manifestada por meio das práticas e da vivência cotidiana dos indivíduos que moram nesse local, apesar das dificuldades encontradas, ligadas a falta de infraestrutura e de políticas públicas.	
	<b>Identidades construídas em torno da atividade</b>
A cultura sertaneja, característica do Norte de Minas Gerais, e a cultura afro brasileira se fazem presente em Gerais Velho. Com suas tradições e estilo de vida, a comunidade busca reavivar a memória dos negros escravizados e sertanejos estabelecendo uma conexão com o passado por meio das vivências e manifestações culturais.	
	<b>Possibilidade de Continuação</b>
Mesmo estando em condições sociais e econômicas desafiadoras, a comunidade de Gerais Velho se mantém ativa e resistente. Embora estejam situados em um local de difícil acesso, a comunidade estabelece relações com as comunidades e sociedades adjacentes o que, contribui para que sejam reforçadas suas identidades e manifestações culturais. As referências O lugar desta comunidade também possui valores	

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**LUGARES**

familiares, econômicos e sentimentais que fortalecem a união entre os moradores e garante a possibilidade de continuação da comunidade ao longo dos anos.

**Plano de ação**

Desenvolver ações de valorização e divulgação das manifestações culturais de Gerais Velho. Criar políticas públicas que amparem e propiciem a continuidade da comunidade. Gerais Velho possui ainda várias lacunas em seu passado, logo se torna necessário aprofundar as pesquisas sobre a comunidade para reforçar sua identidade. Propõe-se também que sejam apresentadas atividades de educação patrimonial que valorizem a comunidade e estabeleça relações com o Rio São Francisco, Município de Ubaí e o Norte de Minas Gerais, de forma que sejam abordadas as especificidades locais.

**10 ENTREVISTADOS**

01	Nome	Xisto				Tipo	Fazendeiro	
	Nascimento		Sexo	M	Idade		Registro Sonoro Visual	X
Descrição (rol, indumentária, transmissão do saber)								
Não se aplica								
Contato		Comunidade Gerais Velho.						

**11 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRAFICA**


**Figura 2:** Casa da Comunidade  
**Fonte:** NUHICRE/ IEPHA-2012



**Figura 3:** Cavalgada de Gerais Velho.  
**Fonte:** NUHICRE/ IEPHA-2012



**Figura 4:** Cavalgada Gerais Velho.  
**Fonte:** NUHICRE/ IEPHA-2012



**Figura 5:** Procissão do Gerais Velho.  
**Fonte:** NUHICRE/ IEPHA-2012.

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**LUGARES**

**Figura 6:** Roda de Capoeira.

Fonte: NUHICRE/ IEPHA-2012


**Figura 7:** Festa em Gerais Velho.

Fonte: NUHICRE/ IEPHA-2012


**Figura 8:** Foliões.

Fonte: NUHICRE/ IEPHA-2012


**Figura 9:** Cavaleiro do Gerais Velho.

Fonte: NUHICRE/ IEPHA-2012

**12 DOCUMENTOS ANEXOS**

Fotografias	Figura 1: IPAC_5334_Ubai_GVelho_Nuhicre_iepha (4) Figura 2: IPAC_5334_Ubai_GVelho_Nuhicre_iepha (10) Figura 3: IPAC_5334_Ubai_GVelho_Nuhicre_iepha (12) Figura 4: IPAC_5334_Ubai_GVelho_Nuhicre_iepha (3) Figura 5: IPAC_5334_Ubai_GVelho_Nuhicre_iepha (7) Figura 6: IPAC_Ubai_GVelho_Localidade_Nuhicre_iepha (239) Figura 7: IPAC_Ubai_GVelho_Localidade_Nuhicre_iepha (145) Figura 8: IPAC_Ubai_GVelho_Localidade_Nuhicre_iepha (132) Figura 9: IPAC_5334_Ubai_GVelho_Nuhicre_iepha (1)
Videos	Figura 1: IPAC_5334_Ubai_GVelho_XPereira_Nuhicre_iepha_08Ago13 (1) Figura 2: IPAC_5334_Ubai_GVelho_XPereira_Nuhicre_iepha_08Ago13 (2) Figura 3: IPAC_5334_Ubai_GVelho_XPereira_Nuhicre_iepha_08Ago13 (3)
Audio	Áudio 1: Entre_IPAC_5334_Ubai_GVelho_XPereira_08Ago13

**13 REFERÊNCIAS**

CEDEFES. Disponível em: <www.cedefes.org.br>. Acesso em: 22 de outubro de 2013.
COSTA, J. B. A. Mineiros e baianos: englobamento, exclusão e resistência. 2003. 335 f. Tese (Doutorado em Antropologia) – Instituto de Ciências Sociais, Universidade de Brasília, Brasília. 2003.
PEREIRA, Xisto Martins. Fazenda de Xisto. [08/08/2012]. Ubaí. <i>Projeto de Inventário Para Fins de Salvaguarda</i>

**PATRIMÔNIO CULTURAL IMATERIAL DE MINAS GERAIS**
**LUGARES**

*de Proteção do Patrimônio Cultural Imaterial do Vale do São Francisco*. Entrevista concedida à César Henrique Porto. Disponível no Acervo documental do NUHICRE/Unimontes – IEPHA-MG.

PORTO, César Henrique de Queiroz; RODRIGUES, Gefferson Ramos; NETO, Ângelo Soares. *Presença Africana: as comunidades de Gerais Velho e Vila Biuca no município de Ubaí, Minas Gerais*. Disponível em: <[http://www.ihgmc.art.br/revista\\_volume9.htm](http://www.ihgmc.art.br/revista_volume9.htm)>. Acesso em: 11 nov. 2013

COMUNIDADES QUILOMBOLAS. Ministério do Desenvolvimento Social. Disponível em: <http://www.mds.gov.br/segurancaalimentar/povosecomunidadestradicionais/quilombolas> Acesso em: 11 nov. 2013

**14 FICHA TÉCNICA**

Fotos	Roberto Veríssimo da Silva Junior, Elis Medrado Viana.	2012
Vídeos	Roberto Veríssimo da Silva Junior, Elis Medrado Viana.	2012
Áudio	Elis Medrado Viana, Roberto Veríssimo da Silva Júnior.	2012
Transcrição	Maria Regina Antunes Carvalho.	2013
Levantamento	Elis Medrado Viana, Roberto Veríssimo da Silva Júnior, Jorge Luiz Teixeira Ribas, César Henrique de Queiroz Porto.	2012
Elaboração	César Henrique de Queiroz Porto.	2012
Revisão	Patrícia Lopes da Silva, Paulo Ricardo Silva Rodrigues, Renata Lopes Breno Trindade	2013/2015/ 06/2015, 18/08/2015
<b>Observações</b>		